



CALIFORNIA BAKERY

i dolci dell'America

Alessio Baù

fotografie di Francesca Moscheni

Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

Una bakery a Milano.....	9
Prima di cominciare	11

DAI PIANI MARKETING AL PIANO

COTTURA. Marco	13
-----------------------------	----

CHEESECAKE	23
------------------	----

The Original N.Y. Cheesecake	24
------------------------------------	----

N.Y. Cheesecake Toppings	26
--------------------------------	----

Marmellata di lamponi con fragole fresche	26
--	----

Marmellata di mirtilli freschi	26
--------------------------------------	----

Ganache al cioccolato	26
-----------------------------	----

Cranberry Cheesecake	30
----------------------------	----

Pumpkin Cheesecake	32
--------------------------	----

New No-Bake Cheesecake	34
------------------------------	----

<i>Il caffè</i>	39
-----------------------	----

APPLES	41
--------------	----

Traditional Apple Pie	42
-----------------------------	----

Apple Ginger Almond Pie	44
-------------------------------	----

Cran-Apple Pie	46
----------------------	----

Apple Walnut Cinnamon Cake	48
----------------------------------	----

<i>Il legno</i>	51
-----------------------	----

UN CHEROKEE COL CAPPELLO

DA CHEF. Thomas	55
------------------------------	----

CHOCOLATE	65
-----------------	----

Choco-Coffee N.Y. Cheesecake	66
------------------------------------	----

Double Chocolate	70
------------------------	----

Chocolate Pie	72
---------------------	----

Chocolate Pecan Pie	74
---------------------------	----

Chocolate Pear Almond Pie	76
---------------------------------	----

Brownies	78
----------------	----

Chocolate Bread Cake	80
----------------------------	----

<i>Gli strumenti</i>	83
----------------------------	----

German Cake	88
-------------------	----

MUFFINS	91
---------------	----

Pear Raspberry Oat Muffins	92
----------------------------------	----

Corn & Raspberry Muffins	92
--------------------------------	----

Blueberry Streusel Muffins	94
----------------------------------	----

Apple Cinnamon Walnut Muffins	94
-------------------------------------	----

Banana-Chocolate Chip Muffins	96
-------------------------------------	----

Chocolate Muffins	96
-------------------------	----

Orange Chocolate Almond Muffins	98
---------------------------------------	----

MADE WITH LOVE. <i>Caroline</i>	103	GLI ESAMI NON FINISCONO MAI.	
IL TOCCO ITALIANO. <i>Rosalia</i>	137	<i>Michela</i>	189
COOKIES.....	147	Cherry Pie.....	200
Chocolate Chip Cookies.....	148	Carrot Square Cake.....	202
Cranberry Oat White Chocolate		Chiffon Cake.....	206
Cookies.....	150	<i>Mr. Vaniglia</i>	209
White Chocolate Chunk Cookies.....	152	SCONES.....	211
Animal Cookies.....	154	Chocolate Chip Scones.....	212
PANCAKES.....	159	Double Chocolate Scones.....	214
Traditional Pancakes.....	160	Cranberry Scones.....	216
Wholemeal Pancakes.....	164	BREAD.....	219
Vanilla Cupcakes.....	166	Multigrain Loaf Bread.....	222
Chocolate Cupcakes.....	166	Oat Loaf Bread.....	224
Cupcakes Toppings.....	168	Black Coffee Bread.....	226
La ghiaccia reale.....	168	Multigrain American Focaccia.....	228
Frosting al burro.....	168	Boston Brown Bread.....	230
<i>Il team</i>	171	<i>I clienti</i>	235
Poppy Seed Citrus Cake.....	176	Indirizzi.....	238
Angel Food Cake.....	182	Indici.....	241
Lemon Square.....	184	Ringraziamenti.....	245



Una bakery a Milano

Ho messo piede in California Bakery ai tempi dell'università. Vivevo a Milano da pochi mesi e perlustravo la città come fosse un parco giochi, saltando su e giù dai marciapiedi. Finite le lezioni in Statale c'era il rito della merenda pomeridiana. Le migliori buone abitudini si imparano da piccoli e crescendo non vorremmo mai doverle cambiare. Perciò è stato facile finire in quella bakery di largo Augusto, trascinato, un giovedì, dalle forme rotonde di un'apple pie.

Dietro al bancone c'era Maria, col suo cerchietto in testa e un sorriso che sembrava zucchero, familiare come l'ambiente, piccolo, con un soffitto pieno di cesti e un menu di cui non conoscevo ancora nulla. Da dietro la vetrina sbirciavo le luci appannate della mia nuova città con, sotto al naso, un'enorme fetta di torta.

Prima che un forno americano, California Bakery è un'idea. Delle sue origini tutte milanesi raccontano molte caratteristiche: la vocazione internazionale, la forte vivacità imprenditoriale e comunicativa, la spiccata sensibilità ai cambiamenti, certi dettagli negli arredi e negli umori. Fra queste mura ci sono gli Stati Uniti e New York, ma anche la Francia dei bistrot e l'Italia dei "buongiorno!" al profumo di pane e caffè. Perciò mi è subito piaciuta: entrarci è come fare un viaggio seduti a un tavolo; in una mano i pensieri, nell'altra una tazza, e le briciole sulle dita.

Da quel tavolo ho conosciuto, negli anni, chi ha desiderato e costruito questo luogo speciale. In queste pagine sono raccolte le loro storie e le loro ricette. Più che fra i manuali di cucina, spero conserverete "I dolci dell'America" fra i libri da sfogliare quando avete voglia di sentirvi a casa.



Prima di cominciare

Nelle prossime pagine incontrate le storie di cinque personaggi: potete leggerle singolarmente oppure in sequenza, una dopo l'altra. Sono collegate e, insieme, raccontano un percorso unitario. Ogni storia porta con sé le ricette di alcune delle più famose preparazioni di California Bakery. E tra dolci e pane, troverete anche alcune suggestioni sullo stile.

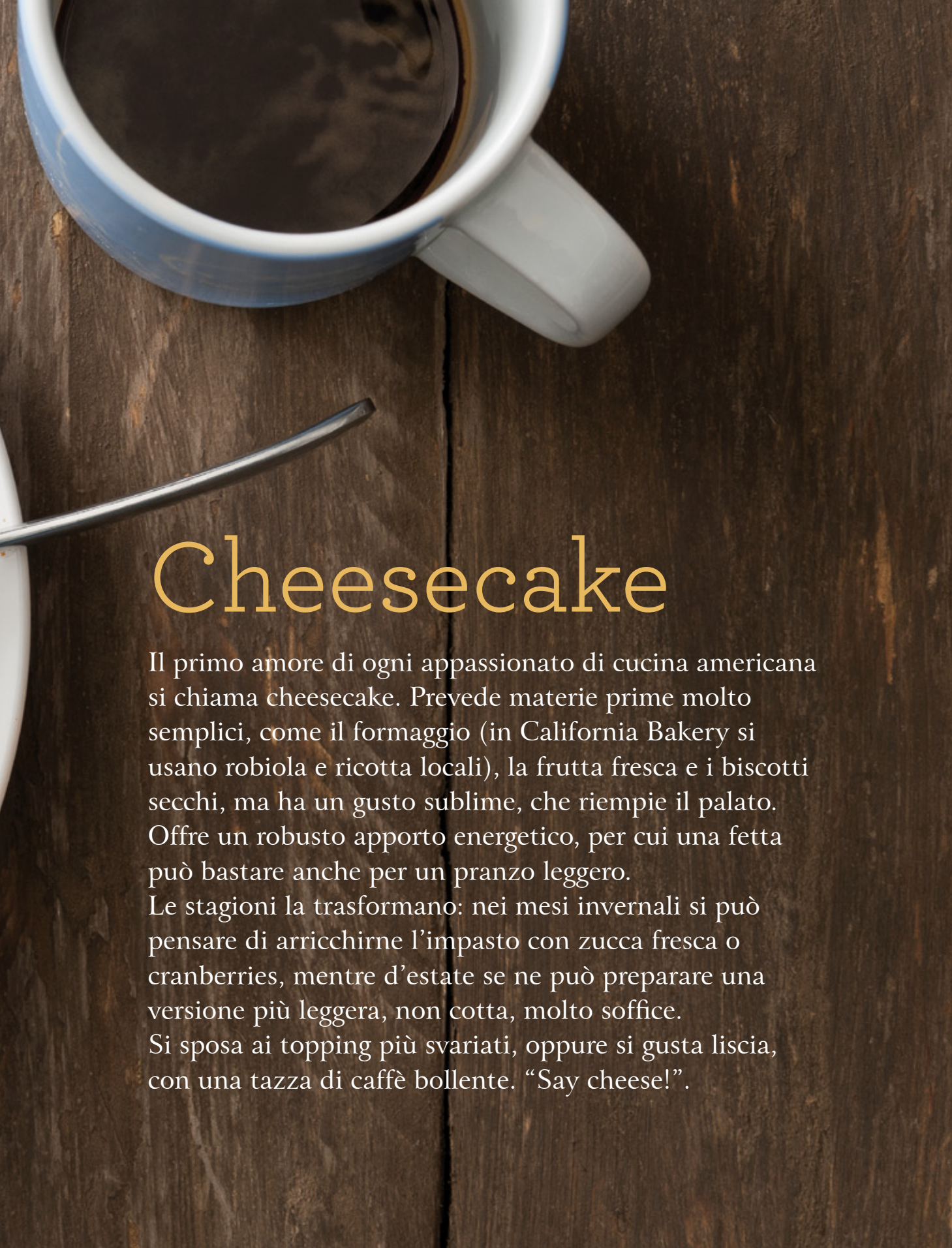
Le ricette arrivano direttamente dai laboratori di California Bakery e dalla sua scuola Cooking Lab. Gli ingredienti presentano la doppia unità di misura, per cui è possibile eseguire la ricetta sia seguendo la tradizione italiana, con le specifiche in grammi, sia seguendo la vera strada americana, che utilizza cups, tablespoons e teaspoons.

Negli Stati Uniti e in Canada ogni famiglia possiede un kit di questi contenitori, corrispondenti alle unità di misura imperiali britanniche, leggermente modificate per quanto riguarda alcuni valori. Sono strumenti facilmente reperibili, anche nelle catene di grande distribuzione in Italia, e vanno a sostituire l'uso della bilancia; insegnano un metodo di lavoro e sono il modo migliore per apprendere al meglio la tradizione della pasticceria americana, che fa della forma un suo elemento fondante. Solo le ricette del pane, come da consuetudine, sono presentate unicamente con le misure in grammi.

Alla fine del libro troverete una tabella di conversione utile a tradurre le misure in grammi in quelle americane.

Buona lettura!



A top-down photograph of a white ceramic cup filled with dark coffee, sitting on a dark, textured wooden surface. A silver spoon lies horizontally to the left of the cup. The lighting is warm, creating soft shadows and highlighting the textures of the wood and the liquid in the cup.

Cheesecake

Il primo amore di ogni appassionato di cucina americana si chiama cheesecake. Prevede materie prime molto semplici, come il formaggio (in California Bakery si usano robiola e ricotta locali), la frutta fresca e i biscotti secchi, ma ha un gusto sublime, che riempie il palato. Offre un robusto apporto energetico, per cui una fetta può bastare anche per un pranzo leggero.

Le stagioni la trasformano: nei mesi invernali si può pensare di arricchirne l'impasto con zucca fresca o cranberries, mentre d'estate se ne può preparare una versione più leggera, non cotta, molto soffice.

Si sposa ai topping più svariati, oppure si gusta liscia, con una tazza di caffè bollente. "Say cheese!".

N.Y. Cheesecake Toppings

Marmellata di lamponi con fragole fresche

150 g (1 ½ cups) di marmellata di lamponi

250 g di fragole fresche (circa 20), lavate e asciugate

PROCEDIMENTO

Prima di preparare il topping, accertatevi che la cheesecake sia completamente fredda. Spalmate la superficie con la marmellata di lamponi. Tagliate a metà una parte delle fragole disponendole a corona sul bordo della torta, quindi tagliate le altre a tocchetti e riempite tutta la parte centrale che avete precedentemente guarnito con la marmellata. In alternativa, potete anche disporre sulla cheesecake fragole intere.

Marmellata di mirtilli freschi

150 g (1 ½ cups) di marmellata di mirtilli

250 g (1 ¾ cups) di mirtilli freschi, lavati e asciugati

PROCEDIMENTO

Prima di preparare il topping, accertatevi che la cheesecake sia completamente fredda. Spalmate la superficie con la marmellata di mirtilli. Distribuiteci sopra i mirtilli freschi. In alternativa, potete usare anche un misto di frutti di bosco.

Ganache al cioccolato

60 ml (¼ cup) di panna fresca

75 g (⅓ cup) di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Mettete la panna in un pentolino su fuoco basso e portate lentamente a ebollizione. Spegnete quando iniziano a comparire le prime bollicine lungo tutto il bordo, aggiungete il cioccolato senza mescolare e lasciate stemperare per circa 3 minuti.

Amalgamate delicatamente con un cucchiaino fino a ottenere un composto lucido e omogeneo.

Lasciate intiepidire per circa 20 minuti e ricoprite la cheesecake con la ganache.



Double Chocolate

UNO STAMPO A CIAMBELLA

DI 20 CM DI DIAMETRO

PER 8-10 PORZIONI

PER L'IMPASTO

200 g di burro a temperatura

ambiente, molto morbido

300 g (1 ½ cup) di zucchero

semolato bianco

3 uova

⅓ dei semi di 1 baccello di vaniglia

gli ingredienti secchi

80 g (½ cup + ⅓ cup) di cacao

amaro

120 g (½ cup + ⅓ cup) di farina

bianca 00

2,5 g (½ tsp) di lievito

2 g (¾ tsp) di sale fino

45 ml (3 tbs) di caffè espresso forte

5 g (1 tsp) di caffè solubile forte

5 ml (1 tsp) di liquore al caffè

125 g (½ cup) di yogurt greco

PER LA DECORAZIONE

zucchero a velo

200 g di marmellata di lamponi

e/o mirtilli, albicocche, ecc.

200 g di crema di cioccolato

fondente e/o nutella

50 g di nocciole tritate

4-5 rametti di ribes o una decina

di fragole

PROCEDIMENTO

Imburrate e infarinate bene lo stampo.

Per l'impasto

Versate in una ciotola la farina, il cacao, il lievito e il sale setacciati e mescolateli con un cucchiaino.

Preparate in un bicchiere l'infusione di caffè, mescolando il caffè espresso e quello solubile, il liquore al caffè e i semi del baccello di vaniglia.

Mettete in una ciotola il burro e lo zucchero e cominciate a lavorarli con un cucchiaino finché sono ben amalgamati e continuate a montarli finché non cominciano a cambiare colore (il composto deve diventare più chiaro rispetto all'inizio).

Aggiungete un uovo alla volta (il secondo e il terzo vanno aggiunti quando il precedente è ben incorporato) e mescolate con cura fino al completo assorbimento.

Aggiungete un terzo degli ingredienti secchi, metà dello yogurt, un altro terzo degli ingredienti secchi e lo yogurt rimasto, poi terminate con gli ingredienti secchi rimasti, incorporando bene il tutto ogni volta con un cucchiaino.

Aggiungete l'infuso di caffè mescolando bene con il cucchiaino.

Versate la crema nel vostro stampo e cuocete in forno preriscaldato a 170°C per 30 minuti, poi a 160°C per 25 minuti. Controllate la cottura infilando delicatamente uno stecchino al centro dello stampo: deve uscirne asciutto.

TEMPI DI RAFFREDDAMENTO, RIPOSO E DECORAZIONE

Sfornate e fate raffreddare per almeno 20 minuti.

Sfornate il dolce su un piatto e fatelo raffreddare completamente.

Potete decorarlo semplicemente con zucchero a velo.

In alternativa, tagliate la torta a metà nel senso della larghezza con un coltello largo a lama liscia, cospargete la base di marmellata di lamponi e/o mirtilli e poi ricomponete il dolce.

Sempre con il coltello a lama larga e liscia ricoprite il dolce con la crema di cioccolato e, se volete, cospargete con le nocciole tritate e ultimate con fragole tagliate a ventaglio o rametti di ribes.



Banana-Chocolate Chip Muffins

PER 6 MUFFINS

120 ml ($\frac{1}{2}$ cup) di latte
1 uovo
 $\frac{1}{3}$ dei semi di 1 baccello di vaniglia
225 g (1 $\frac{1}{2}$ cup) di farina bianca 00
100 g ($\frac{1}{2}$ cup) di zucchero semolato bianco
6 g (1 $\frac{1}{4}$ tsp) di lievito
2 g ($\frac{1}{4}$ tsp) di sale fino
60 g ($\frac{1}{4}$ cup) di burro freddo, tagliato a cubetti
150 g (about $\frac{3}{4}$ cup) di gocce di cioccolato fondente
1 banana matura, tagliata a tocchetti
il succo di $\frac{1}{2}$ limone

PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgamate con una forchetta il latte, l'uovo e la vaniglia.

In un'altra ciotola capiente, mescolate con un cucchiaino la farina, lo zucchero, il lievito e il sale, poi incorporate il burro freddo a cubetti.

Unite al composto così ottenuto il latte con l'uovo e la vaniglia e infine aggiungete le gocce di cioccolato e la banana bagnata con il succo di limone.

Inserite i pirottini nello stampo da muffins e riempiteli per $\frac{3}{4}$ con il composto. Mettete in forno preriscaldato a 180°C per 18-20 minuti.

TEMPI DI RAFFREDDAMENTO, RIPOSO E DEGUSTAZIONE

Controllate la cottura con uno stecchino infilandolo delicatamente al centro di uno dei muffins: deve uscirne leggermente umido.

Sfornate e fate raffreddare per almeno 20 minuti.

Chocolate Muffins

PER 6 MUFFINS

60 g (about $\frac{1}{4}$ cup) di cioccolato fondente
35 g (2 tbs) di burro
1 uovo
90 ml (about $\frac{1}{2}$ cup) di latte
 $\frac{1}{3}$ dei semi di 1 baccello di vaniglia
100 g ($\frac{2}{3}$ cup) di farina bianca 00
100 g ($\frac{1}{2}$ cup) di zucchero semolato bianco
200 g (about 1 cup) di gocce di cioccolato fondente
2,5 g ($\frac{1}{2}$ tsp) di lievito
2 g ($\frac{1}{4}$ tsp) di sale fino

PROCEDIMENTO

Fondete il cioccolato a bagnomaria con il burro e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo infarinate le gocce di cioccolato fondente e, setacciando la farina in eccesso, mettetele in una ciotola. In una ciotola mescolate con un cucchiaino la farina, lo zucchero, il sale e il lievito.

Travasate il cioccolato fuso in una ciotola media e unite l'uovo, il latte e la vaniglia, amalgamando bene con un cucchiaino.

Incorporate in una sola volta i due composti, quello asciutto e quello liquido, unite le gocce di cioccolato, mescolando quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti: l'impasto risulterà poco omogeneo e grumoso.

Inserite i pirottini nello stampo da muffins e riempiteli per $\frac{2}{3}$ con il composto. Mettete in forno preriscaldato per 20 minuti, a circa 200°C.

TEMPI DI RAFFREDDAMENTO, RIPOSO E DEGUSTAZIONE

Controllate la cottura con uno stecchino infilandolo delicatamente al centro di uno dei muffins: deve uscirne leggermente umido.

Sfornate e fate raffreddare per almeno 20 minuti.





Mr. Vaniglia

Mr. Vaniglia ha il naso fino, da esploratore. Si è presentato un giorno in California Bakery con un barattolo di baccelli di vaniglia, per farli annusare e raccontare il loro lungo viaggio. “Mi chiamo Andrea. Vendo vaniglia del Madagascar. La seleziono io direttamente sul posto”, ha spiegato, e, facendo scorrere il barattolo di mano in mano, ha conquistato tutti. Nella preparazione dei dolci, in laboratorio, si usano solo i baccelli che importa lui, perché le preparazioni tradizionali non ammettono prodotti sintetici. Nella cheesecake se ne riconosce la presenza dai piccolissimi granelli neri che tempestano la crema al formaggio, quasi invisibili. Il baccello di vaniglia è una strana creatura, da trattare secondo precise istruzioni. Quando lo scegliete, valutate innanzitutto che sia lungo almeno ventidue centimetri e di consistenza morbida e carnosa. Per usarlo, appoggiatelo su un tagliere e incidetelo longitudinalmente con la punta

di un coltellino affilato, facendo attenzione a non tagliarlo in due, ma solo a inciderne un lato: bisogna essere chirurgici. Apritelo con le dita, con garbo e delicatezza, come se fosse un libro prezioso, con le pagine che profumano di vecchi bauli. Raschiate con la parte non tagliente del coltellino i semi che vi sono contenuti, aggiungendoli alla preparazione che desiderate profumare alla vaniglia. Una volta utilizzato in questo modo, il baccello non si butta via: si può nuovamente utilizzare per un’infusione nel latte, per la preparazione della crema alla vaniglia o di quella pasticciera; fatto seccare, può profumare i cassetti e la biancheria; tritato e aggiunto allo zucchero crea una polvere dolcissima, che si scioglie nel tè o nel caffè caldi. Di Mr. Vaniglia si perdono periodicamente le tracce, quando torna in Africa. Inutile cercarlo al telefono, è in missione. Presto o tardi busserà di nuovo alla porta e sarà un’altra sorpresa. Un nuovo racconto per i sensi e la fantasia.

Indirizzi

Via S. Vittore, 2

Zona S. Ambrogio

8-24 | Sabato - Festivi: 9-24

Tel. 02 39811750

Corso Como, 5

Zona Porta Garibaldi

8-24 | Sabato - Festivi: 9-24

Tel. 02 39811750

Via Tortona, 28

Zona Porta Genova

8-24 | Sabato - Festivi: 9-24

Tel. 02 39811750

Via Larga, 19

Zona Duomo

8-24 | Sabato - Festivi: 9-24

Tel. 02 39811750

Piazza Sant'Eustorgio, 4

Zona Porta Ticinese

8-24 | Sabato - Festivi: 9-24

Tel. 02 39811750

Viale Premuda, 44

Zona Porta Venezia

7.30-24 | Sabato - Festivi: 9-24

Tel. 02 39811750

Largo Augusto

Zona San Babila

8.30-20 | Chiuso Domenica

Tel. 02 39811750

Cooking Lab

Piazza San Simpliciano, 7

Tel. 02 39811750



Sortie

INDICE DELLE RICETTE

The Original N.Y. Cheesecake.....	24	Cranberry Oat White Chocolate	
N.Y. Cheesecake Toppings.....	26	Cookies.....	150
Cranberry Cheesecake	30	White Chocolate Chunk Cookies.....	152
Pumpkin Cheesecake	32	Animal Cookies.....	154
New No-Bake Cheesecake.....	34	Traditional Pancakes.....	160
Traditional Apple Pie.....	42	Wholemeal Pancakes.....	164
Apple Ginger Almond Pie.....	44	Vanilla Cupcakes.....	166
Cran-Apple Pie	46	Chocolate Cupcakes.....	166
Apple Walnut Cinnamon Cake	48	Cupcakes Toppings	168
Choco-Coffee N.Y. Cheesecake.....	66	La ghiaccia reale	168
Double Chocolate	70	Frosting al burro	168
Chocolate Pie.....	72	Poppy Seed Citrus Cake	176
Chocolate Pecan Pie.....	74	Angel Food Cake	182
Chocolate Pear Almond Pie.....	76	Lemon Square	184
Brownies	78	Cherry Pie.....	200
Chocolate Bread Cake.....	80	Carrot Square Cake	202
German Cake.....	88	Chiffon Cake	206
Pear Raspberry Oat Muffins.....	92	Chocolate Chip Scones	212
Corn & Raspberry Muffins.....	92	Double Chocolate Scones.....	214
Blueberry Streusel Muffins.....	94	Cranberry Scones.....	216
Apple Cinnamon Walnut Muffins.....	94	Multigrain Loaf Bread.....	222
Banana-Chocolate Chip Muffins.....	96	Oat Loaf Bread	224
Chocolate Muffins	96	Black Coffee Bread	226
Orange Chocolate Almond Muffins.....	98	Multigrain American Focaccia	228
Chocolate Chip Cookies.....	148	Boston Brown Bread.....	230

INDICE ALFABETICO

A

Angel Food Cake	182
Animal Cookies.....	154
Apple Cinnamon Walnut Muffins	94
Apple Ginger Almond Pie.....	44
Apple Walnut Cinnamon Cake	48

B

Banana-Chocolate Chip Muffins	96
Black Coffee Bread	226
Blueberry Streusel Muffins.....	94
Boston Brown Bread.....	230
Brownies	78

C

Carrot Square Cake	202
Cherry Pie	200
Chiffon Cake	206
Choco-Coffee N.Y. Cheesecake.....	66
Chocolate Bread Cake	80
Chocolate Chip Cookies.....	148
Chocolate Chip Scones	212
Chocolate Cupcakes.....	166
Chocolate Muffins	96
Chocolate Pear Almond Pie.....	76
Chocolate Pecan Pie.....	74
Chocolate Pie.....	72
Corn & Raspberry Muffins	92
Cran-Apple Pie	46
Cranberry Cheesecake	30
Cranberry Oat White Chocolate Cookies.....	150
Cranberry Scones.....	216
Cupcakes Toppings	168

D

Double Chocolate	70
Double Chocolate Scones.....	214

F-L

Frosting al burro	168
German Cake	88
La ghiaccia reale	168
Lemon Square	184

M-N

Multigrain American Focaccia	228
Multigrain Loaf Bread.....	222
N.Y. Cheesecake Toppings.....	26
New No-Bake Cheesecake.....	34

O

Oat Loaf Bread	224
Orange Chocolate Almond Muffins.....	98
The Original N.Y. Cheesecake.....	24

P

Pear Raspberry Oat Muffins	92
Poppy Seed Citrus Cake	176
Pumpkin Cheesecake	32

T

Traditional Apple Pie.....	42
Traditional Pancakes.....	160

V-W

Vanilla Cupcakes.....	166
White Chocolate Chunk Cookies	152
Wholemeal Pancakes.....	164



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



ISBN: 978 88 96621 981
25 € i.i.



9 788896 621981