

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), sgusciate

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 cucchiaino 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.



farina
sale
zucchero



in latte



pellicola



spatola



pellicola



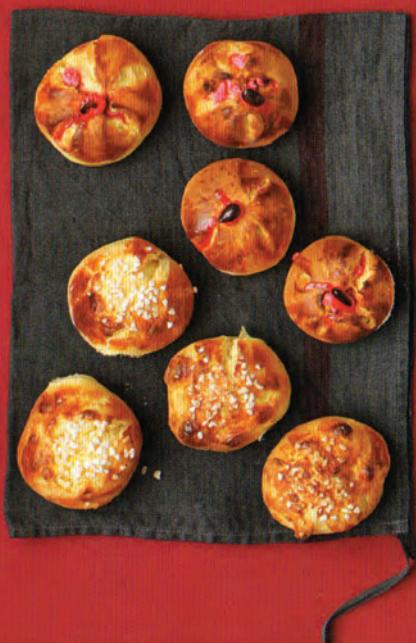
1	Formate una fontana con la farina, il sale e lo zucchero.	2	Versate la miscela di lievito e latte nella fontana e aggiungete le uova.	3	Mescolate per formare un impasto.
4	Aggiungete il burro poco alla volta.	5	Impastate per 5-8 minuti. Fate riposare la pasta per 2 ore, avvolta nella pellicola.	6	Schiacciate 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	Inforntate 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 pasticcera	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
Oranaïs	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

ALBICOCCHE

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

CIOCCHOLATO

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 mimollette 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
Oranaïs	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 SFOLGLIA	
Fagottini al limone e arancia.....	38
Fagottini al rabarbaro	37
Fagottini con mele e pere.....	36
Fagottini napoletani	40
Galettes 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 SECCHE	
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
Oranaïs	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

ISBN 978 88 67530 991

25,00 €



9 78867 530991