

UN CROISSANT A PARIGI



BRIOCHEs, SFOGLIE,
PAINS AU CHOCOLAT,
FAGOTTINI, ROTOLI E
ALTRE VIENNOISERIES...



KEDA BLACK
FOTOGRAFIE DI FRÉDÉRIC LUCANO
ILLUSTRAZIONI DI JANE TEASDALE

PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

LE BASI

Pasta sfoglia.....	4
Pasta per croissant	6
Pasta per brioche.....	8

LE VIENNOISERIE

Croissant	10
Pain au chocolat	12
Croissant alle mandorle	14
Fagottino mela-pera.....	16
Fagottini con la frutta.....	18
Fagottino al cioccolato.....	20
Fagottino napoletano	22
Pain aux raisins.....	24
Rotolo ai pistacchi	26
Rotoli alla frutta	28
Pain aux raisins glassato	30
Suisse	32
Oranais	34
Mulino a vento.....	36
Cono al cioccolato.....	38
Cono alla crema di limone.....	40
Cono alla crema di lampone	42
Sacrestani	44
Chouquette.....	46

LE BRIOCHE

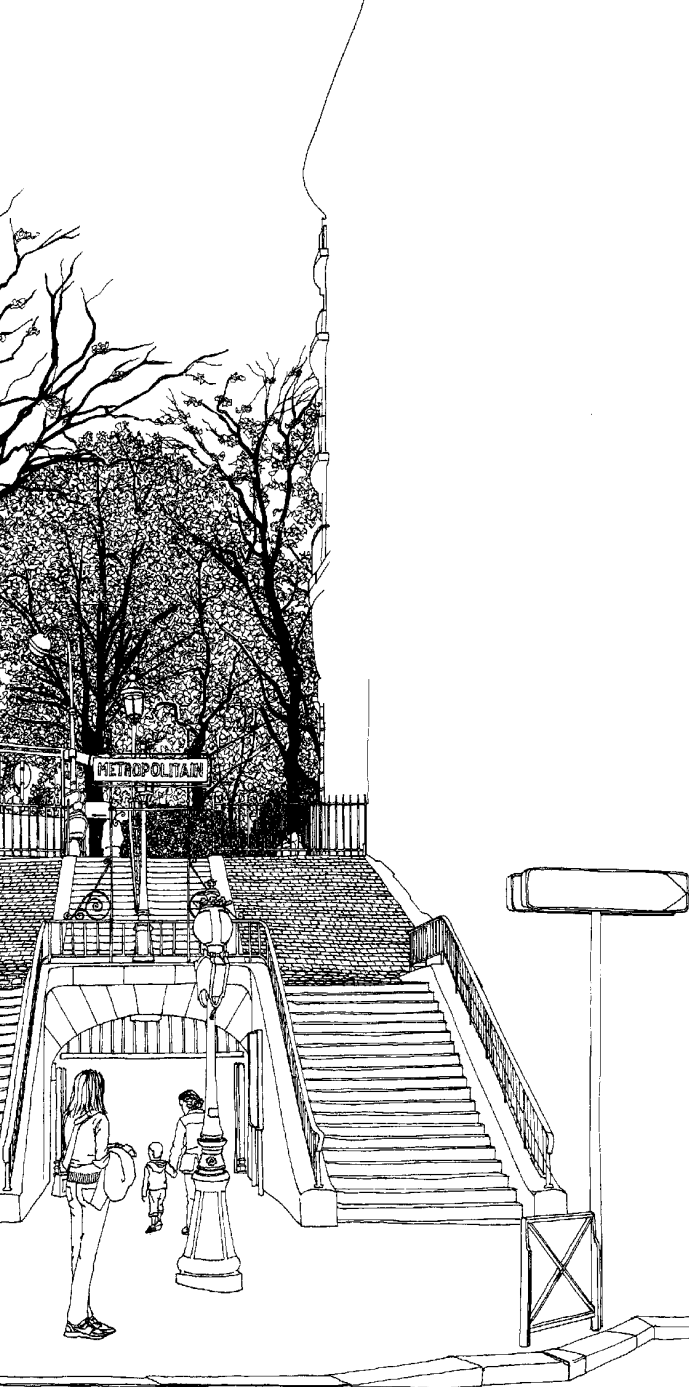
Brioche tonda.....	48
Brioche zucchero, cioccolato, praline.....	50
Brioche sfogliata	52
Pain au lait.....	54
Viennese	56

LE GOLOSITÀ

Sfoglia alle mele	58
Sfoglie alla frutta	60
Pithiviers.....	62
Flan pâtissier.....	64

I PANI

Panini bianchi	66
Pane alle noci	68
Panini con frutta secca o cioccolato.....	70



AVEC PEINTURE

15

BILLARDS

TELEPHONE



PER 1 KG DI PASTA – PREPARAZIONE: 30 MINUTI – RIPOSO: 1 ORA E 40 MINUTI

PASTA SFOGLIA

500 g di farina 00
300 g di burro freddo
75 g di burro fuso
250 ml d'acqua
2 cucchiaini di sale



1 PREPARATE LA PASTA

Mescolate la farina e il sale. Formate una fontana. Versate il burro fuso raffreddato e l'acqua. Con le mani (o una spatola), incorporate la farina per ottenere un impasto omogeneo. Lavorate la pasta per 1 o 2 minuti su un piano di lavoro infarinato. Formate una palla e incidetevi una croce con il coltello. Mettete la palla in frigorifero per almeno 15 minuti, avvolta nella pellicola.

2 SCHIACCIATE IL BURRO

Con il matterello schiacciate il burro freddo tra due fogli di carta forno formando un quadrato di 10-12 cm di lato.

3 STENDETE LA PASTA

Estraete la pasta dal frigorifero. Apritela a croce sul piano di lavoro infarinato e mettete al centro il quadrato di burro. Ripiegate i lembi e sigillate bene. Date un giro: stendete la pasta in un rettangolo di circa 12 x 40 cm. Piegatelo in tre. Girate il panetto di 90°. Date un secondo giro: stendete, piegate in tre, girate di 90°. Fate riposare in frigorifero per 20 minuti, avvolto nella pellicola.

4 DATE UN GIRO A PORTAFOGLIO

Iniziate a stendere la pasta, più lunga del passaggio precedente. Ripiegate due quarti di pasta verso l'interno. Ripiegate queste due metà su se stesse, girate di 90°. Ricominciate un giro a portafoglio: stendete la pasta, piegate i due quarti e poi piegate in due. La pasta ha avuto in totale 5 giri. Fate riposare per 1 ora in frigorifero ben avvolta nella pellicola (perché non si formi la crosta) prima di utilizzarla.



PER 1 KG DI PASTA – PREPARAZIONE: 25 MINUTI – RIPOSO: UNA NOTTE

PASTA PER CROISSANT

500 g di farina 00
2 cucchiaini di sale
30 g di zucchero
10 g di lievito di birra fresco
150 ml di latte tiepido
180 ml d'acqua tiepida
450 g di burro

1 PREPARATE LA PASTA

Stemperate il lievito in latte e acqua. Aggiungete lo zucchero e metà della farina. Unite il resto della farina mescolata con il sale. Formate una palla e fate riposare in frigorifero avvolta nella pellicola per tutta la notte. Estraete la pasta dal frigorifero un'ora prima di utilizzarla.



2 SCHIACCIATE IL BURRO

Con il matterello schiacciate il burro tra due fogli di carta forno per formare un quadrato di 12 cm di lato.



3 STENDETE LA PASTA

Estraete la pasta dal frigorifero. Stendetela sul piano di lavoro infarinato ottenendo un rombo. Mettete il burro al centro e ripiegate i quattro angoli del rombo di pasta sul burro. Date un giro: stendete il “pacchetto” di pasta e burro in un rettangolo di circa 12 x 40 cm. Piegatelo in tre. Girate il panetto di 90°. Date un secondo giro: stendete, piegate in tre, girate di 90°. Fate riposare in frigorifero per 20 minuti, avvolto nella pellicola. Fate riposare la pasta ben avvolta nella pellicola (in modo che non formi la crosta) per 1 ora in frigorifero prima di utilizzarla.

CONSIGLIO

Lavorate su un piano infarinato, ma fate attenzione a eliminare bene dalla pasta la farina in eccesso prima di piegarla.



CROISSANT

1 panetto di pasta per croissant (pagina 6)

Farina per il piano di lavoro

1 uovo sbattuto per la doratura

- 1.** Estraete la pasta dal frigorifero 10 minuti circa prima di iniziare. Infarinare leggermente il piano di lavoro ed eliminate la farina in eccesso prima di arrotolare i croissant.
- 2.** Tagliate la pasta in tre e stendete ogni pezzo in una striscia di 12-20 cm di larghezza, in base alla dimensione desiderata dei croissant.
- 3.** Ricavate dalle strisce di pasta dei triangoli isosceli. Praticate una piccola incisione alla base di ogni triangolo.
- 4.** Arrotolate ogni triangolo iniziando dalla base. La “punta” dei triangoli deve trovarsi sulla parte superiore.
- 5.** Ripiegate le estremità (le punte dei croissant) verso l'interno, nella direzione del vertice.
- 6.** Disponete i croissant su due placche unte con l'olio. Dorateli con l'uovo. Coprite con un po' di pellicola unta a sua volta e lasciate riposare per 1 ora e 30 - 2 ore in un ambiente abbastanza caldo, al riparo dalle correnti d'aria. Preriscaldate il forno a 220°C. Dorate di nuovo i croissant, senza premere perché sono fragili. Infornate per 12-15 minuti circa.

I croissant sono più buoni il giorno stesso. L'indomani scaldateli in forno per 5 minuti e gustateli con un po' di confettura.



PER 6-8 PANINI – PREPARAZIONE: 15 MINUTI – RIPOSO: 3 ORE
E 30 MINUTI – COTTURA: 20-30 MINUTI

PANE ALLE NOCI

350 g di farina integrale più un po' per il piano di lavoro

100 g di fiocchi d'avena fini

1 cucchiaino di sale

15 g di lievito di birra fresco

150 ml di latte tiepido

150 ml d'acqua tiepida

2 cucchiaini di olio d'oliva

100 g di noci tritate

1. Mettete la farina, i fiocchi d'avena e il sale in una ciotola. Formate una fontana, aggiungete il lievito sbriciolato e i liquidi.
2. Con le dita, stemperate il lievito e incorporate poco a poco la farina. Dovrete ottenere un impasto che si stacchi dai bordi della ciotola.
3. Lavoratelo per 10 minuti sul piano di lavoro leggermente infarinato. Incorporate quindi le noci tritate.
4. Lasciate lievitare la pasta in una ciotola, coperta con la pellicola, per 2-3 ore.
5. Schiacciate la pasta, dividetela in 6-8 pezzi e formate i panini. Disponeteli su una placca unta o in piccoli stampi, coprite e lasciate riposare per 30 minuti.
6. Preriscaldate il forno a 225°C. Infornate per 20-30 minuti.

C A F E



UN CROISSANT CALDO, PROFUMATO
DI BURRO, CON UNA BELLA CROSTA
DORATA, CROCCANTE E MORBIDO
ALLO STESSO TEMPO, NON È PIÙ
SOLO UN RICORDO SBIADITO DEI
VIAGGI D'OLTRALPE MA UNA GRANDE
POSSIBILITÀ: IN QUESTO LIBRO
INFATTI TROVERETE LA RICETTA
PER SFORNARE A CASA FRAGRANTI
GOLOSITÀ PARIGINE, COME LE BRIOCHE
E I MORBIDI "PAINS AU CHOCOLAT".

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 267



9 788867 530267

