

SCUOLA DI PASTICCERIA

Torte e delizie dolci e salate



Julie Jones

Guido Tommasi Editore



Gli impasti stanno tornando di gran moda e io ne sono entusiasta. Con i ristoranti famosi che hanno di nuovo pie e pithiviers sui menù, le tante nuove pasticcerie artigianali e Instagram inondato di crostate artistiche e viennoiserie, possiamo dire con certezza che gli impasti, nelle loro diverse varianti, sono di nuovo molto in voga.

Non facciamo confusione, però: ci sono impasti e poi ci sono *gli impasti*. I primi sono pallidi, prodotti in massa, insapori e spesso racchiudono ripieni discutibili. I secondi sono artigianali, dorati e di fattura magnifica, con una consistenza eccellente e un gusto intenso. È impossibile metterli a paragone: un impasto fatto con amore è protagonista del piatto, non un mero guscio che ne custodisce il contenuto.

Come molti sapranno, essere creativa con gli impasti è il mio passatempo preferito e le ore trascorse ad affinare le mie abilità sono le più serene della mia vita. Lo trovo un processo distensivo: quei momenti di concentrazione passati a fare le pie mi hanno donato chiarezza mentale e un rinnovato senso di creatività. Maestria a parte, non dobbiamo dimenticare che l'aspetto fondamentale, più importante e soddisfacente del preparare e cucinare con gli impasti dovrebbe sempre essere il mangiare. Ho molti ricordi legati al cibo, ma i più memorabili sono quelli che coinvolgono la preparazione di impasti: la crostata di crema, le pie di carne macinata, un'unta pie di coda di bue e le sfogliatelle di nonna Maud sono solo alcuni di essi. Pur essendo tutti piatti molto diversi, ricordo ogni cosa con affetto per via della pasta croccante, dorata e friabile (proprio come dovrebbe essere). Sarebbero stati altrettanto memorabili se fossero stati poco cotti, flaccidi e deludenti? Certo che no!

Spesso sento che le ripetute delusioni nella preparazione di prodotti da forno non solo demoralizzano, ma dissuadono del tutto anche i cuochi casalinghi più esperti dal fare di nuovo gli impasti. Chiedendo il perché, sembra quasi sempre che il motivo della delusione resti un mistero. Se il problema non si risolve, i tentativi seguenti saranno altrettanto, se non più, avvilenti del primo. È comprensibile, quindi, che molti si arrendano alla praticità di un'alternativa pronta acquistabile in negozio.

Gli impasti, a quanto pare, sono la nemesi di molti. Io voglio davvero scacciare certi timori. Il mio obiettivo

con questo libro, infatti, è eliminare questi limiti dal principio, per far sì che preparare e cucinare con gli impasti sia un'esperienza piacevole, serena e con buoni risultati per tutti. Come? Semplificando ogni processo ed eliminando i termini tecnici, creando ricette facili da seguire e a prova di errore che non richiedano attrezzi costosi o professionali, né un diploma in pasticceria.

Credetemi quando vi dico che mi sono imbattuta volentieri in ogni sorta di problema durante le prove affinché non li incontraste voi. Ho visto gli strati burrosi in mezzo alla pasta sfoglia rompersi e i bignè sgonfiarsi, creparsi e avvizzire davanti ai miei occhi. La mia pasta sfoglia inversa ha fatto tutti i capricci possibili e sulla mia sfoglia sottile ho versato più lacrime di quante gocce ci sono nel mare. Eppure, con riflessione, ricerca, pazienza e perseveranza credo di aver individuato ed eliminato la possibile causa di ogni problema. Siate pazienti: se cercate di saltare un passaggio o di risparmiare pochi minuti qua e là o di affrettare una fase della preparazione (passando subito alla cottura), l'impasto ne risentirà senza dubbio e, alla fine, andrà sprecato.

Nelle prossime pagine trovate ricette per diversi impasti, 10 in totale: da quello vegano a quello per viennoiserie, dalla frolla alla sfoglia sottile. Risultato arrogante se dico che ho inserito anche una ricetta senza glutine saporita, croccante e facile da stendere? I capitoli con le ricette, tanto salate quanto dolci, alcune tradizionali altre creative (ma tutte deliziose), danno moltissimi spunti per utilizzare questi impasti. In ogni ricetta e a pp. 44-45 troverete una legenda, un consiglio sugli altri impasti che potete usare in alternativa a quello previsto, a riprova di quanto questo tipo di preparazione sia versatile.

Spero che questo libro vi dia sicurezza e buoni risultati in cucina, che abbracciate con entusiasmo gli impasti e che, quando una ricetta ne richiede uno, siate sempre invogliati a farlo in casa, affinché acquistare gli impasti pronti al supermercato diventi una cosa del passato.

Affinate le vostre abilità e tramandatele, tenendo in vita il revival, e ricordate sempre di condividere questa insindacabile verità:

“La chiave degli impasti è la pazienza!”

PASTA SFOGLIA

La pasta sfoglia non deve essere complicata. Il mio obiettivo è semplificare e chiarire il procedimento, rendendo il più facile possibile ottenere quei magnifici strati. Ricordate che nelle cucine professionali si ottiene una laminazione ottimale grazie alla sfogliatrice, ma a casa abbiamo solo mattarello, pazienza e olio di gomito! Gli unici attrezzi che vi consiglio di avere a portata di mano (oltre al mattarello) sono un righello rigido, una rotella tagliapizza e un pennarello. Anche un ambiente di lavoro fresco è di grande aiuto.

Non pensiate di dover stare tutto il giorno a casa per fare questa pasta: la lavorazione, dall'impasto iniziale fino alle ultime pieghe, può richiedere molte ore o persino un paio di giorni. Tuttavia, in quest'ultimo caso ci sono alcuni punti da tenere a mente.

PER 1 QUANTITÀ

Adatta per ricette dolci e salate

Per lo strato di pasta

250 g di farina più un po' per infarinare
1 cucchiaino di sale fino
25 g di burro fuso e raffreddato
2½ cucchiaini di aceto di vino bianco
100 g di acqua e ghiaccio filtrata

Per lo strato di burro

200 g di burro freddo di frigorifero

Per il mix di uovo

(se lo richiede la ricetta)

1 tuorlo
acqua bollente

Mettete la farina, il sale e il burro fuso nella ciotola di una planetaria. Con le mani strofinate con delicatezza il burro e la farina (1), finché avrete un composto simile al pangrattato fine.

Inserite l'attacco a gancio nella planetaria. Unite l'aceto all'acqua e ghiaccio, quindi versate i liquidi a filo continuo nella farina con la planetaria accesa a bassa velocità e lavorate solo per 1 minuto. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro e compattatelo con le mani, scartando le briciole secche che non si incorporano bene. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora.

Su un piano leggermente infarinato stendete l'impasto in un rettangolo di circa 30 x 20 cm. Raddrizzate i lati (è qui che torna utile un righello rigido) (2), poi ripassate sopra il mattarello per uniformare lo spessore. Posizionate l'impasto in modo da avere un lato corto vicino a voi.

Tagliate il blocco di burro in nove fette uguali dal lato corto e posatele, con i bordi a contatto, sulla metà inferiore

dell'impasto, lasciando solo un leggero margine. Con un coltello, grattate la superficie del burro (3) affinché tutti gli spazi tra le fette siano riempiti.

Fatto ciò, ripiegate la metà di pasta vuota per ricoprire del tutto il burro e sigillate i tre lati pizzicando bene l'impasto (4). Se avete misurato male la piega e avete della pasta in eccesso, basta tagliarla con una rotella tagliapizza ed eliminarla. Usate il righello per raddrizzare tutti i margini (5) e spingeteli per ottenere un rettangolo preciso.

Spolverate appena l'impasto e il piano di lavoro con la farina e riposizionate la pasta per evitare che si attacchi. Premete piano con il mattarello sia in larghezza sia in lunghezza (6), così da rendere il burro malleabile.

Continua girando pagina



PIE DI CILIEGIE ALCOLICA

Il brandy alla ciliegia non è molto in voga oggi. Di recente l'ho ordinato con ghiaccio (cercando, senza riuscirci, di darmi delle arie) in un bar piuttosto alla moda di Londra. La risposta è stata uno sguardo sorpreso: di certo non avevano il brandy alla ciliegia e, chiaramente, non gli era stato chiesto frequentemente! Io, però, lo adoro, con quel fascino rétro e la sua dolcezza zuccherosa e alcolica inebriante (oltre a essere anche un ottimo digestivo con cui ho concluso molte serate speciali). A quanto pare, è anche ottimo in una pie.

PER 9-12 PERSONE
usate una teglia quadrata
con base removibile di 20 x 3,5 cm

2 quantità di Pasta frolla (vedi p. 12)

Per il ripieno

1 kg di ciliegie scure dolci surgelate
denocciolate
120 g di zucchero superfino
3 cucchiaini di amido di mais
mescolati con 2 cucchiaini d'acqua fredda
30 g di burro
120 ml di brandy alla ciliegia
½ cucchiaino di pasta di vaniglia
½ cucchiaino di estratto di mandorla

Per finire

mix di uovo (vedi p. 38)
zucchero superfino per spolverare
(facoltativo)
fiori edibili (facoltativi)
crème fraîche per servire

IMPASTI ALTERNATIVI E CREATIVI

● VE
○ CH | SG | PS | SS | VIE

Fate l'impasto seguendo la ricetta a p. 12. Prendete metà della pasta riposata, rivestitevi la teglia, cuocete alla cieca e rifinite il guscio di pasta (vedi i consigli e le tecniche a p. 38), lasciandolo nella teglia per dopo. Ciò che avanza servirà per la copertura, quindi avvolgete la pasta nella pellicola e rimettetela in frigorifero mentre vi occupate del ripieno.

Mettete le ciliegie e lo zucchero in una casseruola e scaldate a fuoco basso per 10 minuti: presto la frutta rilascerà il suo succo. Unite la pasta di amido di mais, alzate il fuoco e portate a bollore, mescolando, poi abbassate la fiamma per far sobbollire e cuocete finché il composto è denso.

Filtrate le ciliegie con un colino, versatele in una ciotola e rimettete il succo nella pentola per ridurlo e addensarlo ancora, quindi aggiungete il burro e mescolate bene. Fate sobbollire per 30 minuti per ridurre il liquido, poi spegnete il fuoco, fate raffreddare e mescolate il succo ridotto alle ciliegie insieme al brandy, alla pasta di vaniglia e all'estratto di mandorle. Mettete in frigorifero per almeno 1 ora.

Riempite il guscio con il ripieno freddo e usate la pasta avanzata per creare la copertura della pie, che potete decorare (come nella fotografia) o lasciare semplice (fate riferimento alle note a p. 42 per trasferire la copertura di pasta sulla base ottenendo un buon risultato).

Scaldate il forno a 180°C e spennellate in modo uniforme la superficie della pie con il mix di uovo. Se la decorazione

è intricata, un pennello da pittura è l'ideale. Una volta fatto, spolverate con uno strato uniforme e abbondante di zucchero superfino (se lo usate) e mettete in forno per 1 ora, controllando un paio di volte durante la cottura (se alcuni decori si scuriscono troppo in fretta, copriteli con l'alluminio).

Sfornate e fate raffreddare per almeno 15 minuti prima di tirar fuori la pie dalla teglia e affettarla.

Se usate i fiori edibili per guarnire, è importante pensare al loro sapore e non considerarli solo una decorazione. Qui ho usato i fiori di salvia "Hot lips": la loro esplosione di sapore si sposa benissimo con il ripieno di ciliegie. Ricordate di rimuovere le parti verdi prima di mangiarli.

Servite la pie tiepida con una cucchiata abbondante di crème fraîche.



MILLEFOGLIE CON LAMPONI E GIN ALLA ROSA

Mi sono imbattuta nel gin alla rosa Tinkture su Instagram. Un amico appassionato di cibo me lo ha consigliato e così ho provato. Sono rimasta folgorata dal suo delicato gusto floreale, il colore rosato che cambia quando si aggiunge un diluente, la confezione progettata nei minimi dettagli e la filosofia attenta dietro alla produzione. Sono una loro grande fan e adesso, Hannah (la figura di riferimento del marchio) e io siamo amiche. In onore di questa nuova amicizia e per celebrare questo gin magnifico, ho creato una ricetta che si abbina alla perfezione a un cocktail con gin alla rosa: un modo speciale per concludere un pasto di festa.

Questo dessert richiede tempo, quindi è necessaria un po' di pianificazione (in particolare, la gelatina ha bisogno di una notte per rassodare). Potete anche preparare, stendere e tagliare la pasta in anticipo.

Avanzeranno gelatina e mousse, perché è difficile prepararne di meno. A ogni modo, entrambe si possono gustare da sole, magari con una ciotola di frutta. Mangiare la gelatina di gin rimasta non sarà mai una cosa triste, ma ricordatevi che è molto alcolica!

PER 6 PERSONE

1 quantità di Pasta sfoglia inversa
(vedi p. 20)
farina per infarinare
zucchero a velo per cuocere

Per la gelatina

5 fogli di gelatina (io uso quella Cameo)
150 ml di cordiale di pere
mescolato con 350 ml d'acqua
250 g di zucchero superfino
250 ml di gin alla rosa Tinkture

Per la mousse di lamponi

3 fogli di gelatina
200 g di lamponi freschi o surgelati
(in tal caso, scongelateli)
25 g di zucchero a velo
più un po' per spolverare
2 uova (separate tuorli e albumi)
40 g di zucchero superfino
300 ml di panna densa
30 ml di cordiale di pere

Per decorare

petali di rosa cristallizzati (facoltativi)

IMPASTI ALTERNATIVI E CREATIVI

● SG | PS | F
○ CH | SS | VIE

Preparate, piegate e fate riposare l'impasto seguendo la ricetta a p. 20. Stendetelo fra due fogli di carta forno fino a uno spessore di circa 5 mm. Se lo preparate in anticipo, fate riferimento alle note a p. 19 prima di stenderlo.

Il segreto per ottenere ovali di pasta uniformi e ben cotti è che abbiano tutti lo stesso identico spessore. Per far ciò, io uso una macchina per la pasta impostata alla larghezza massima. L'impasto deve essere freddo ma flessibile, per non rovinare gli strati di burro che si creano con le pieghe, quindi fate attenzione o addirittura saltate questo passaggio se non vi dà fastidio una cottura non uniforme.

Per prima cosa stendete l'impasto con un mattarello tra due fogli di carta forno fino a uno spessore di 5 mm, poi, se volete passarlo nella macchina per la pasta, tagliatelo a strisce lunghe e larghe e stendetelo nella macchina impostata alla larghezza massima. Tagliate 18 ovali con un tagliapasta da 8,5 cm x 5,5 cm e fateli riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, coprendoli con la pellicola per evitare che si secchino.

Scaldare il forno a 180°C. In base a quante teglie piatte avete, è possibile che dobbiate cuocere la pasta a più riprese. Setacciate un po' di zucchero a velo sul piano di lavoro e poggiatevi sopra gli ovali di pasta, coprendo così un lato. Trasferiteli su una teglia piatta con carta forno, lasciando un po' di spazio tra uno e l'altro. Mettetevi sopra un altro foglio di carta forno e un'altra teglia, quindi infornate e cuocete per 20 minuti. A questo punto la pasta dovrebbe essere friabile e dorata e lo zucchero a velo caramellato e croccante. Trasferite gli ovali su una griglia e ripetete questa operazione finché tutta la pasta è cotta. Fate raffreddare del tutto e conservate in un contenitore ermetico fino al momento di assemblare i dessert.

Rivestite con la pellicola una teglia alta 3 cm e grande 30 cm x 22 cm.

Per la gelatina, per prima cosa mettetela in ammollo in acqua fredda e lasciate che si ammorbidisca. Preparate il mix di cordiale e mettetelo in una casseruola con lo zucchero superfino, scaldate piano finché quest'ultimo è sciolto, poi unite il gin. Togliete dal fuoco, scolate la gelatina ammorbidita e tamponatela



Continua girando pagina

TORTA SALATA CON MOSAICO DI VERDURE

Questa torta salata si può fare con molte verdure, tutte quelle che si prestano a essere tagliate a rondelle e che tengono la forma in cottura. Usare verdure di vari colori per creare l'effetto mosaico non è solo bello: la varietà di sapori e nutrienti rende questa torta interessante da tanti punti di vista.

PER 6-8 PERSONE

1 quantità di Pasta sfoglia (vedi p. 16)
mix di uovo (vedi p. 38)

Per il purè

1 kg di zucca butternut tagliata a pezzi grandi (non serve sbucciarla; eliminate i semi)
3 scalogni banana a metà per il lungo con la buccia
3 spicchi d'aglio interi con la buccia
1 cucchiaino di semi di finocchio sale di Maldon e pepe nero
1 cucchiaino di foglie di timo più un po' per guarnire
olio d'oliva per condire
80 g di burro salato per finire

Per il mosaico scegliete alcune delle verdure di seguito tagliate a dischi di 5 x 3 cm

patate da forno
patate dolci
sedano rapa
cavolo navone
zucca butternut
barbabietola

IMPASTI ALTERNATIVI E CREATIVI

- SG | B
- SS

Fate l'impasto seguendo la ricetta a p. 16. Dopo la piega finale, fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Se avete preparato la pasta con molto anticipo, fate riferimento alla p. 38 prima di stenderla.

Scaldate il forno a 180°C. A me piace cuocere questa torta alla cieca per ottenere strati belli, friabili e burrosi. Stendete tutta la pasta in un rettangolo spesso circa 5 mm, ritagliate i bordi e mettetela su una teglia grande rivestita con carta forno. Posizionate un secondo foglio di carta sull'impasto e poggiatevi sopra una teglia. Cuocete la pasta così per 30 minuti, dopodiché rimuovete la teglia superiore e la carta e rimettete in forno per altri 5-10 minuti finché è ben dorata. Sfnate e fate scivolare la pasta con la carta forno su una griglia.

Nel frattempo, fate il purè. Mettete la zucca, gli scalogni, l'aglio, i condimenti e il timo in una teglia profonda, inserendo gli scalogni e l'aglio fra i pezzi di zucca perché non brucino. Condite bene con l'olio e arrostite per 40 minuti, mescolando a metà cottura. Quando le verdure stanno diventando morbide e colorite, coprite con l'alluminio e cuocete per altri 40 minuti. Lasciate raffreddare, poi togliete la buccia dalla zucca e dagli scalogni e spremete gli spicchi d'aglio. Mettete le verdure in un tritatutto insieme all'olio e al condimento rimasti nella teglia.

Scaldate il burro in una casseruola piccola finché schiuma e si tosta. Toglietelo dal fuoco, filtratelo con un colino in una ciotola piccola e conservatelo. Lasciatelo raffreddare

prima di aggiungerlo alle verdure arrosto, poi frullate il tutto. Tenete in frigorifero fino al bisogno.

Sbollentate le verdure a rondelle in una pentola d'acqua bollente salata per non più di 2 minuti e scolatele. Se usate la barbabietola, sbollentatela a parte per evitare che le altre verdure si macchino con il colore che rilascia.

Scegliete una teglia per la torta. Qui ne ho usata una rettangolare con bordi ondulati e base rimovibile di 28 x 18 x 3 cm. Utilizzate la base della teglia come guida per ritagliare la pasta a misura e mettetela quest'ultima nella teglia, conservando i ritagli di pasta.

Stendete un'abbondante strato di purè sul guscio di pasta e disponete i ritagli di impasto tutti intorno per formare un bordo, mettendoli in modo da mostrare gli strati. Stendete il purè in uno strato uniforme e sistemate le verdure sbollentate sulla superficie, alternando i colori come fosse un mosaico.

Scaldate il forno a 140°C. Spennellate le verdure con il burro tostato rimasto, salate e spolverate con un altro po' di timo, quindi cuocete in forno per 20 minuti, finché le verdure sono calde e iniziano a colorirsi sui bordi. Coprite con l'alluminio i bordi di pasta verso fine cottura, se necessario.

Servite questa torta salata calda con un po' di piselli al limone.







CUBI DI CROISSANT

La prima volta che ho visto i cubi di croissant di Bedros Kabranian su Instagram sapevo che non avrei avuto pace finché non avessi scoperto com'erano fatti. Era chiaro che fossero cotti in uno stampo specifico, forse sotto un peso, ma le pieghe e l'interno dei cubi erano per me un rompicapo. Tutti quelli fatti da Bedros sono perfetti, con pieghe impeccabili e spigoli ben appuntiti. Anche se i miei non si avvicinano minimamente ai suoi, sono riuscita a ottenere cubi decenti usando per di più gli avanzi di pasta delle ricette di pp. 56 e 102.

Ci sono innumerevoli opzioni e forme per cuocere le viennoiserie. Cliccate sull'icona "esplora" di Instagram e sull'hashtag #viennoiserie, fate l'impasto (vedi p. 26) e iniziate a sperimentare!

PER 2 CUBI
usate due stampi quadrati per alimenti
di 6,5 cm

gli avanzi di Pasta per viennoiserie
delle ricette a pp. 56 o 102

Dopo aver tagliato i quadrati di pasta come richiesto dalle ricette specifiche, vi rimarrà una cornice (più o meno) di pasta: è questa che useremo per fare i cubi.

Mettete gli stampi su una teglia con carta forno. Tagliate le "cornici" di pasta in diagonale in quattro pezzi, arrotolateli al meglio che potete e mettetene due in ogni stampo, alternando la direzione in cui li posate. Può sembrare un pasticcio, ma l'impasto, lievitando, riempirà gli stampi e gli spazi verranno colmati. Coprite appena con la pellicola e lasciate in un luogo relativamente tiepido a lievitare fino a 3 ore (vedi le tempistiche e le note sulla lievitazione a p. 28).

Scaldate il forno a 180°C. Quando l'impasto ha quasi raggiunto l'orlo degli stampi, infornate, mettetene sopra un'altra teglia e aggiungete ulteriore peso con una pentola da forno o alcune teglie. Cuocete così per 20 minuti prima di togliere i pesi e di rimuovere gli stampi. I cubi dovrebbero essere

cotti dentro, ma se serve qualche altro minuto per farli colorire un po' di più rimetteteli in forno senza gli stampi e cuoceteli finché sono ben dorati.

Fateli raffreddare su una griglia prima di servirli.

Una guida per preparare, cuocere e decorare ogni tipo di impasto: dalle crostate più delicate alle pie più confortanti



“CHIARO E ACCESSIBILE COME TUTTI DESIDERANO. DI GRANDE ISPIRAZIONE”. DIANA HENRY

Le paste riccamente decorate di Julie Jones sono un concentrato di audaci strati di sapori e consistenze.

- L'esauritiva sezione **Impasti: ricette e metodi** vi guiderà attraverso 10 diversi tipi di preparazioni, accompagnandovi passo dopo passo. Fra queste troverete grandi classici come la **Pasta frolla**, ma anche i versatili **Impasto vegano** e **Senza glutine**, che potrete usare per diverse ricette grazie alle pagine dedicate agli impasti e ai ripieni alternativi.
- I capitoli comprendono **Frutta, Creme e formaggi, Frutta secca, Verdure, Carne e pesce** e **Da sgranocchiare**, per un totale di oltre 50 ricette dolci e salate che vanno dalla coloratissima **Torta salata con mosaico di verdure** agli splendidi e ottimi **Tranci alla vaniglia**.

Immergetevi in questo libro e lasciatevi ispirare dalle delicate decorazioni e dai sapori intensi di Julie: questi piatti, divertenti e alla portata di tutti, sono versatili e stuzzicheranno la vostra creatività. Perché con un po' di pazienza e amore per il cibo tutti possiamo creare impasti deliziosi.



L'AUTRICE Chef professionista, Julie Jones vive nel Regno Unito, dove ha aperto il suo profilo Instagram per documentare i bellissimi piatti che preparava con la madre, affetta da una forma precoce di demenza. Il numero dei suoi follower è aumentato esponenzialmente e ha iniziato ad apparire in TV e a partecipare a numerosi programmi radiofonici. Nel 2018 ha vinto il premio per il miglior feed di Instagram dell'*Observer Food Monthly* e la rivista *Waitrose Food* l'ha definita "una delle pasticciere più influenti del Regno Unito". Julie è una vera fonte d'ispirazione in cucina e i suoi supper club fanno il tutto esaurito con diversi mesi di anticipo.

Instagram: @julie_jonesuk



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 337 4



9 788867 533374