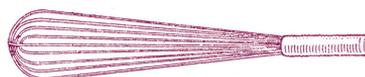




PAUL BOCUSE

I DESSERT



Guido Tommasi Editore

Sommario

IMPASTI E I LORO DERIVATI

Biscotti con uvetta	74	Torta mascotte	79
Biscotti sablé	73	Torta moka	77
Biscotti savoirdi	62	Torta normanna	37
Biscuit manqué	62	Torta savoiarda	61
Bouchée	25	CREME, BAVARESI, CHARLOTTE, PUDDING, RISO	
Brioche mousseline	8	Bavarese ai liquori	106
Bûche de Noël	80	Bavarese alle pesche	105
Choux alla crema	42	Biancomangiare	103
Cioccolato pralinato	79	Budini alla vaniglia e cioccolato	92
Corona di brioche	11	Charlotte alla chantilly	111
Croque en bouche	50	Charlotte alla russa	112
Éclair al caffè o al cioccolato	46	Charlotte alle mele renette	109
Gâteau du Président	54	Charlotte di San Giovanni	110
Gelosie alle mandorle	18	Crema chantilly	87
Génoise al cioccolato	54	Crema frangipane	84
Génoise classica	52	Crema inglese	88
Guscio per torta	26	Crema pasticceria	84
Impasti di base	21	Crema Saint Honoré	85
Impasto per bignè	45	Crème caramel	91
Impasto per choux leggero	42	Île flottante	95
Impasto per gougère	45	Pudding all'inglese	121
Kouglof	14	Pudding alla crema	118
Lingue di gatto	73	Pudding alla tedesca	122
Madeleine	57	Pudding di Natale alla francese	117
Pain de Gênes	65	Pudding Île-de-France	114
Palme	66	Riso	123
Pasta frolla	22	Salsa al cioccolato	99
Pasta per pasticcini e biscotti da tè	22	Salsa alle albicocche	100
Pithiviers	17	Salsa Montmorency	99
Plumcake	58	Torta di riso	125
Sacrestani	70	Torta di riso al caramello	125
Saint Honoré	49	Zabaione	96
Savarin al rum Maurice Bernachon	13	BIGNÈ, GAUFRE, CRÊPE, OMELETTE, SOUFFLÉ	
Sfogliatine	66	Arance soufflé	163
Sfogliatine zuccherate	69	Bignè	133
Tarte Tatin	41	Bignè alla creola	134
Tegole alle mandorle	74	Crêpe	138
Torta alla frutta	33	Crêpe con crema di castagne	142
Torta alle ciliegie con crema pasticceria	34	Crêpe flambé al Grand Marnier	143
Torta alle fragole	34	Crêpe leggere	143
Torta alle mele	38	Crêpe profumate all'acqua di fiori d'arancio	141
Torta alle mele Jérôme	31	Frittelle di ananas marquissette	129
Torta alle pere	38		
Torta alsaziana	37		

Frittelle di banana	128	DESSERT ALLA FRUTTA	
Frittelle di mele renette	130	Albicocche flambé al Grand Marnier	201
Gaufre di nonna Bocuse	137	Ananas Condé	202
Omelette allo zucchero	149	Ananas e zefiri normanni	204
Omelette principessa Elisabeth	156	Ananas Paul e Raymonde	205
Omelette soufflé alla vaniglia	153	Ciliegie flambé	209
Omelette soufflé meravigliosa	157	Composta di albicocche	198
Omelette surprise alla norvegese	154	Crema di pere	219
Omelette tahitiana	150	Diplomatica alla frutta	237
Pannequet	144	Fragole ai frutti d'oro	210
Pannequet alla crema di castagne	147	Fragoline brinate	209
Pannequet con confettura	147	Macedonia di frutta	233
Pannequet soufflé	144	Mele all'angioina	229
Pastella per friggere	128	Mele con torta di riso	226
Soufflé al cioccolato	159	Mele della domenica	225
Soufflé al limone	160	Melone della locanda	214
Soufflé alla crema	159	Melone royal	214
Soufflé alla frutta	164	Montebianco	213
Soufflé della nonna	161	Pere al Beaujolais	222
Soufflé Palmyre	161	Pere Rosemarie	218
Soufflé pralinato	160	Pesca Melba	216
		Pesche divine	216
ZUCCHERO, CIOCCOLATO, MERINGHE, GELATI, SORBETTI		Prugne al Borgogna	230
Base per biscuit glacé	189	Riso all'imperatrice	234
Base per bomba gelato	188	Soufflé pralinato alla banana	206
Crocante di mandorle	172	Torta bourdaloue alle albicocche	198
Fiori brinati	175	Torta di pere flambé	221
Gelato al caffè	184	Indice delle ricette	238
Gelato al cioccolato	184		
Gelato al limone	187		
Gelato all'arancia o al mandarino	187		
Gelato alle fragole	186		
Gelato pralinato	186		
Granita all'arancia	192		
Marroni confit	175		
Meringhe alla panna	180		
Meringhe bianche e rosa	183		
Meringhe classiche	179		
Punch	195		
Sciroppo di lamponi al naturale	172		
Soufflé gelato alle ciliegie	191		
Spoom	195		
Tartufi di cioccolato	176		



Pithiviers

PREPARAZIONE 40 MIN | COTTURA 40 MIN

PER 8 PERSONE

500 g di pasta sfoglia già pronta
zucchero a velo
1 uovo

3 uova
125 g di burro
1 cucchiaino di zucchero
vanigliato
1 cucchiaino di rum

Per la crema di mandorle
125 g di mandorle
125 g di zucchero

Per prima cosa preparate la crema. Mettete le mandorle e lo zucchero in un mortaio, e pestate fino a ottenere una pasta. Aggiungete quindi un uovo uno alla volta e il burro ammorbidito, e proseguite a lavorare con il pestello fino a rendere il composto spumoso. Raccogliete di tanto in tanto la pasta di mandorle sulle pareti del mortaio con una spatola. Quando il composto sarà bianco e cremoso, trasferitelo in una ciotola e incorporate lo zucchero vanigliato e il rum.

A questo punto la crema sarà molto leggera e pronta per essere utilizzata.

Stendete la pasta con il mattarello in una sfoglia di 1 centimetro di spessore, adagiatevi sopra un piatto capovolto o un tagliapasta, e passate la lama di un coltello lungo il bordo ritagliando un disco.

Rifilate la pasta in eccesso, raccoglietela e stendetela di nuovo ricavando un altro disco della stessa dimensione, ma spesso mezzo centimetro.

Trasferite il secondo disco in una teglia inumidita con acqua: fatela aderire con una leggera pressione, bucherellatela tre o quattro volte con i rebbi di una forchetta, spennellate il bordo con poca acqua e spalmate uno strato di crema di mandorle spesso 3 centimetri, lasciando vuota una zona di 4 centimetri intorno.

Adagiatevi sopra il primo disco di pasta capovolgendolo e sigillate i due dischi premendo con i pollici. Rifilate il bordo del dolce, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e incidetela con la punta di un coltello disegnando un rosone.

Cuocete nel forno caldo e qualche minuto prima di sfornare spolverate il dolce con lo zucchero a velo, che sciogliendosi conferirà un bel colore dorato scuro.

La caratteristica di questo dessert squisito consiste nel cospargere a fine cottura il disco superiore con un leggero strato di zucchero a velo, secondo il metodo chiamato Pithiviers; in questo caso si omette la spennellatura con l'uovo sbattuto. Durante la cottura lo zucchero si scioglie, si caramella leggermente e conferisce al dolce un gusto molto gradevole.

Lo potete servire tiepido.

Sfogliatine

PREPARAZIONE 10 MIN | COTTURA 10-15 MIN

PER 20 SFOGLIATINE

125 g di pasta sfoglia già pronta

zucchero a velo

1 uovo sbattuto

Stendete con il mattarello una parte della pasta sfoglia fino a ottenere uno spessore di mezzo centimetro, quindi con un tagliabiscotti scanalato, ricavate piccoli rombi, rettangoli o quadrati di 6-8 centimetri di lato, oppure forme ovali o circolari.

Sformate i biscotti su una teglia inumidita, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, praticate dei piccoli tagli e cuoceteli nel forno ben caldo per 12-14 minuti.

Prima di sfornare le sfogliatine, cospargetele con lo zucchero a velo e lasciatele nel forno ancora 1 minuto, il tempo di far sciogliere lo zucchero che conferisce a questi dolcetti un buon sapore e un bel colore.

Palme

PREPARAZIONE 30 MIN | COTTURA 10-15 MIN

PER 20 PALME

125 g di pasta sfoglia già pronta

30 g di zucchero

Stendete con un mattarello la pasta sfoglia dandole una lunghezza di 40 centimetri e uno spessore di 8 millimetri, piegate verso il centro ciascuna estremità in modo che si tocchino, quindi ripiegate ancora queste due metà una sull'altra come un portafoglio. A questo punto il rettangolo di pasta avrà l'aspetto di un blocco allungato largo 10 centimetri e spesso 4 centimetri. Tagliatelo a fette spesse 1 centimetro e disponete queste su una teglia leggermente inumidita, con il taglio rivolto verso il basso, e distanziandole di 12-15 centimetri tra loro. Trasferite nel forno ben caldo, controllate attentamente la cottura durante la quale le sfoglie si aprono a forma di palme e lo zucchero all'interno si caramella velocemente.

(fotografia a fronte)





Pudding di Natale alla francese

PREPARAZIONE 20 MIN | COTTURA 30 MIN

PER 6 PERSONE

500 g di marron glacé a pezzetti
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
100 g di burro
3 cucchiai di panna acida
8 tuorli

6 albumi
salsa al cioccolato
macaron morbidi al cioccolato
confettura di albicocche

Lavorate i marron glacé aromatizzati alla vaniglia insieme al burro freddo fino a ottenere una pasta morbida, quindi incorporate qualche cucchiaino di panna per ottenere la consistenza dell'impasto per choux.

Passate il composto al setaccio, poi lavoratelo con una spatola finché sarà liscio e incorporate i tuorli seguiti dagli albumi montati a neve ferma.

Riempite fino a due terzi uno stampo per charlotte bene imburato e cuocete a bagnomaria per 30 minuti.

Sformate e servite guarnendo il pudding con la salsa al cioccolato (vedi ricetta a pagina 99). Accompagnate il dolce con una ciotola di salsa al cioccolato e un piatto di macaron morbidi al cioccolato accoppiati con un po' di confettura di albicocche leggermente ridotta.



Torta di riso

PREPARAZIONE 20 MIN | COTTURA 45 MIN

PER 6 PERSONE

400 ml di latte
1 bacca di vaniglia
1 pizzico di sale fino
100 g di riso
3 tuorli
1 cucchiaio di panna fresca o di latte
20 g di burro
60 g di zucchero

30 g di uvetta di Corinto
30 g di uvetta di Smirne
1 cucchiaio di farina
3 albumi
aroma o liquore a scelta (arancia, limone, kirsch, rum ecc.)
sciroppo o crema a scelta
caramello o burro liquido

Seguite la ricetta precedente per preparare, cuocere e legare il riso. Mescolate l'uvetta con un cucchiaio di farina e scuotetela in un colino per eliminare quella in eccesso. Montate gli albumi a neve e incorporateli nel riso, quindi unite l'aroma o il liquore scelto insieme all'uvetta. Versate il riso in uno stampo per charlotte o per génoise rivestito di caramello o semplicemente imburrito con cura. Fermatevi a 2-3 centimetri dall'orlo e infornate a temperatura moderata per circa 45 minuti. Proteggete la superficie della torta dal calore troppo forte con il coperchio dello stampo o con la carta forno. Verificate la cottura con uno spiedino (o la punta di un coltello), che dovrà essere pulito e molto caldo quando lo estrarrete dalla torta. Sfornate e lasciate riposare una decina di minuti prima di sfornare in un piatto rotondo. Servite il dolce tiepido, non troppo caldo, accompagnato da uno sciroppo o da una crema a scelta.

Torta di riso al caramello

PREPARAZIONE 20 MIN | COTTURA 45 MIN

PER 6 PERSONE

400 ml di latte
1 bacca di vaniglia
scorza di limone
1 pizzico di sale fino
100 g di riso
3 tuorli

1 cucchiaio di panna fresca o di latte
20 g di burro
60 g di zucchero
caramello liquido
sciroppo al caramello
(o mescolato alla crema inglese)

Procedete allo stesso modo della torta di riso in alto.

Rivestite lo stampo con il caramello e versatevi il riso aromatizzato con la vaniglia e la scorza di limone. Servite la torta di riso accompagnata da uno sciroppo al caramello o da una crema inglese (vedi ricetta a pagina 88) mescolata con lo sciroppo al caramello.

(fotografia nella pagina precedente)



Pannequet con confettura

PREPARAZIONE 15 MIN | RIPOSO 2 H

COTTURA 1 MIN | PER 20 PANNEQUET

250 g di farina d'avena

8 uova

500 ml di latte

100 ml di panna acida

50 g di zucchero

1 pizzico di sale

125 g di burro ammorbidito + burro per ungere

2 mandorle amare

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Per la guarnizione

confettura a scelta, zucchero a velo

frutta dello stesso tipo della confettura

salsa della frutta scelta aromatizzata al kirsch

Preparate i pannequet (vedi ricetta a pagina 144). Potete guarnirli con la confettura che più vi piace: importante che abbia una texture corposa in modo da non liquefarsi e trasformarsi in sciroppo con il calore. Spalmate un lato del pannequet con uno strato di confettura di 2-3 millimetri, quindi ripiegatele sopra la farcitura formando un rettangolo oppure piegatele a mezzaluna. Una volta pronti, disponeteli su un piatto sovrapponendoli leggermente, cospargeteli con lo zucchero a velo e passateli nel forno caldo, giusto il tempo che diventino lucidi. Potete servire i pannequet anche mettendoli a cerchio e distribuendo nel mezzo della frutta – meglio dello stesso tipo della confettura – intera, tagliata a metà o a dadini. Se decidete di impiattare così i pannequet, irrorate o mescolate con un po' di salsa alla frutta aromatizzata al kirsch. Servite subito accompagnando con altra salsa a parte.

(fotografia nella pagina precedente)

Pannequet alla crema di castagne

PREPARAZIONE 40 MIN | RIPOSO 2 H

COTTURA 2 MIN | PER 20 PANNEQUET

250 g di farina d'avena

8 uova

500 ml di latte

100 ml di panna acida

50 g di zucchero

1 pizzico di sale

125 g di burro ammorbidito + burro per ungere

2 mandorle amare

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Per la crema di castagne

marron glacé a pezzetti

panna montata

Preparate i pannequet seguendo la ricetta di pagina 144. Una volta pronti, preparate la farcitura. Schiacciate i marron glacé e lavorateli fino a ottenere una crema, poi incorporate delicatamente la panna montata (vedi pagina 87). Guarnite e disponete i pannequet come indicato nella ricetta precedente e serviteli con una ciotola di zabaione al maraschino. Potete farcirli anche una crema frangipane (vedi ricetta a pagina 84), quindi cospargeteli con lo zucchero e passateli in forno caldo finché lo zucchero sciogliendosi rende la superficie lucida.

Indice delle ricette

A			
Albicocche flambé al Grand Marnier	201	Croque en bouche	50
Ananas Condé	202	D	
Ananas e zefiri normanni	204	Diplomatica alla frutta	237
Ananas Paul e Raymonde	205	E	
Arance soufflé	163	Éclair al caffè o al cioccolato	46
B		F	
Base per biscuit glacé	189	Fiori brinati	175
Base per bomba gelato	188	Fragole ai frutti d'oro	210
Bavarese ai liquori	106	Fragoline brinate	209
Bavarese alle pesche	105	Frittelle di ananas marquissette	129
Biancomangiare	103	Frittelle di banana	128
Bignè	133	Frittelle di mele renette	130
Bignè alla creola	134	G	
Biscotti con uvetta	74	Gâteau du Président	54
Biscotti sablé	73	Gaufre di nonna Bocuse	137
Biscotti savoiardi	62	Gelato al caffè	184
Biscuit manqué	62	Gelato al cioccolato	184
Bouchée	25	Gelato al limone	187
Brioche mousseline	8	Gelato all'arancia o al mandarino	187
Bûche de Noël	80	Gelato alle fragole	186
Budini alla vaniglia e cioccolato	92	Gelato pralinato	186
C		Gelosie alle mandorle	18
Charlotte alla chantilly	111	Génoise al cioccolato	54
Charlotte alla russa	112	Génoise classica	52
Charlotte alle mele renette	109	Granita all'arancia	192
Charlotte di San Giovanni	110	Guscio per torta	26
Choux alla crema	42	I	
Ciliegie flambé	209	Île flottante	95
Ciocolato pralinato	79	Impasti di base	21
Composta di albicocche	198	Impasto per bignè	45
Corona di brioche	11	Impasto per choux leggero	42
Crema chantilly	87	Impasto per gougère	45
Crema di pere	219	K	
Crema frangipane	84	Kouglof	14
Crema inglese	88	L	
Crema pasticcera	84	Lingue di gatto	73
Crema Saint Honoré	85	M	
Crème caramel	91	Macedonia di frutta	233
Crêpe	138	Madeleine	57
Crêpe con crema di castagne	142	Marroni confit	175
Crêpe flambé al Grand Marnier	143	Mele all'angioina	229
Crêpe leggera	143	Mele con torta di riso	226
Crêpe profumate all'acqua di fiori d'arancio	141	Mele della domenica	225
Croccante di mandorle	172	Melone della locanda	214
		Melone royal	214

Indice delle ricette

Meringhe alla panna	180	Sfogliatine	66
Meringhe bianche e rosa	183	Sfogliatine zuccherate	69
Meringhe classiche	179	Soufflé al cioccolato	159
Montebianco	213	Soufflé al limone	160
O		Soufflé alla crema	159
Omelette allo zucchero	149	Soufflé alla frutta	164
Omelette principessa Elisabeth	156	Soufflé della nonna	161
Omelette soufflé alla vaniglia	153	Soufflé gelato alle ciliegie	191
Omelette soufflé meravigliosa	157	Soufflé Palmyre	161
Omelette surprise alla norvegese	154	Soufflé pralinato	160
Omelette tahitiana	150	Soufflé pralinato alla banana	206
P		Spoom	195
Pain de Gênes	65	T	
Palme	66	Tarte Tatin	41
Pannequet	144	Tartufi di cioccolato	176
Pannequet alla crema di castagne	147	Tegole alle mandorle	74
Pannequet con confettura	147	Torta alla frutta	33
Pannequet soufflé	144	Torta alle ciliegie con crema pasticcera	34
Pasta frolla	22	Torta alle fragole	34
Pasta per pasticcini e biscotti da tè	22	Torta alle mele	38
Pastella per friggere	128	Torta alle mele Jérôme	31
Pere al Beaujolais	222	Torta alle pere	38
Pere Rosemarie	218	Torta alsaziana	37
Pesca Melba	216	Torta bourdaloue alle albicocche	198
Pesche divine	216	Torta di pere flambé	221
Pithiviers	17	Torta di riso	125
Plumcake	58	Torta di riso al caramello	125
Prugne al Borgogna	230	Torta mascotte	79
Pudding all'inglese	121	Torta moka	77
Pudding alla crema	118	Torta normanna	37
Pudding alla tedesca	122	Torta savoiarda	61
Pudding di Natale alla francese	117	Z	
Pudding Île-de-France	114	Zabaione	96
Punch	195		
R			
Riso	123		
Riso all'imperatrice	234		
S			
Sacrestani	70		
Saint Honoré	49		
Salsa al cioccolato	99		
Salsa alle albicocche	100		
Salsa Montmorency	99		
Savarin al rum Maurice Bernachon	13		
Sciroppo di lamponi al naturale	172		



COMBINAZIONE PERFETTA DI KNOW-HOW CULINARIO E GOLOSITÀ



Questo libro è un viaggio alla scoperta di oltre 150 ricette base della pasticceria francese, come torte, charlotte, bignè, dessert alla frutta... Paul Bocuse si rivolge ai principianti, ma anche ai buongustai più esperti: il Pithiviers alle mandorle, le pere al Beaujolais o le gaufre di nonna Bocuse non avranno più segreti grazie ai consigli del più grande chef francese.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 422 7



9 788867 534227