

# IL MIO CORSO DI CUCINA

## PANE E PRODOTTI DA FORNO

75 RICETTE ILLUSTRATE PASSO A PASSO



Keda Black  
Fotografie di Frédéric Lucano

Guido Tommasi Editore





# PANE E PRODOTTI DA FORNO

KEDA BLACK  
FOTOGRAFIE DI FRÉDÉRIC LUCANO



Guido Tommasi Editore



# INTRODUZIONE

---

Siamo tutti d'accordo, cosa c'è di più buono del profumo di pane appena sfornato? Forse la cucina che profuma di brioche la mattina presto? O il solo pensiero di una torta fumante...

Gnam!

Queste delizie e le mille *viennoiserie* che le accompagnano si trovano dal panettiere sotto casa, se siamo fortunati. Ma sono anche alla portata di ogni forno e di ogni cuoco (o cuoca) dilettante. Per preparare il pane da soli basta avere a disposizione un po' di olio di gomito (o un buon robot), un forno, farina, sale, acqua e lievito (e un po' di tempo). Un piccolo miracolo insomma! Anche se non sarà perfetto, sarà il pane migliore del mondo perché sarà il vostro, ottimo e caldo.

Vi si aprirà un mondo di possibili varianti. Grazie a 75 ricette dettagliate, un passo dopo l'altro, le fasi della lievitazione di una viennese, i giri della pasta sfoglia e la realizzazione del pain aux raisins perderanno un po' del loro mistero. Anche se alcune ricette, come per esempio i croissant, richiedono uno sforzo e un'applicazione supplementari, nella maggior parte dei casi sarà un gioco da ragazzi e un successo assicurato!



# SOMMARIO

1

PANE PER TUTTI I GIORNI

---

2

PANE PER TUTTE LE OCCASIONI

---

3

PANINI SPECIALI

---

4

VIENNOISERIE

---

5

BRIOCHE

---

6

FROLLINI, FRITTELLE ECC.

---

7

CROSTATE & FLAN

---



## PANINI AI FICHI

VARIANTE DEI PANINI CHIC

◀1. Usate come base la ricetta dei panini chic (ricetta 22).

◀2. Tritate finemente 150 g di fichi secchi e grattugiate finemente la scorza di 1 limone.

◀3. Dopo avere impastato, incorporate alla pasta i fichi e la scorza di limone.

◀4. Proseguite come indicato nella ricetta 22. Questi panini sono deliziosi con il caprino.





## PANINI ALLE NOCCIOLE

VARIANTE DEI PANINI CHIC

←1. Usate come base la ricetta dei panini chic (ricetta 22).

←2. Dopo avere impastato, incorporate 125 g di nocciole (più fresche possibile), sguosciate

ma intere, e la scorza di  $\frac{1}{2}$  arancia grattugiata finemente (facoltativo).

←3. Proseguite come indicato nella ricetta 22.



## PASTA PER BRIOCHE

✦ PER 1 KG DI PASTA • PREPARAZIONE: 20 MINUTI • RIPOSO: 10 ORE ✦

500 g di farina  
1 cucchiaio di sale  
2 cucchiai di zucchero  
5 uova

25 ml di latte tiepido  
15 g di lievito di birra fresco  
250 g di burro

**PRIMA DI TUTTO:**  
Tagliate il burro a pezzetti. Mescolate il lievito e il latte tiepido.



1	Formate una fontana con la farina, il sale e lo zucchero.	2	3	
4	Aggiungete il burro poco alla volta.	5	6	

Formate una fontana con la farina, il sale e lo zucchero.

2

Versate la miscela di lievito e latte nella fontana e aggiungete le uova.

3

Mescolate per formare un impasto.

4

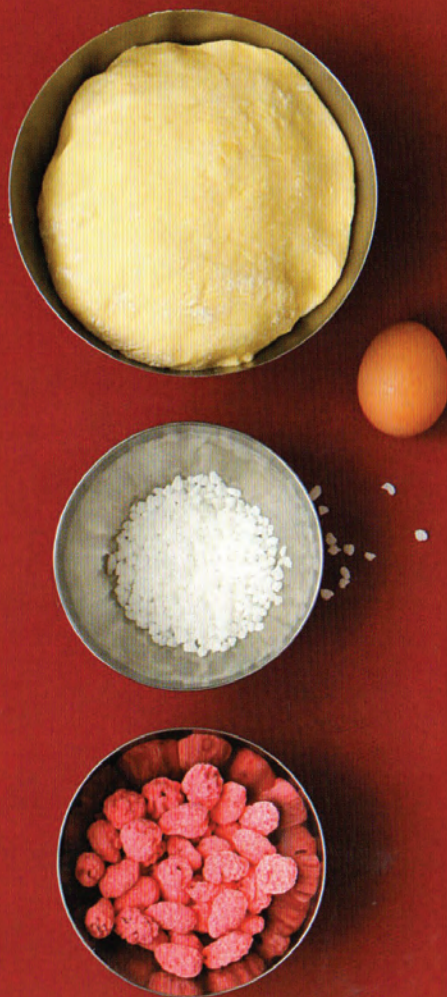
Aggiungete il burro poco alla volta.

5

Impastate per 5-8 minuti. Fate riposare la pasta per 2 ore, avvolta nella pellicola.

6

Schiacciate la pasta e conservatela per una notte in una ciotola fredda in un luogo non troppo caldo.



## BRIOCHE CON ZUCCHERO

➔ PER 8-10 BRIOCHE • PREPARAZIONE: 20 MINUTI • RIPOSO: 40 MINUTI • COTTURA: 15 MINUTI ➔

Un panetto di pasta per brioche (ricetta 49)  
1 uovo sbattuto per la doratura  
Granella di zucchero  
Praline rosa



1 2  
3 4



1

Dividete la pasta in 8 pezzi, formate delle palline.

2

Doratele e fate riposare per 40 minuti avvolte nella pellicola unta o sotto un canovaccio di cotone.

3

Praticate qualche incisione su ogni brioche, dorate di nuovo e cospargete con la granella di zucchero o con le praline frantumate.

4

Infornate a 190°C per 12-15 minuti in una teglia unta o rivestita di carta forno. Potete anche disporre le palline in uno stampo rotondo imburrato.

# INDICE DELLE RICETTE

## 1

### PANE PER TUTTI I GIORNI

Il lievito di birra.....	01
Il lievito in polvere .....	02
La lievitazione della pasta .....	03
Impastare .....	04
Baguette .....	05
Pane con lievito madre .....	06
Baguette al sesamo .....	07
Pane alle noci .....	08
Pane in cassetta .....	09
Pane in cassetta integrale .....	10

## 2

### PANE PER TUTTE LE OCCASIONI

Pane di segale .....	11
Pane con formaggio ed erbe .....	12
Pane con semi e cereali .....	13
Pane al papavero .....	14
Pane alle olive .....	15
Pane alla farina di castagne .....	16
Pane rustico al farro .....	17
Pane morbido al mais .....	18
Focaccia con pancetta .....	19
Focaccia ai pomodori secchi .....	20
Focaccia al rosmarino .....	21

## 3

### PANINI SPECIALI

Panini chic .....	22
Panini ai fichi .....	23
Panini alle nocciole .....	24
Panini con formaggio ed erbe .....	25
Panini con mimolette .....	26
Panini per burger .....	27
Bagel .....	28
Bretzel .....	29

## 4

### VIENNOISERIE

Pasta sfoglia .....	30
Pasta per croissant .....	31
Crema pasticceria .....	32
Croissant .....	33
Pain au chocolat .....	34
Croissant alle mandorle .....	35
Fagottini con mele e pere .....	36
Fagottini al rabarbaro .....	37
Fagottini al limone e arancia .....	38
Oranais .....	39
Fagottini napoletani .....	40
Mulino a vento .....	41
Cono al cioccolato e nocciole .....	42
Sacrestani .....	43
Pain aux raisins classico .....	44
Rotolo con noci e cannella .....	45
Rotolo ai pistacchi .....	46
Rotolo alle mandorle .....	47
Pain aux raisins alternativo .....	48

# 5

## BRIOCHE

Pasta per brioche .....	49
Brioche tonda .....	50
Brioche con zucchero .....	51
Brioche al cioccolato .....	52
Brioche sfogliata .....	53
Brioche ai fiori d'arancio .....	54
Brioche intrecciata .....	55
Kouglof .....	56
Pain au lait .....	57
Viennese .....	58
Viennese al cioccolato .....	59

# 6

## FROLLINI, FRITTELLE ECC.

Krapfen alla confettura .....	60
Oreillette .....	61
Frittelle con mele e calvados .....	62
Chouquette .....	63
Frollini con confettura .....	64
Frollini alle nocciole .....	65
Frollini olandesi .....	66
Ventaglietti .....	67

# 7

## CROSTATE & FLAN

Tarte au sucre .....	68
Flan pâtissier .....	69
Flan al cocco .....	70
Flan al cioccolato .....	71
Galette des rois .....	72
Sfoglia con pesche & mele .....	73
Crostata con praline .....	74
Far alle prugne secche .....	75

# INDICE DELLE PREPARAZIONI

## ALBICOCCHHE

Oranais ..... 39

## ARANCIA

Croissant alle mandorle ..... 35

Fagottini al limone e arancia ..... 38

Fagottini napoletani ..... 40

## BAGUETTE

Baguette ..... 05

Baguette al sesamo ..... 07

## BRIOCHE (GRANDE)

Brioche ai fiori d'arancio ..... 54

Brioche intrecciata ..... 55

Brioche sfogliata ..... 53

Brioche tonda ..... 50

## BRIOCHE (PICCOLA)

Brioche al cioccolato ..... 52

Brioche con zucchero ..... 51

Brioche tonda ..... 50

## CIOCCOLATO

Brioche al cioccolato ..... 52

Flan al cioccolato ..... 71

Frollini olandesi ..... 66

Pain au chocolat ..... 34

Pasta per croissant ..... 31

Viennese al cioccolato ..... 59

## CONFETTURA

Frollini con confettura ..... 64

Krapfen alla confettura ..... 60

## CREMA PASTICCERA

Crema pasticcera ..... 32

Fagottini napoletani ..... 40

Galette des rois ..... 72

Oranais ..... 39

Pain aux raisins classico ..... 44

Rotolo alle mandorle ..... 47

## CROSTATE

Crostata con praline ..... 74

Sfoglia con pesche & mele ..... 73

Tarte au sucre ..... 68

## ERBE AROMATICHE

Focaccia al rosmarino ..... 21

Pane con formaggio ed erbe ..... 12

Panini con formaggio ed erbe .... 25

## FARINA DI CASTAGNE

Pane alla farina di castagne ..... 16

## FARINA DI FARRO

Pane rustico al farro ..... 17

## FARINA INTEGRALE

Pane alle noci ..... 08

## FICHI

Panini ai fichi ..... 23

## FIORI D'ARANCIO

Brioche ai fiori d'arancio ..... 54

## FIOCCHI D'AVENA

Pane in cassetta integrale ..... 10

## FLAN

Flan al cioccolato ..... 71

Flan al cocco ..... 70

Flan pâtissier ..... 69

## FOCACCIA

Focaccia ai pomodori secchi ..... 20

Focaccia al rosmarino ..... 21

Focaccia con pancetta ..... 19

## FORMAGGIO

Pane con formaggio ed erbe ..... 12

Panini con formaggio ed erbe .... 25

Panini con mimolette ..... 26

## FRITTELLE

Frittelle con mele e calvados ..... 62

Krapfen alla confettura ..... 60

Oreillette ..... 61

## FROLLINI

Frollini alle nocciole ..... 65

Frollini con confettura ..... 64

Frollini olandesi ..... 66

## LIMONE

Fagottini al limone e arancia ..... 38

Fagottini napoletani ..... 40

## MANDORLE

Croissant alle mandorle ..... 35

Galette des rois ..... 72

Kouglof ..... 56

Rotolo alle mandorle ..... 47

Sacrestani ..... 43

## MELE

Fagottini con mele e pere ..... 36

Frittelle con mele e calvados ..... 62

Sfoglia con pesche & mele ..... 73

## MIRABELLE

Mulino a vento ..... 41

## NOCCIOLE

Frollini alle nocciole ..... 65

Mulino a vento ..... 41

Panini alle nocciole ..... 24

## NOCI

Pane alle noci ..... 08

Rotolo con noci e cannella ..... 45

## PANCETTA AFFUMICATA

Focaccia con pancetta ..... 19

## PAN BRIOCHE

Pain au lait ..... 57

Viennese ..... 58

Viennese al cioccolato ..... 59



**PANE**

Bretzel.....	29
Pane con lievito madre.....	06

**PANE DA FARCIRE**

Bagel.....	28
Pane in cassetta.....	09
Panini per burger.....	27

**PANE FARCITO**

Focaccia ai pomodori secchi.....	20
Focaccia al rosmarino.....	21
Focaccia con pancetta.....	19
Pane alle noci.....	08
Pane alle olive.....	15
Pane con formaggio ed erbe.....	12
Pane morbido al mais.....	18
Panini ai fichi.....	23
Panini alle nocciole.....	24
Panini con formaggio ed erbe.....	25
Panini con mimolette.....	26

**PANINI**

Panini ai fichi.....	23
Panini alle nocciole.....	24
Panini chic.....	22
Panini con formaggio ed erbe.....	25
Panini con mimolette.....	26

**PASTA**

Pasta per brioche.....	49
Pasta per croissant.....	31
Pasta sfoglia.....	30

**PASTA DA FARCIRE**

Chouquette.....	63
Cono al cioccolato e nocciole.....	42

**PASTA PER CROISSANT**

Cono al cioccolato e nocciole.....	42
Croissant.....	33
Croissant alle mandorle.....	35
Fagottini al limone e arancia.....	38
Mulino a vento.....	41
Oranais.....	39
Pain aux raisins classico.....	44
Pasta per croissant.....	31
Rotolo ai pistacchi.....	46
Rotolo alle mandorle.....	47
Rotolo con noci e cannella.....	45

**PASTA SFOGLIA**

Fagottini al limone e arancia.....	38
Fagottini al rabarbaro.....	37
Fagottini con mele e pere.....	36
Fagottini napoletani.....	40
Galette des rois.....	72
Pasta sfoglia.....	30
Sacrestani.....	43
Sfoglia con pesche & mele.....	73
Ventaglietti.....	67

**PERE**

Fagottini con mele e pere.....	36
--------------------------------	----

**PISTACCHI**

Pain aux raisins alternativo.....	48
Rotolo ai pistacchi.....	46
Sacrestani.....	43

**POMODORI SECCHI**

Focaccia ai pomodori secchi.....	20
----------------------------------	----

**PRALINE**

Brioche con zucchero.....	51
Crostata con praline.....	74

**PRUGNE SECCHHE**

Far alle prugne secche.....	75
-----------------------------	----

**RABARBARO**

Fagottini al rabarbaro.....	37
-----------------------------	----

**SEGALE**

Pane di segale.....	11
---------------------	----

**SEMI/ CEREALI**

Bagel.....	28
Baguette al sesamo.....	07
Pane al papavero.....	14
Pane con semi e cereali.....	13
Pane di segale.....	11

**SESAMO**

Bagel.....	28
Baguette al sesamo.....	07
Panini per burger.....	27

**UVETTA**

Kouglof.....	56
Pain aux raisins alternativo.....	48
Pain aux raisins classico.....	44
Pane alle noci.....	08

**VIENNOISERIE CON FRUTTA**

Fagottini al limone e arancia.....	38
Fagottini al rabarbaro.....	37
Fagottini con mele e pere.....	36
Mulino a vento.....	41
Oranais.....	39

1

PANE PER TUTTI I GIORNI

---

2

PANE PER TUTTE LE OCCASIONI

---

3

PANINI SPECIALI

---

4

VIENNOISERIE

---

5

BRIOCHE

---

6

FROLLINI, FRITTELLE ECC.

---

7

CROSTATE & FLAN

---



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

ISBN 978 88 67530 991

25,00 €



9 788867 530991