

La mia piccola
PASTICCERIA
CHRISTOPHE FELDER
CAMILLE LESECQ

180
RICETTE
Golose

FOTOGRAFIE
LAURENT
FAU

STYLING
SARAH
VASSEGGHI



Preparazione
30 minuti

Riposo
30 minuti

Cottura
10-12 minuti

BISCOTTI
rosa

Ingredienti
per 20 biscotti (in base allo stampo)

L'impasto per biscotti rosa
3 uova grandi
Zucchero semolato
Farina
½ baccello di vaniglia
Colorante rosa o rosso

Burro e farina per gli stampi
200 g di zucchero a velo (con amido)

Attrezzatura
1 tasca da pasticciere con
bocchetta liscia da 7-8 mm
Stampi per financier da 5 x 3 cm

1. Imburrate e infarinate gli stampi, quindi batteteli leggermente per eliminare la farina in eccesso. Scaldate il forno a 180°C (cottura ventilata).

4. Incorporate la farina e la vaniglia alle uova montate mescolando con una spatola. Mescolate delicatamente ma con attenzione, per evitare i grumi di farina.

L'IMPASTO PER BISCOTTI ROSA

2. Pesate le uova con il guscio, poi pesate la stessa quantità di zucchero semolato e di farina setacciata. Incidete il baccello di vaniglia e grattatelo per recuperare i semi.

3. Rompete le uova in una ciotola, aggiungete lo zucchero e il colorante e sbattete nella planetaria per 15 minuti a velocità elevata, poi per altri 5 minuti a velocità media.

LA COTTURA DEI BISCOTTI

5. Trasferite la preparazione nella tasca da pasticciere e riempite fino a tre quarti gli stampi imburati e infarinati. Cospargete di zucchero a velo e fate asciugare per 30 minuti.

6. Cuocete i biscotti in forno per 10-12 minuti. Dovranno restare rosa ed essere leggermente dorati sotto.

7. Sfornateli e aspettate che si siano raffreddati per sformarli. Conservateli in un contenitore ermetico.

Preparazione
30 minuti

Cottura
1 ora

FLAN *al ribes nero*

Ingredienti per 10 persone

300 g di pasta brisée croccante (vedi pagina 9)
o ritagli di pasta sfoglia

Il flan

160 g di tuorli
150 g di zucchero semolato
2 g di fleur de sel
60 g di maizena ed estratto di vaniglia
300 g di panna liquida
750 g di polpa di ribes nero
100 g di burro

Attrezzatura

1 anello di 22 cm di diametro
e 4 cm di altezza
Pesi di cottura (noccioni o fagioli secchi)

LA BASE DI PASTA

1. Scaldate il forno a 170°C. Stendete la pasta con il matterello allo spessore di 3 mm e rivestite l'anello. Ponetelo in frigorifero per 10 minuti, quindi copritelo di carta forno e riempitelo con i pesi di cottura. Cuocete in forno per 30 minuti.

IL COMPOSTO PER FLAN

2. Mescolate i tuorli con metà dello zucchero, il sale, la maizena e l'estratto di vaniglia: sbattete energicamente ma senza far diventare il composto troppo chiaro. Aggiungete la panna liquida e mescolate.

3. Versate la polpa di frutta e lo zucchero rimasto in una casseruola, mescolate, portate a ebollizione e togliete dal fuoco. Incorporate la polpa calda al composto precedente e sbattete bene. Rimettete tutto nella casseruola e cuocete a fuoco medio sbattendo velocemente. Non appena la crema si addensa, togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete il burro. Versate la crema nello stampo rivestito con la pasta già cotta e raffreddata, distribuitela bene e livellate la superficie con una spatola. Fate raffreddare.

4. Cuocete in forno per 20 minuti a 220°C, poi per 10 minuti a 240°C. Se la superficie non si colora a sufficienza (dipende dal vostro forno), terminate la cottura con qualche minuto di grill. Fate raffreddare.





Ricetta originale di Christelle Aron

Preparazione

50 minuti

Riposo

1 ora

Cottura

15-20 minuti

MANDELBARI TRADIZIONALE

al ribes

.....

Ingredienti

per 8 persone o 20 sablé

La pasta sablée

4 g di lievito in polvere

375 g di farina 00

250 g di burro morbido

125 g di zucchero semolato

2 tuorli

1 cucchiaino di vaniglia liquida

I semi di 1 baccello e mezzo di vaniglia

La meringa

2 albumi

125 g di zucchero semolato

200 g di mandorle a filetti

I semi di 1 baccello e mezzo di vaniglia

La decorazione

Gelatina di ribes

(preferibilmente fatta in casa)

Zucchero a velo

Ribes fresco

Attrezzatura

1 serie di tagliabiscotti rotondi

di dimensioni sempre maggiori

Preparazione
30 minuti

Cottura
10-12 minuti

IL BISCOTTO AL LATTE ARROTOLATO e panna montata come in Giappone

Ingredienti per 8 persone

Il biscotto arrotolato
95 g di tuorli
35 g di zucchero semolato
125 g di albumi
50 g di zucchero semolato
55 g di farina
35 g di latte intero

La panna montata
300 g di panna fresca intera
20 g di zucchero semolato

La decorazione
Cacao amaro in polvere
Zucchero a velo

IL BISCOTTO ARROTOLATO

1. Scaldare il forno a 190°C (calore ventilato). Versare i tuorli e lo zucchero semolato nella ciotola della planetaria e sbattere energicamente per 15 minuti.
2. Montare gli albumi a neve con i 50 g di zucchero, aggiungendolo poco alla volta.
3. Incorporare nella preparazione precedente gli albumi a neve e mescolare delicatamente. Aggiungere la farina e il latte intero e mescolare ancora delicatamente, quindi stendere l'impasto su un foglio di carta forno (30 x 40 cm).
4. Infornare per 10-12 minuti (in base al forno), quindi ridurre la temperatura a 140°C per 2 minuti. Quando il biscotto è cotto, fatelo raffreddare completamente prima di utilizzarlo.

LA PANNA MONTATA

5. Mettete la ciotola della planetaria, la frusta e la panna liquida con lo zucchero nel congelatore per 10 minuti. Se non avete tempo, posizionate la ciotola in un'altra ciotola più grande piena di cubetti di ghiaccio.
6. Sbattere energicamente la panna per circa 3-4 minuti: è pronta quando, sollevando la frusta, si forma una piccola punta.
7. Distribuite la panna lungo il biscotto e arrotolatelo su se stesso, aiutandovi con il foglio di carta forno per stringere bene il rotolo.

LA DECORAZIONE

8. Decorate formando dei dischi di zucchero a velo e di cacao: ritagliate dei cerchi in un cartoncino e usatelo come uno stencil per cospargere cacao e zucchero.



*Una ricetta di Takahiro Komai, grande chef pasticcere di Henri Charpentier in Giappone.
In stagione, potete anche inserire qualche fragola in mezzo al rotolo*



BLINIS



BISCOTTINI
ALLA CILIEGIA



Preparazione
1 ora

Cottura
30-35 minuti

FORESTA NERA
ai lamponi

Ingredienti
per 8-10 persone

400 g di crema alla vaniglia
(vedi pagina 16)
100 g di confettura di lamponi
(vedi pagina 17)
400 g di lamponi

30 g di cacao in polvere
20 g di maizena
6 uova
170 g di zucchero semolato

70 g di zucchero semolato
50 ml di kirsch

La decorazione
30 g di cacao amaro in polvere
50 g di pasta per cialde di cacao

Il pan di spagna al cioccolato
130 g di farina

Lo sciroppo al lampone
50 ml d'acqua
150 g di lamponi freschi

IL PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

- 1.** Scaldate il forno a 200°C. Setacciate la farina con il cacao e la maizena su un foglio di carta forno. Imburrate e infarinate un stampo per pan di spagna di 24 cm di diametro. Rompete le uova in una ciotola, aggiungete lo zucchero semolato e sbattete leggermente. Immergete la ciotola in un bagnomaria e sbattete il composto per 2-3 minuti. Fuori dal fuoco, continuate sbattere per 10-15 minuti fino a ottenere una massa biancastra. Eventualmente usate lo sbattitore elettrico.
- 2.** Aggiungete delicatamente la miscela setacciata mescolando con una spatola di legno senza fare smontare il composto. Versate l'impasto nello stampo e infornate per 10 minuti. Abbassate la temperatura del forno a 180°C e cuocete per altri 20-25 minuti. Verificate la cottura inserendo la lama di un coltello al centro del pan di spagna: dovrà uscire pulita. Sformate su una gratella e fate raffreddare.

LO SCIROPPO AL LAMPONE

- 3.** Scaldate l'acqua, i lamponi e lo zucchero semolato, mescolando finché quest'ultimo non è completamente sciolto. Setacciate per eliminare i semi, fate raffreddare e aggiungete il kirsch.

LA COMPOSIZIONE

- 4.** Dividete il pan di spagna in due dischi, disponete la base su un piatto da torte e bagnatela bene con lo sciroppo. Spalmate la confettura di lamponi in uno strato di 2-3 mm, formate delle sfere di crema alla vaniglia su tutta la superficie del disco e inserite i lamponi con il lato aperto verso la crema. Capovolgete il secondo disco sul piano di lavoro appoggiandolo su un cartoncino, bagnatelo con lo sciroppo e disponetelo capovolto sulla crema. Cospargete di cacao in polvere ed eliminate l'eccesso con un pennello.
- 5.** Formate delle palline di confettura con un cornetto di carta forno e disponetevi sopra alcuni mezzi lamponi. Completate con la pasta per cialde di cacao, facendola aderire con un po' di confettura.



Ricetta festosa e creativa di Françoise Vauzeilles

Preparazione
50 minuti

Riposo
1 ora

Cottura
20 minuti

PIRAMIDE DI SABLÉ
alla vaniglia

Ingredienti
per una ventina di sablé

La pasta per sablé
250 g di farina 00
95 g di zucchero a velo
30 g di mandorle in polvere
½ cucchiaino di fleur de sel
di Noirmoutier

1 cucchiaino
di vaniglia in polvere
1 uovo
150 g di burro

Attrezzatura
1 bocchetta (o 1 cannuccia)
1 cono di polistirolo di 30 cm
di altezza e 12 cm di diametro
alla base
Stecchini di legno
Tagliabiscotti

LA PASTA PER SABLÉ

1. Nella ciotola della planetaria con la frusta a foglia mescolate a bassa velocità tutti gli ingredienti secchi: la farina, lo zucchero a velo, le mandorle in polvere, il sale e la vaniglia in polvere.
2. Aggiungete l'uovo e il burro tagliato a dadini e sbattete a velocità media fino a ottenere una palla di pasta. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 1 ora in frigorifero.
3. Scaldate il forno a 180°C. Stendete la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato allo spessore di 4 mm, quindi riponete in frigorifero per qualche minuto, così che si indurisca.

4. Con il tagliabiscotti ricavate i sablé e create un piccolo foro al centro di ognuno con la punta della bocchetta.
5. Disponete i sablé nella teglia rivestita di carta forno e cuoceteli in forno per 20 minuti.

FINITURA

6. Con gli stecchini di legno attaccate i sablé tutto intorno al cono di polistirolo rivestito con della carta forno o con una carta fantasia a piacere.

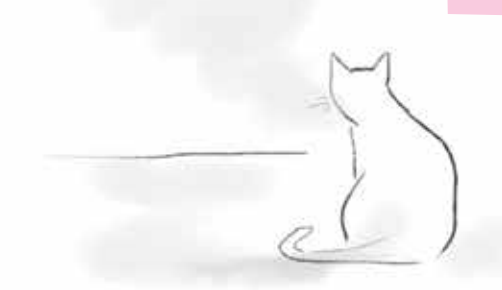


CHRISTOPHE FELDER
CAMILLE LESECQ

La mia piccola PASTICCERIA

Lunedì: mele al forno e cookies giganti.
Martedì: chiacchiere e flan al ribes nero.
Mercoledì: brownie al pistacchio e mirli-
ton alle albicocche. *Giovedì:* crumble con
mele e fragole e sablé al gianduia. *Venerdì:*
madeleine con limone e dacquoise con
lamponi. *Sabato:* chouquette e charlotte
al cioccolato. *Domenica:* amandines alle
ciliegie e *feuillantine* pralinata. E per le
grandi occasioni... i dolcetti spiritosetti!

Benvenuti nella piccola pasticceria di
Christophe Felder e Camille Leseq,
che sprigiona il profumo delizioso
di 180 ricette giocose: piaceri semplici per
golosi grandi e piccoli.



35 € IVA inclusa

ISBN : 978 88 6753 304 6



9 788867 533046



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

www.guidotommasi.it