

Mori Yoshida

FOTOGRAFIE
DI CAROLINE FACCIOLI

Dolci

CON LA COLLABORAZIONE
DI RYOKO SEKIGUCHI

モリヨシダの菓子

DA UN'IDEA DI JULIE MATHIEU
E MURIEL TALLANDIER

Guido Tommasi Editore



PREMESSA

Mi sono trasferito in Francia perché da sempre sono stato affascinato dalla sua arte pasticciera e oggi sono orgoglioso di farne parte a tutti gli effetti. Stando a Parigi mi sono reso conto che in questo Paese il mondo della pasticceria è diviso in due. Da una parte c'è chi crea e dall'altra c'è chi realizza con sapienza da artigiano. Io cerco di creare qualche cosa che dia nutrimento e che abbia un'estetica, una forma che rispecchi la mia ricerca costante sulla qualità degli ingredienti e sui sapori. E credo che solo andando ogni giorno in pasticceria si riesca a trasmettere tutto ciò, a condividere con i propri clienti la scelta di usare prodotti di altissima qualità. Per me è questo essere pasticciere. I dolci sono lo specchio di noi stessi. Quando si è sinceri, seri e onesti nel prepararli, emaneranno un "profumo sincero". Se cerchiamo di essere furbi, ad esempio accorciando i passaggi noiosi, non otterremo che torte "banali".

Sarebbe davvero un peccato se la pasticceria professionale fosse condotta solo da logiche di ipervelocità ed efficienza. Creiamo sì ricette che consentono di preparare grandi quantità con più semplicità o che rendono la conservazione più semplice, ma non dobbiamo perdere di vista tutto ciò che c'è dietro a un dolce. La mia pasticceria è rigorosa, sicuramente le mie ricette richiedono maestria e grande esperienza. Ma una volta che si padroneggiano questi aspetti, i dolci saranno meglio definiti e le texture avranno un'incredibile scala di sfumature.

Se io, pasticciere giapponese, propongo dolci della tradizione francese, è perché li ho studiati con attenzione meticolosa. La mia infanzia non è stata costellata da divertenti caccia alle uova di Pasqua o da giochi con il fagiolo portafortuna di una Galette des Rois. Non ho un mio background su cui basarmi, ma inizio da un foglio bianco. Parto da un classico della pasticceria francese, lo studio, mi faccio domande, a ogni passaggio della ricetta mi fermo e mi chiedo perché era necessario eseguirlo. Per me l'importante è pensare di arrivare a creare un "cammino di appagamento dei sensi".

E con questo libro mi piacerebbe che anche voi lo esploraste attraverso le ricette che amo di più e che scandiscono la giornata.

Mori Yoshida

Sommario



ore 8
016 <i>Flan alla vaniglia</i>
018 <i>Pain au chocolat</i>
020 <i>Croissant</i>
022 <i>Brioche Nanterre</i>
024 <i>Brioche feuilletée</i>
026 <i>Marmellata di agrumi</i>
028 <i>Chausson alla banana</i>
032 <i>Banana bread</i>
034 <i>Madeleine</i>
036 <i>Crème caramel giapponese</i>

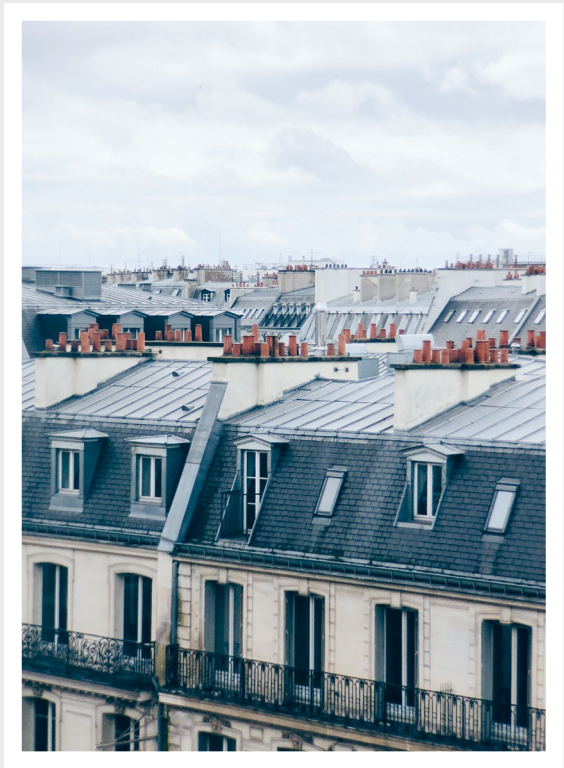
ore 11
040 <i>Tortine alle pesche noci</i>
042 <i>Vertige</i>
044 <i>Tartellette alle albicocche</i>
048 <i>Paris-Brest al sesamo nero</i>
050 <i>Pavlova esotica</i>
052 <i>Entremet al profumo di Sicilia</i>
056 <i>Mille-crêpe</i>
058 <i>Torta al rabarbaro</i>
060 <i>Fraisier giapponese</i>

ore 12
066 <i>Tarte tropézienne</i>
068 <i>Polonaise al ribes nero</i>
072 <i>Millefoglie alle nocciole</i>
074 <i>Babà misterioso</i>
076 <i>Crème brûlée alla banana</i>
078 <i>Galette des Rois al limone</i>
080 <i>Tarte Tatin dorata</i>

ore 14
084 <i>Cheesecake</i>
086 <i>Delizia di mela</i>
090 <i>Sablé al cocco</i>
092 <i>Rotolo farcito alla frutta</i>
096 <i>Cake al limone</i>
098 <i>Saint-Honoré al pistacchio e lampone</i>
102 <i>Solliès</i>
106 <i>Cake all'acero</i>
108 <i>Antares</i>

ore 16
114 <i>Sablé di Breteuil</i>
116 <i>Torta al limone e meringa</i>
120 <i>Financiers alle nocciole</i>
122 <i>Paris-Brest al limone</i>
126 <i>Éclair al caffè e al cioccolato</i>
128 <i>Tortine fiorentine</i>
132 <i>Torta al cioccolato</i>
134 <i>Brownies</i>
136 <i>Macaron al cacao</i>

ore 20
140 <i>Monte Bianco</i>
146 <i>Beige</i>
150 <i>M</i>
154 <i>Vaniglia</i>
158 <i>Cannelés</i>
160 <i>Tronchetto di Natale</i>
164 <i>Dolceamore</i>
— RICETTE DI BASE
170 <i>Crema pasticciera</i>
171 <i>Pasta choux</i>
172 <i>Pasta sfoglia inversa</i>
176 <i>Pasta sucrée e pasta sucrée al cioccolato</i>
177 <i>Crema alle mandorle</i>
178 <i>Pieghettatura della pasta fillo</i>
180 <i>Temperaggio del cioccolato</i>



64 Boulevard Haussmann, Parigi IX arrondissement – ore 8.10

● CAPITOLO 1 ○

ore 8

P. 016 *Flan alla vaniglia* P. 018 *Pain au chocolat* P. 020 *Croissant*
P. 022 *Brioche Nanterre* P. 024 *Brioche feuilletée* P. 026 *Marmellata di agrumi* P. 028 *Chausson alla banana*
P. 032 *Banana bread* P. 034 *Madeleine* P. 036 *Crème caramel giapponese*

D O L C I

Croissant

PREPARAZIONE
45 minuti

RIPOSO
3 ore + 12 ore
+ 7 ore

COTTURA
16 minuti

Arrivato in Francia, mi sono appassionato al magico mondo delle paste lievitate, tanto che quando lavoravo alla Pâtisserie des Rêves mi sono portato a casa un pezzetto di impasto dello Kouign amann, delizioso dolce bretone, per studiare da vicino che cosa sarebbe successo con la lievitazione. E anche se per questo "furto" sono stato molto rimproverato, ne è valsa la pena. Sono riuscito a osservare da vicino che cosa succede e ho capito che molto dipende dalla qualità della farina e del lievito, ma anche dalla temperatura e dall'umidità dell'aria.

La lievitazione va controllata con cura perché potrebbe essere necessario intervenire aggiungendo acqua o prolungando il tempo di riposo. Questa attenta osservazione vi farà ottenere paste quasi perfette, anche se in realtà il processo non è poi così semplice. Oramai sono vent'anni che preparo la pasta croissant, eppure è solo da poco che ho cominciato a comprendere davvero la grande complessità di questo lievito.

Per 12 croissant

STRUMENTI

1 *planetaria*
1 *termometro da cucina*
1 *matterello*

PASTA CROISSANT

22 G *di lievito di birra fresco*
155 ML *di latte*
155 ML *di acqua*
350 G *di farina 00*
350 G *di farina 0*
98 G *di zucchero semolato*
14 G *di sale*
70 G *di zucchero invertito*
233 G *di burro di tourage*
(burro secco usato
in pasticceria)

DORATURA

60 G *di tuorlo*
6 ML *di panna al 35% di grassi*

Pasta croissant (il giorno prima)

01. Mettete il lievito fresco in una ciotola e stemperatelo con il latte e l'acqua fredda. Versate le farine, lo zucchero, il sale e lo zucchero invertito nella ciotola di una planetaria, aggiungete il lievito sciolto nel latte e lavorate con il gancio impastatore a velocità bassa per 15 minuti. L'impasto è pronto quando arriva a 26°C. Raccogliete la pasta a palla, trasferitela in una ciotola leggermente unta e fate lievitare a temperatura ambiente per 3 ore (prima lievitazione).

02. Trasferite l’impasto su un piano di lavoro infarinato e sgonfiatelo con le mani, quindi fate una palla, chiudetela in un sacchetto per surgelati e mettetela in frigorifero a riposare per tutta la notte (seconda lievitazione).

I giri di pasta

01. Schiacciate il burro ben freddo con il matterello per renderlo malleabile e modellatelo in un quadrato di 20 centimetri di lato.

02. Spolverate leggermente il piano di lavoro, appoggiate l'impasto, schiacciato per sgonfiarlo completamente e ricavate con il matterello una sfoglia quadrata di 25 centimetri di lato. Appoggiate sopra il panetto di burro inclinato di 45° in modo che gli angoli tocchino i bordi di pasta e ripiegate la sfoglia per far combaciare i lembi opposti, racchiudendo il burro. Sigillate bene i bordi.

03. Stendete l'impasto con il matterello in un rettangolo di 35 x 25 centimetri, chiudetelo a portafoglio e infine piegate un pezzetto di lato della pasta verso il centro, poi fate la stessa cosa con l'altro lato. Ripiegate a metà il quadrato compiendo così il cosiddetto secondo giro. Trasferite il panetto di pasta nel congelatore per 1 ora.

04. Stendete e ripiegate di nuovo la pasta ricavando una sfoglia rettangolare di 35 x 25 centimetri e lasciate riposare nel congelatore per 1 ora. Quando la togliete usate il matterello per picchiettarla e ammorbidirla. Ripetete questa operazione per l'ultima volta, lasciando la pasta nel congelatore per 1 ora e 30 minuti.

Lavorazione e cottura

01. Stendete la pasta preparata il giorno precedente in una sfoglia rettangolare di 40 x 22 centimetri di lato e 5-6 millimetri di spessore, poi tagliatela in 12 triangoli isosceli con base di 11 centimetri e altezza di 20 (prevedete circa 90 grammi di pasta per ciascuno). Partendo dalla base, arrotolateli verso la punta formando i croissant e trasferiteli su una teglia imburrata posizionando la punta del croissant sotto la sua base. Mettete nel forno freddo, chiudete lo sportello e lasciate riposare per 3-4 ore; per favorire la lievitazione e mantenere costante l'umidità, appoggiate una ciotola di acqua nel forno.

02. Togliete la ciotola di acqua e preriscaldate il forno a 170°C. Nel frattempo preparate la doratura miscelando i tuorli e la panna, quindi spennellate i croissant e cuocete per 16 minuti.





Jardins du Luxembourg, Parigi VI arrondissement – ore 11.34

● ○ ○ ○
● CAPITOLO 2 ○

ore 11

P. 040 *Tortine alle pesche noci* P. 042 *Vertige* P. 044 *Tartellette alle albicocche*
P. 048 *Paris-Brest al sesamo nero* P. 050 *Pavlova esotica* P. 052 *Entremet al profumo di Sicilia*
P. 056 *Mille-crêpe* P. 058 *Torta al rabarbaro* P. 060 *Fraisier giapponese*

D O L C I

Tartellette alle albicocche

1 ora

5 ore

45 minuti

Quando si assapora questa torta ci sembrerà di mordere un'albicocca appena colta e ci farà subito pensare all'estate.

Grazie al sapore della composta di albicocche, valorizzato dal succo di limone, e alla cottura in forno dei frutti freschi, la deliziosa acidità viene esaltata. Ma allo stesso tempo si sprigiona il profumo della frutta fresca.

STRUMENTI

ALBICOCCHES ARROSTITE

COMPOSTA DI ALBICOCCHE*

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

480 G *di crema pasticciera* (P. 170)

* Quantità per 12 tartellette.
Il composto che vi avanza potete surgelarlo.

01. Preriscaldate il forno a 160°C. Dividete a metà le albicocche e snocciolatele.

Composta di albicocche

02. Lasciate sobbollire la frutta a fuoco basso in modo da ottenere una composta, poi unite la pectina mescolata allo zucchero (2) e proseguite la cottura per farla addensare.

03. Stemperate la gelatina nell'acqua scaldata a 50°C, versatela sulla composta e lavorate con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto liscio.

04. Appoggiate mezza albicocca in ogni stampino, coprite con la composta e trasferite nel congelatore per 3 ore.

VEDI PASSO PASSO ALLE PAGINE 46-47

→

CONSIGLIO. Le albicocche possono essere più o meno acidule e avere un tenore zuccherino differente. Vi consiglio di assaggiare la composta prima di terminare la cottura ed eventualmente aggiungere succo di limone o zucchero. Generalmente le quantità possono variare del 5% rispetto a quelle indicate.

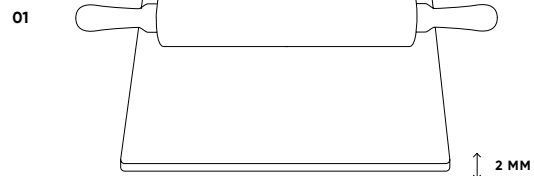
Usate frutta di stagione matura al punto giusto e con polpa soda, sicuramente avrà una buona acidità.

Quando preparate la composta, non dimenticate di usare il succo di limone che aiuta a equilibrare il sapore acidulo.

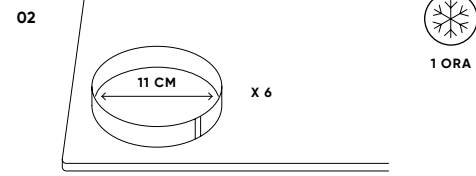


passo passo

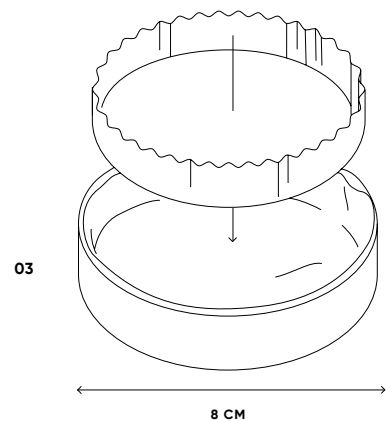
ASSEMBLARE
LE TARTELLETTE ALLE ALBICOCHE



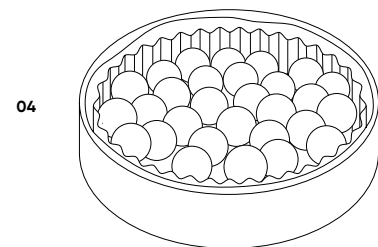
Stendete la pasta in una sfoglia spessa 2 millimetri.



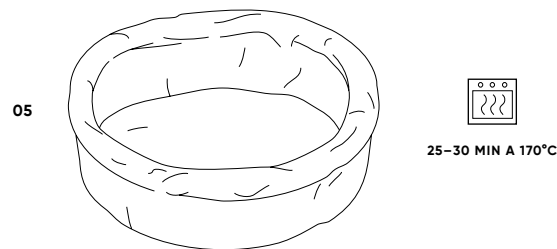
Tagliate la sfoglia in 6 dischi con il coppapasta, poi appoggiateli sopra agli anelli da pasticceria in modo da rivestirli, lasciando sbordare la pasta. Trasferite 1 ora in frigorifero per fare indurire la sfoglia. Bucherellate la base con i rebbi di una forchetta.



Rivestite il fondo di tutte le tartellette con un disco di carta forno.

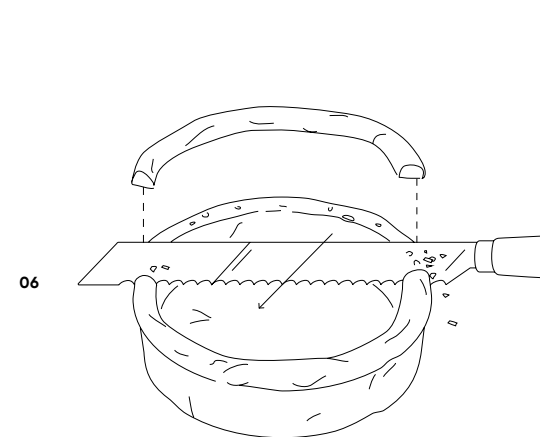


Distribuite le palline di ceramica per la cottura in bianco.

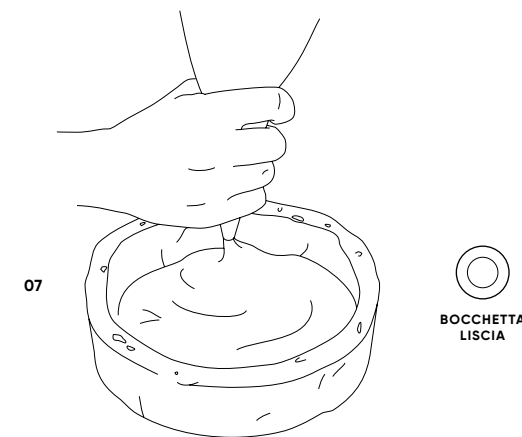


25-30 MIN A 170°C

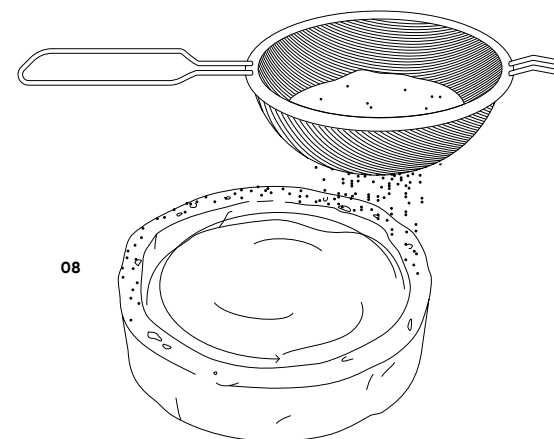
Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 170°C per 25-30 minuti.



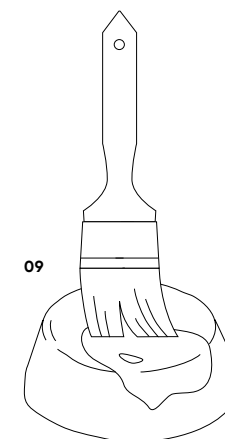
Una volta fredde, rifilate il bordo delle tartellette a 2 centimetri usando un coltello seghettato.



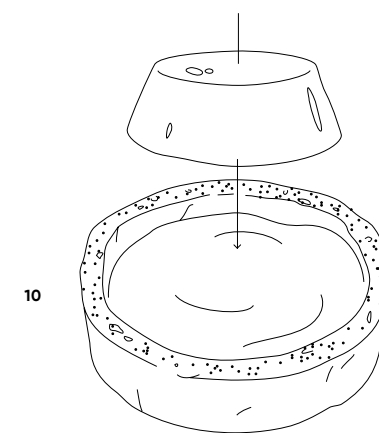
Mettete la crema pasticciera nella sac à poche e riempite le tartellette fino al bordo.



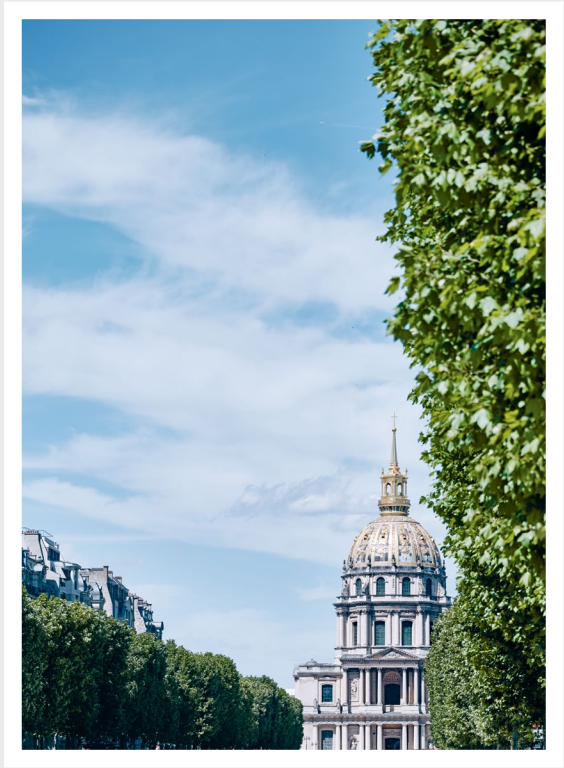
Con un colino, spolverate il bordo con lo zucchero al velo.



Prendete gli inserti di composta congelata e spennellateli con la glassa.



Appoggiate una formina congelata su ogni tartelletta e mettete in frigorifero 1 ora prima di servire.



25 Avenue de Breteuil, Parigi VII arrondissement – ore 12.20

●CAPITOLO 3○

ore 12

P. 066 *Tarte tropézienne* P. 068 *Polonaise al ribes nero* P. 072 *Millefoglie alle nocciole*
P. 074 *Babà misterioso* P. 076 *Crème brûlée alla banana* P. 078 *Galette des Rois al limone* P. 080 *Tarte Tatin dorata*

Polonaise al ribes nero

PREPARAZIONE

1 ora

RIPOSO

12 ore + 1 ora

COTTURA

15 minuti

Avete già mangiato una polonaise? È un dolce tipico polacco che viene preparato sempre di meno, credo per la complessità della ricetta. Ma vista la bontà dell'impasto simile al babà al rum, tanto che questo dolcetto viene anche chiamato babà alla polonese, ero sicuro che la ricetta avrebbe avuto un certo successo nella mia pasticceria. Comunque, sono convinto che sia la polonaise sia il babà siano nati per "riciclare" la pasta brioche.

Ho deciso di rendere più moderna la polonaise, ricetta che nella versione classica prevede invece di bagnare l'impasto in uno sciroppo alcolico, di aromatizzare la crema diplomatica con l'arancia candita e di decorare con ciliegie candite.

**Per 6 polonaise
monoporzione**

STRUMENTI

- 1 coppapasta di 5 cm
di diametro
1 termometro da cucina
1 densimetro (pesa sciroppo)
1 planetaria
2 sac à poche
1 bocchetta liscia tonda n° 12
1 bocchetta rigata a 8 denti
-
- 2 brioches Nanterre (p. 022)
zucchero al velo

SCIROPPO DI RIBES NERO

- 195 ML *di acqua*
95 G *di zucchero*
10 G *di purea di ribes nero*

CONFETTURA DI RIBES NERO

- | | |
|-------|---------------------------------|
| 113 G | <i>di purea di ribes nero</i> |
| 74 G | <i>di zucchero semolato</i> (1) |
| 2 G | <i>di pectina NH</i> |
| 11 G | <i>di zucchero semolato</i> (2) |

→

Bacche di ribes nero disidratate

(il giorno prima)

01. Congelate 42 bacche di ribes, trasferitele su carta forno e lasciatele scongelare a temperatura ambiente per una notte.

Brioche

01. Surgelate le brioche Nanterre, poi tagliatele a fettine spesse 2,5 centimetri e con il coppapasta ricavate 12 dischi di 5 centimetri di diametro. Trasferiteli su una griglia, spolverate con zucchero al velo e cuocete in forno a 170°C per 7 minuti o finché diventano dorati.

Sciropo di ribes nero

01. Mescolate tutti gli ingredienti in una casseruola, portate a bollire e lasciate raffreddare fino a circa 50°C. Immergete ciascun disco nello sciroppo per 30 secondi, scolateli sulla griglia e trasferiteli in frigorifero a raffreddare.

Confettura di ribes nero

01. Scaldate la purea di ribes nero e lo zucchero (1) a fuoco medio e cuocete controllando con il densimetro fino a 56°C; se non avete questo strumento, contate 5 minuti dal bollore. Meschiate la pectina con lo zucchero (2), unite alla purea e lasciate sulla fiamma per 30 secondi mescolando finché la pectina inizia ad addensare il preparato. Trasferite in una ciotola, coprite la confettura con pellicola a contatto e lasciate raffreddare in frigorifero.

→



CREMA DIPLOMATICA

- 2 G di gelatina in polvere
- 10 ML di acqua
- 165 G di crema pasticciera (p. 170)
- 2 G di crema di ribes nero
- 41 ML di panna montata

MERINGA ALL'ITALIANA
AL RIBES NERO

- 100 G di albumi
- 203 G di zucchero semolato
- 36 G di glucosio
- 64 ML di acqua
- 53 G di confettura al ribes

ASSEMBLAGGIO

- 30 bacche di ribes nero

DECORAZIONE

- 42 mandorle a filetti
- 42 bacche di ribes nero
- disidratate
- zucchero al velo

"Creare un dolce 'autentico' che non è mascherato. Come una persona, di cui ci si può fidare"

Crema diplomatica

01. Fate sciogliere la gelatina in acqua scaldata a 50°C. Sbattete leggermente la crema pasticciera con la frusta poi mettetene un terzo in una ciotola, incorporate la gelatina e infine unite la restante crema. Montate la crema di ribes e la panna a neve ben ferma e soda e unite delicatamente alla crema pasticciera. Trasferite la diplomatica nella sac à poche.

02. Prendete un disco di pasta brioche e usando la sac à poche con bocchetta n°12 distribuite 20 grammi di crema nel centro, appoggiate sopra 3 bacche di ribes nero e mettete sopra 5 grammi di confettura.

03. Sovrapponete un altro disco di pasta brioche, spremete con la sac à poche 10 grammi di crema nel centro e guarnite con 2 bacche. Trasferite il dolce nel congelatore per 1 ora.

Meringa all'italiana al ribes nero

01. Montate gli albumi con la planetaria a velocità media. Nel frattempo versate il glucosio e l'acqua in una casseruola e scaldate fino a 115°C.

02. Quando gli albumi sono montati a spuma, incorporate lo sciroppo e proseguite a lavorare finché la meringa forma i cosiddetti becchi. A questo punto incorporate la confettura di ribes e con una spatola e trasferite il tutto in una sac à poche con bocchetta rigata.

Assemblaggio e cottura

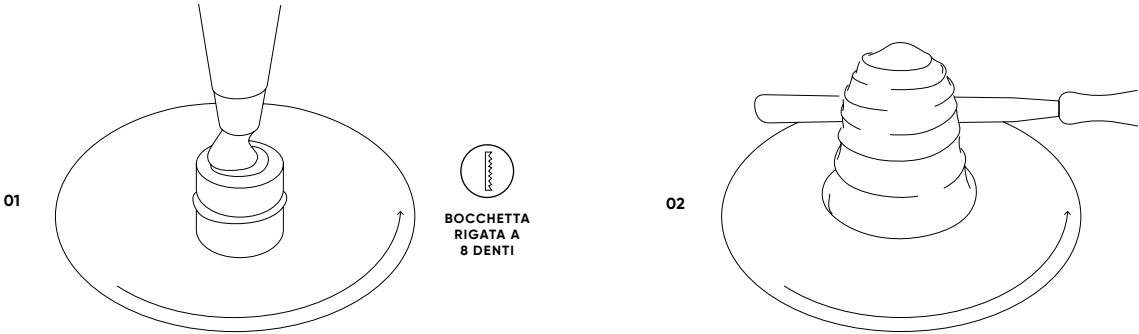
VEDI PASSO PASSO A FRONTE

CONSIGLIO. In questa versione ho utilizzato il ribes al posto della consueta scorza di arancia candita. È un dessert molto dolce, così ho introdotto questo frutto acidulo che con il suo sapore crea equilibrio.

SCOPRI LA
TECNICA

passo passo

ASSEMBLARE
LA POLONAISE AL RIBES NERO



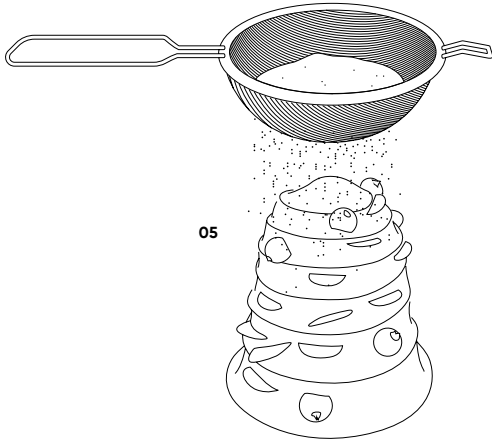
Prendete i dischi di brioche dal congelatore e appoggiateli su un piatto girevole. Distribuite la meringa con la sac à poche partendo dall'alto e facendo girare il piatto con l'altra mano. Dovete ricoprire completamente la polonaise fino alla base.

Con una spatola piatta spalmate delicatamente la meringa partendo dall'alto, quindi girate di nuovo il piatto e scendete con la spatola in un movimento regolare. Otterrete così una spirale ordinata su tutto il dolce.



Decorate la meringa partendo dall'alto e su tutta la superficie con filetti di mandorla, arrivando alla base della spirale.

Guarnite la polonaise con lo stesso procedimento con 7 bacche di ribes.



Spolverate la superficie di zucchero al velo. Cuocete il dolce in forno preriscaldato a 200°C, per circa 5 minuti, fino a quando la meringa si dora leggermente.



2 Place du Palais Royal, Parigi I arrondissement – ore 14.15

● ● ● ○
● CAPITOLO 4 ○

ore 14

P. 084 *Cheesecake* P. 086 *Delizia di mela* P. 090 *Sablé al cocco*
P. 092 *Rotolo farcito alla frutta* P. 096 *Cake al limone* P. 098 *Saint-Honoré al pistacchio e lampone* P. 102 *Solliès*
P. 106 *Cake all’acero* P. 108 *Antares*

D O L C I

PREPARAZIONE

1 ora

RIPOSO

2 ore

COTTURA

30 minuti

Questo dolce rispecchia l’influenza che ha su di me Pierre Hermé e il grande rispetto che provo per questo stimato pasticcere. È un entremet in cui l’emozione – un vero choc gustativo – che ho provato la prima volta assaggiando un fico nero trapela in modo prepotente.

I fichi neri di Solliès sono mielati, succosi e molto profumati e sono così buoni che tornato in Giappone ho piantato sei alberi nel giardino della mia pasticceria e per l’occasione ho offerto una crostata di fico.

Per 6 persone

- STRUMENTI
- 1

planetaria
- 1

termometro da cucina
- 3

sac à poche
- 1

bocchetta liscia tonda n° 12
- 1

anello da pasticceria di 6,5 cm di diametro
- 1

densimetro (pesa sciroppo)
-

- IMPASTO PER MACARON
- 409 G

di zucchero semolato
- 82 ML

di acqua ⁽¹⁾
- 150 G

di albumi ⁽¹⁾
- 409 G

di farina di mandorle
- 409 G

di zucchero al velo
- 164 G

di albumi ⁽²⁾
- 7 ML

di acqua ⁽²⁾
- colorante alimentare viola
-

- CREMA AL BURRO
- 120 G

di zucchero semolato
- 24 ML

di acqua
- 60 G

di albumi
- 375 G

di burro
-

- SALSA AL CARAMELLO
- 183 G

di zucchero semolato
- 166 ML

di panna al 35% di grassi

→

Impasto per macaron

01. Preparate la meringa all’italiana. Scaldate l’acqua (1) e lo zucchero in una casseruola e lasciate sul fuoco fino a quando lo sciroppo raggiunge i 115°C. Montate gli albumi (1) in una planetaria con la frusta e appena diventano lucidi incorporate lo sciroppo facendolo scendere lentamente lungo la parete della ciotola. Sbattete la meringa a velocità massima finché si formano i cosiddetti becchi, quindi proseguite abbassando la velocità a media in modo che la meringa si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente.

02. Setacciate con cura la farina di mandorle e lo zucchero al velo e mescolate gli ingredienti secchi con gli albumi (2) e l’acqua (2), entrambi a temperatura ambiente, lavorando per ottenere una consistenza omogenea e cremosa.

03. Con una spatola incorporate la meringa all’italiana con movimenti circolari dall’esterno verso l’interno, compiendo il cosiddetto “macaronage”. Aggiungete il colorante continuando a lavorare il composto in quantità sufficiente per ottenere il colore desiderato, poi trasferitelo in una sac à poche con bocchetta liscia.

04. Disegnate 12 tracce circolari su un foglio di carta forno per facilitarvi nella realizzazione dei gusci dei macaron. Girate il foglio, rivestite una placca e con la sac à poche spremete il composto dentro le sagome. Battete leggermente la placca sul tavolo per distribuire meglio l’impasto, quindi lasciate asciugare a temperatura ambiente per circa 2 ore.

05. Cuocete i macaron in forno preriscaldato a 150°C per 4 minuti, quindi aprite leggermente lo sportello, abbassate la temperatura a 120°C e attendete 2 minuti. Richiudete, proseguite la cottura per 15–20 minuti e infine sfornate e fate raffreddare prima di togliere i gusci dalla placca.

Crema al burro

01. Preparate la meringa all’italiana. Scaldate l’acqua e lo zucchero in una casseruola finché lo sciroppo raggiunge i 115°C. Montate gli albumi in una planetaria con la frusta e appena diventano lucidi incorporate lo sciroppo facendolo scendere lentamente lungo la parete della ciotola. Sbattete la meringa a velocità massima e quando si formano i cosiddetti becchi proseguite a lavorate il composto abbassando la velocità a media; questo accorgimento consente alla meringa di raffreddarsi e raggiungere temperatura ambiente.

02. Incorporate il burro a temperatura ambiente e sbattete il tutto fino a ottenere una consistenza omogenea.

Salsa al caramello

01. Versate lo zucchero in una casseruola e cuocete a secco agitando leggermente il tegame sul fuoco fino a quando compaiono alcune bolle. Spegnete e, senza smettere di mescolare, unite a poco a poco la panna a temperatura ambiente. Filtrate con un colino conico raccogliendo la salsa in una ciotola, poi fate raffreddare in un bagnomaria ghiacciato.

→





3 Rue de Mirbel, Parigi V arrondissement – ore 16.40

● ● ● ●
● CAPITOLO 5 ○

ore 16

P. 114 *Sablé di Breteuil* P. 116 *Torta al limone e meringa* P. 120 *Financiers alle nocciole*
P. 122 *Paris-Brest al limone* P. 126 *Éclair al caffè e al cioccolato* P. 128 *Tortine fiorentine*
P. 132 *Torta al cioccolato* P. 134 *Brownies* P. 136 *Macaron al cacao*

D O L C I

Tortine fiorentine

PREPARAZIONE
30 minuti

RIPOSO
1 ora

COTTURA
1 ora e 30 minuti

Visto che in Francia l’utilizzo in pasticceria di frutta secca come mandorle, nocciole, noci e noci pecan è sempre più diffuso, ho voluto anch’io sperimentare il loro grande potenziale come ingrediente nei dolci.

Questa torta può sembrare uno dei tanti dolci alla frutta secca che vi propongono le pasticcerie, ma in realtà non lo è affatto perché ho voluto giocare sui contrasti degli ingredienti. La scorza di arancia fa esaltare il gusto delle noci e la texture della pasta sfoglia invertita, più leggera della pasta sucrée, si sposa perfettamente con la frutta secca.

Per 6 tortine

STRUMENTI

- 1coppapasta di 11 cm di diametro
- 6anelli da pasticceria di 6 cm di diametro
- palline di ceramica
- termometro da cucina

480 G di pasta sfoglia inversa (p. 172)

FRUTTA SECCA

- 60 G di gherigli di noce
- 60 G di noci pecan
- 30 G di nocciole con la pelle
- 11 G di pistacchi
- 45 G di uva sultanina

CARAMELLO FIORENTINO

- 75 ML di panna al 35% di grassi
- 45 G di miele millefiori
- 75 G di zucchero di canna
- 75 G di burro
- scorza grattugiata di ¼ di arancia

DECORAZIONE

zucchero al velo impalpabile

Feuilletage

01. Stendete la pasta in una sfoglia di 2 millimetri di spessore e con il coppapasta tagliate 6 dischi, poi rivestite gli anelli con la pasta lasciando sbordare la sfoglia. Mettete in frigorifero per 1 ora, così che si indurisca.

02. Bucherellate la sfoglia con i rebbi di una forchetta, coprite il fondo di ogni tortina con carta forno, distribuite le palline di ceramica per la cottura in bianco e mettete in forno preriscaldato a 170°C per 25–30 minuti.

Frutta secca

01. Scaldate il forno a 155°C. Rivestite una placca con carta forno, sparpagiatevi sopra i gherigli di noce e le noci pecan e tostate per 25 minuti fino a quando le noci diventano dorate.

02. Tostate anche le nocciole per 30–35 minuti e i pistacchi per 15 minuti. Nel frattempo, quando le nocciole sono fredde, eliminate la pellicina sfregandole tra le mani. Sgranate bene l’uva sultanina.

Caramello fiorentino

01. Versate la panna, il miele, lo zucchero di canna e il burro in una casseruola e lasciate ridurre il preparato sul fuoco fino a quando raggiunge i 110°C. Spegnete, aromatizzate con le scorze di arancia grattugiate, poi incorporate la frutta secca e l’uvetta e mescolate delicatamente per non spezzettare le noci.

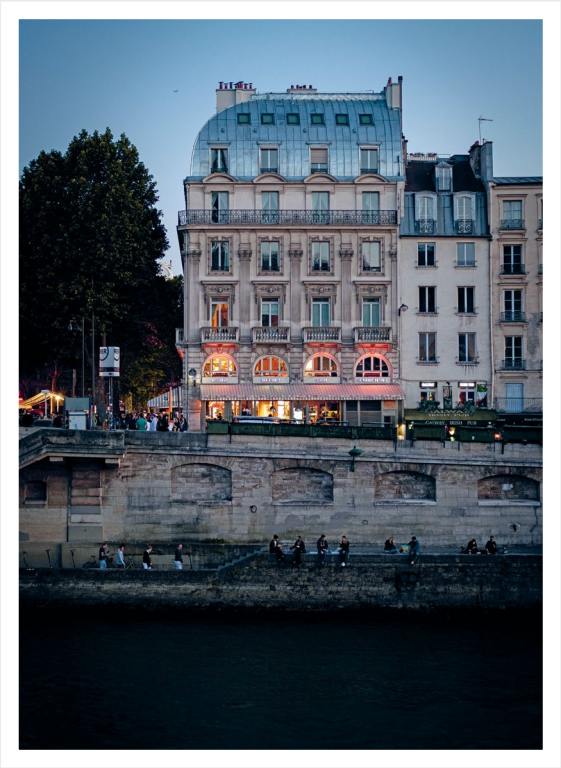
Assemblaggio e decorazione

01. Versate in ciascun guscio di pasta 65 grammi di caramello fiorentino; dovete distribuirlo equamente in modo che in ciascuna tortina ci sia la stessa quantità di caramello e di frutta secca. Cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 16 minuti.

02. Sforate e lasciate raffreddare i dolci a temperatura ambiente, quindi spolverate i bordi con zucchero al velo.

CONSIGLIO. Utilizzate un miele neutro perché il suo sapore non deve coprire quello degli altri ingredienti. È importante anche controllare la cottura della pasta sfoglia inversa perché una cottura eccessiva rende l’impasto molto duro. Un altro fattore importante in questa ricetta è la temperatura durante la preparazione del caramello, che non deve superare i 110°C altrimenti perde la sua consistenza morbida.





2 Place Saint-Michel, Parigi VI arrondissement – ore 20.05

● ● ● ●
● CAPITOLO 6 ●

ore 20

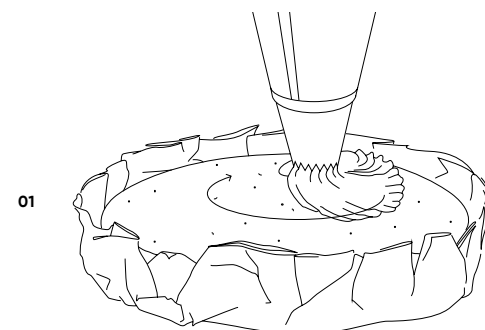
P. 140 *Monte Bianco* P. 146 *Beige* P. 150 *M* P. 154 *Vaniglia*
P. 158 *Cannelés* P. 160 *Tronchetto di Natale* P. 164 *Dolceamore*



SCOPRI LA
TECNICA

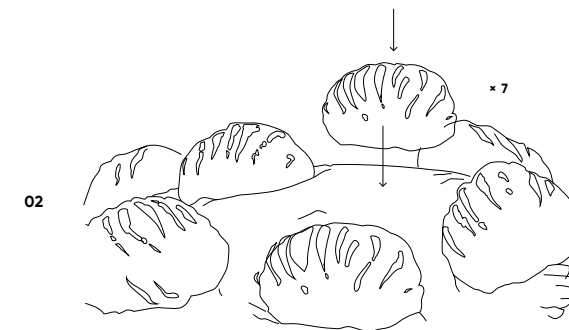
passo passo

ASSEMBLARE IL MONTE BIANCO



01

Disegnate un cerchio di crema chantilly
sul fondo della torta fredda.



02

Distribuite i marron glacé interi.



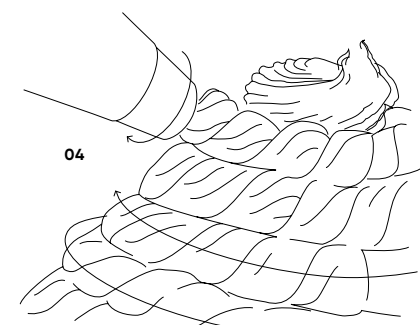
03

8 CM



BOCCHETTA
A 16 DENTI

Con la sac à poche spremete la crema chantilly
creando una cupola alta 8 centimetri.

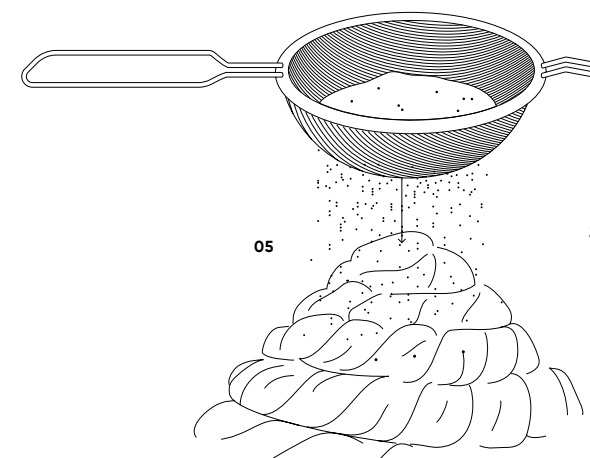


04



BOCCHETTA
A FORI

Partendo dalla base, guarnite tutta la cupola con spaghetti
di crema di marroni facendo piccoli movimenti circolari
con la sac à poche.



05

Spolverate il dolce con zucchero al velo.

Indice degli ingredienti

A

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

Tarte tropézienne P. 066

ALBICOCCA

Tartellette alle albicocche P. 044

ALBUMI IN POLVERE

Antares P. 108
Fraisier giapponese P. 060
Rotolo farcito alla frutta..... P. 092

AMARENE

*Entremet al profumo
di Sicilia* P. 052

ANICE

Tronchetto di Natale P. 160

ARANCIA

Beige P. 146
Cannelés P. 158
Chausson alla banana P. 028
Marmellata di agrumi P. 026
Polonaise al ribes nero P. 068
Solliès P. 102
Tortine fiorentine P. 128

B

BANANA

Banana bread P. 032
Chausson alla banana P. 028
Crème brûlée alla banana P. 076
Rotolo farcito alla frutta..... P. 092

BURRO DI CACAO

Beige P. 146
Temperaggio del cioccolato P. 180
Tronchetto di Natale P. 160

BURRO DI TOURAGE

Brioche feuilletée P. 024
Croissant P. 020
Pain au chocolat P. 018
Pasta sfoglia inversa P. 172

C

CACAO IN POLVERE

Dolceamore P. 164
Éclair al caffè e al cioccolato P. 126
M P. 150
Macaron al cacao P. 136
Pasta sucrée P. 176
Torta al cioccolato P. 132
Vertige P. 042

CANNELLA

Tarte Tatin dorata P. 080
Tronchetto di Natale P. 160

CARDAMOMO VERDE

Tronchetto di Natale P. 160
Vertige P. 042

CIOCCOLATO

Beige P. 146
Brownies P. 134
Dolceamore P. 164
Éclair al caffè e al cioccolato P. 126
M P. 150
Macaron al cacao P. 136
Pain au chocolat P. 018
Pasta sucrée P. 176
Temperaggio del cioccolato P. 180
Torta al cioccolato P. 132
Tronchetto di Natale P. 160
Vaniglia P. 154
Vertige P. 040

CONFETTURA DI RIBES

Polonaise al ribes nero P. 068

CREMA ALLE MANDORLE

Crema alle mandorle P. 177
Delizia di mela P. 086
Galette des Rois al limone P. 078
Monte Bianco P. 140
Tortine alle pesche noci P. 040

CREMA CHANTILLY

Monte Bianco P. 140
Pavlova esotica P. 050
Tarte Tatin dorata P. 080

CREMA DI MARRONI

Monte Bianco P. 140

CREMA DI RIBES NERO

Polonaise al ribes nero P. 068

CREMA PASTICCIERA

Babà misterioso P. 074
Crema alle mandorle P. 177
Crema pasticciera P. 170
Delizia di mela P. 086
Éclair al caffè e al cioccolato P. 126
Galette des Rois al limone P. 078
Mille-crêpe P. 056
Millefoglie alle nocciole P. 072
Monte Bianco P. 140
Paris-Brest al limone P. 122
Paris-Brest al sesamo nero P. 048
Polonaise al ribes nero P. 068
Rotolo farcito alla frutta P. 092
*Saint-Honoré al pistacchio
e lampone* P. 098
Solliès P. 102
Tarte tropézienne P. 066
Tartellette alle albicocche P. 044

F

FARINA DI MANDORLE

Crema alle mandorle P. 177
Dolceamore P. 164
*Entremet al profumo
di Sicilia* P. 052
M P. 150
Macaron al cacao P. 136
Madeleine P. 034
Pasta sucrée P. 176
Pieghettatura della pasta fillo .. P. 178
Sablé di Breteuil P. 114
Solliès P. 102
Tronchetto di Natale P. 160
Vaniglia P. 154

FARINA DI NOCCIOLE

Financiers alle nocciole P. 120
M P. 150
Tronchetto di Natale P. 160
Pasta sucrée P. 176

FARINA DI PISTACCHIO

Entremet al profumo di Sicilia... P. 052

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Cheesecake P. 084

FRAGOLE

Antares P. 108
Fraisier giapponese P. 060
Rotolo farcito alla frutta..... P. 092

FRUTTO DELLA PASSIONE

Babà misterioso P. 074
Pavlova esotica P. 050

G

GRUÉ DI CACAO

Macaron al cacao P. 136

K

KIWI

Pavlova esotica P. 050
Rotolo farcito alla frutta..... P. 092

L

LAMPONE

*Saint-Honoré al pistacchio
e lampone* P. 098

LATTE CONCENTRATO ZUCCHERATO

Crème caramel giapponese P. 036

LIME

Antares P. 108
Beige P. 146
Marmellata di agrumi P. 026
Vertige P. 042

LIMONE CANDITO

Torta al limone e meringa P. 116

LIMONE SEMICANDITO

Galette des Rois al limone P. 078

M

MANDARINO

M P. 150
Tronchetto di Natale P. 160

MANDORLE

Beige P. 146
Cake all'acero P. 106
Crema alle mandorle P. 177
Delizia di mela P. 086
Dolceamore P. 164
*Entremet al profumo
di Sicilia* P. 052
Galette des Rois al limone P. 078
M P. 150
Macaron al cacao P. 136
Madeleine P. 034
Monte Bianco P. 140
Paris-Brest al limone P. 122
Paris-Brest al sesamo nero P. 048
Pasta sucrée P. 176
Pieghettatura della pasta fillo P. 178
Polonaise al ribes nero P. 068
Sablé di Breteuil P. 114
Solliès P. 102
Tortine alle pesche noci P. 040
Tortine fiorentine P. 128
Tronchetto di Natale P. 160
Vaniglia P. 154

MANGO

Babà misterioso P. 074
Pavlova esotica P. 050
Rotolo farcito alla frutta P. 092

MARRON GLACÉ

Monte Bianco P. 140

MASCARPONE

Antares P. 108
Cake al limone P. 096
Éclair al caffè e al cioccolato P. 116
Fraisier giapponese P. 060
Mille-crêpe P. 056
Monte Bianco P. 140
Rotolo farcito alla frutta P. 092
*Saint-Honoré al pistacchio
e lampone* P. 098
Tarte Tatin dorata P. 080
Tarte tropézienne P. 066
Vaniglia P. 154

MATCHA IN POLVERE

Tronchetto di Natale P. 160

MELA

Chausson alla banana P. 028
Delizia di mela P. 086
Pieghettatura della pasta fillo .. P. 178
Tarte Tatin dorata P. 080

MIELE

Banana bread P. 032
Cheesecake P. 084
Tortine fiorentine P. 128
Tronchetto di Natale P. 160

N

NOCCIOLE

Financiers alle nocciole P. 120
Fraisier giapponese P. 060
M P. 150
Millefoglie alle nocciole P. 072
Paris-Brest al limone P. 122
Paris-Brest al sesamo nero P. 048
Pasta sucrée P. 176
Torta al cioccolato P. 132
Tortine fiorentine P. 128
Tronchetto di Natale P. 160

NOCCIOLE CARAMELLATE

M P. 150
Millefoglie alle nocciole P. 072
Torta al cioccolato P. 132

NOCE DI COCCO

Babà misterioso P. 074
Pavlova esotica P. 050
Sablée al cocco P. 090

NOCI

Banana bread P. 032
Brownies P. 134
M P. 150
Tortine fiorentine P. 128

NOCI PEGAN

Brownies P. 134
Tortine fiorentine P. 128

P

PANNA ACIDA

Cheesecake..... P. 084

PANNA MONTATA

Antares..... P. 108
Beige..... P. 146
Delizia di mela P. 086
Dolceamore P. 164
Entremet al profumo
di Sicilia..... P. 052
Fraisier giapponese P. 060
M..... P. 150
Mille-crêpe P. 056
Monte Bianco..... P. 140
Polonaise al ribes nero P. 068
Rotolo farcito alla frutta..... P. 092
Saint-Honoré al pistacchio
e lampone..... P. 098
Tarte tropézienne P. 066
Tronchetto di Natale..... P. 160
Vaniglia..... P. 154

PASTA BRIOCHE

Brioche feuilletée P. 024
Brioche Nanterre..... P. 022
Tarte tropézienne P. 066

PASTA CHOUX

Éclair al caffè e al cioccolato P. 126
Fraisier giapponese P. 060
Paris-Brest al limone..... P. 122
Paris-Brest al sesamo nero..... P. 048
Pâte à choux P. 171
Rotolo farcito alla frutta..... P. 092
Saint-Honoré al pistacchio
e lampone..... P. 098

PASTA DI MANDORLE

Cake all’acero..... P. 106

PASTA DI MARRONI

Monte Bianco..... P. 140

PASTA DI PISTACCHIO

Entremet al profumo
di Sicilia..... P. 052
Saint-Honoré al pistacchio
e lampone..... P. 098

PASTA DI SESAMO

Paris-Brest al sesamo nero..... P. 048

PASTA FILLO

Delizia di mela P. 086
Monte Bianco..... P. 140
Pieghettatura della pasta fillo ... P. 178

PASTA SFOGLIA INVERSA

Chausson alla banana P. 028
Galette des Rois al limone P. 078
Millefoglie alle nocciole P. 072
Pasta sfoglia inversa P. 172
Saint-Honoré al pistacchio
e lampone..... P. 098
Tarte Tatin dorata P. 080
Tartellette alle albicocche P. 044
Torta al rabarbaro..... P. 058
Tortine alle pesche noci P. 040
Tortine fiorentine P. 128

PASTA SUCRÉE AL CIOCCOLATO

Beige..... P. 146
Pasta sucrée P. 176
Torta al cioccolato..... P. 132

PESCHE NOCI

Tortine alle pesche noci..... P. 040

PETALI DI FIORDALISO

Beige..... P. 146

PISTACCHI

Entremet al profumo
di Sicilia..... P. 052
Saint-Honoré al pistacchio
e lampone..... P. 098
Tortine fiorentine P. 128

POMPELMO

Marmellata di agrumi..... P. 026

PRALINATO ALLE MANDORLE

Beige..... P. 146
Dolceamore P. 164
Paris-Brest al limone..... P. 122
Paris-Brest al sesamo nero P. 048
Tronchetto di Natale..... P. 160
Vaniglia P. 154

PRALINATO AL PISTACCHIO

Saint-Honoré al pistacchio
e lampone..... P. 098

PRALINATO ALLE NOCCIOLE

Paris-Brest al sesamo nero..... P. 048
M..... P. 150
Millefoglie alle nocciole P. 072
Torta al cioccolato..... P. 132

PUREA DI FRAGOLE

Antares..... P. 108
Fraisier giapponese P. 060

PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE

Babà misterioso P. 074

PUREA DI LIME

Antares..... P. 108

PUREA DI MANGO

Babà misterioso P. 074

PUREA DI MELE

Delizia di mela P. 086

PUREA DI NOGE DI COCCO

Pavlova esotica P. 050

PUREA DI RIBES

Dolceamore P. 164
Polonaise al ribes nero..... P. 068

R

RABARBARO ROSSO

Torta al rabarbaro..... P. 058

RIBES

Dolceamore P. 164
Polonaise al ribes nero P. 068

ROSA

Dolceamore P. 164
Entremet al profumo
di Sicilia..... P. 052

RUM

Babà misterioso P. 074
Cake al limone P. 096
Cannelés..... P. 158
Monte Bianco P. 140
Polonaise al ribes nero P. 068

S

SCIROPPO D’ACERO

Cake all’acero..... P. 106

SESAMO NERO

Paris-Brest al sesamo nero..... P. 048

SPÉCULOOS

Cheesecake..... P. 084

SUCCO DI LIMONE

Antares..... P. 108
Cake al limone P. 096
Crème brûlée alla banana P. 076
Delizia di mela P. 086
Dolceamore P. 164
Galette des Rois al limone P. 078
Tarte Tatin dorata P. 080
Torta al limone e meringa..... P. 116

T

TÈ EARL GREY

Beige..... P. 146
Tronchetto di Natale..... P. 160

TIMO

Tronchetto di Natale..... P. 160

U

UVA SULTANINA

Tortine fiorentine P. 128

V

VANIGLIA

Brownies..... P. 134
Cannelés..... P. 158
Crema pasticciera..... P. 170
Crème brûlée alla banana P. 076
Flan alla vaniglia P. 016
Fraisier giapponese P. 060
Sablé al cocco P. 090
Tarte Tatin dorata P. 080
Vaniglia..... P. 154

Y

YUZU

Delizia di mela P. 086
Pavlova esotica P. 050

Z

ZUCCHERO AL VELO

Cake al limone P. 096
Cake all’acero..... P. 106
Crema alle mandorle..... P. 177
Dolceamore P. 164
Entremet al profumo
di Sicilia..... P. 052
Financiers alle nocciole..... P. 120
M..... P. 150
Macaron al cacao P. 136
Madeleine P. 034
Pasta sucrée P. 176
Polonaise al ribes nero P. 068
Sablée al cocco..... P. 090
Solliès P. 102
Tronchetto di Natale..... P. 160
Vaniglia..... P. 154

ZUCCHERO D’ACERO

Cake all’acero..... P. 106
M..... P. 150

ZUCCHERO DI CANNA

Banana bread P. 032
Cake all’acero..... P. 106
Cheesecake..... P. 084
Crème brûlée alla banana P. 076
Dolceamore P. 164
M..... P. 150
Marmellata di agrumi..... P. 026
Tortine fiorentine P. 128
Tronchetto di Natale..... P. 160

Glossario

A

- **AFFETTARE**: tagliare un alimento a lamelle fini.

B

- **BAGNOMARIA**: metodo di cottura che prevede di appoggiare una ciotola o una bastardella riempita con un composto sopra una casseruola con acqua bollente. Il vapore dell’acqua scalda la base della ciotola e gli alimenti cuociono o si fondono senza contatto diretto con la fonte di calore.
- **BASTARDELLA**: recipiente sottile a fondo tondo di acciaio inox utilizzato per mescolare preparazioni e scaldarle a bagnomaria.
- **BECCHID’UCCELLO**: con questo termine di intende quando alzando con una spatola di silicone gli albumi o la panna che sono stati sbattuti, si formano sulla superficie i cosiddetti becchi. Sono un indice che l’ingrediente è stato lavorato a sufficienza.
- **BUCHERELLARE**: praticare buchini sul fondo di un impasto con i rebbi di una forchetta in modo che durante la cottura l’acqua contenuta nella sfoglia riesca a evaporare e l’impasto non rimanga bagnato e non si gonfi.
- **BURRO A POMATA**: burro ammorbidito a temperatura ambiente fino a quando diventa malleabile.
- **BURRO DI TOURAGE**: burro professionale secco usato in pasticceria per preparare le paste sfoglie. È facile da lavorare e ha un punto di fusione maggiore rispetto al burro classico.
- **BURRO MANEGGIATO**: burro mescolato con farina o fecola. Viene usato per preparare la pasta sfoglia.
- **BURRO NOCCIOLA**: burro classico o salato, scaldato fino a quando diventa color nocciola.

C

- **CAMINO**: foro eseguito sopra una sfoglia di pasta per permettere la fuoriuscita del vapore che si crea all’interno del dolce durante la cottura.
- **CARAMELLARE**: scaldare lo zucchero finché si scioglie e forma un caramello. Il termine si usa anche per descrivere la cottura degli alimenti fino a far dorare i loro zuccheri naturali (o una copertura di zucchero).
- **CARAMELLO**: zucchero cotto tra 170°C e 180°C.
- **CHIUSURA DI UNA SFOGLIA**: chiudere il bordo di pasta dopo averlo modellato.
- **COLINO CONICO**: chiamato anche chinois, è un colino forato per filtrare una miscela ed eliminare impurità o semi, rendendola liscia.
- **COMPOSTA**: preparazione a base di frutta cotta lentamente.
- **CONSISTENZA A NASTRO**: descrive l’aspetto di un composto che, dopo essere stato sbattuto, raggiunge una consistenza tale per cui, se si alza con una spatola, cola a nastro.
- **COTTURA IN BIANCO**: cuocere parzialmente o completamente un guscio di impasto o un fondo di torta dopo averne bucherellato la base con i rebbi di una forchetta e averla rivestita con carta forno e pesi di ceramica per evitare che si gonfi e deformi durante la cottura.
- **COULIS**: purea di frutta piuttosto liquida a cui si aggiungono zucchero e succo di limone.
- **CREMA CHANTILLY**: crema a base di panna, zucchero e vaniglia che può essere arricchita da un altro grasso o da un aroma come caffè o cioccolato.
- **CRISTALLIZZAZIONE**: reazione chimica durante la quale i cristalli di burro di cacao stabilizzano il cioccolato, rendendolo croccante e lucido. Questo processo avviene durante il temperaggio del cioccolato.

D

- **DORATURA**: miscela a base di uova per dorare la superficie delle preparazioni durante la cottura.

E

- **EMULSIONARE**: miscelare due preparazioni.

G

- **GANACHE**: miscela di cioccolato fuso, panna, latte e burro a pomata. Questa crema è usata per guarnire.
- **GIRI DI PASTA**: piegare tre o quattro volte un panetto su se stesso.
- **GLASSARE**: spennellare e rivestire un dolce con un fondente, una copertura o uno sciroppo di zucchero, naturale oppure colorato per dare colore e lucentezza. Si usano glasse specifiche oppure zucchero al velo.
- **GLUCOSIO**: conosciuto anche come destrosio, è il monosaccaride più diffuso in natura. Si presenta come una polvere bianca, cristallina, inodore, solubile, anche in acqua fredda. Sostituisce lo zucchero come dolcificante.
- **GRADI BAUMÉ (°B)**: unità di misura della concentrazione di zucchero in uno sciroppo. Lo strumento per misurarla è chiamato densimetro.
- **GUARNIRE**: riempire con un composto a base di crema o di ganache.

I

- **IMBURRARE**: spennellare uno stampo o una teglia con burro fuso o lasciato ammorbidire.
- **IMPASTARE**: lavorare gli ingredienti con il gancio impastatore.
- **INCORPORARE**: unire delicatamente un composto ad altri ingredienti mescolando fino ad avere un preparato omogeneo e leggero. Generalmente si usa una spatola di gomma o un cucchiaino di metallo.
- **INZUPPARE**: bagnare un dolce fino a impregnare completamente l’impasto con un liquido, di solito un liquore.

L

- **LISCIARE**: (1) mescolare una preparazione finché diventa omogenea; (2) dare un aspetto liscio e brillante alla superficie di un dolce usando una spatola.
- **LUCIDO**: aspetto di una preparazione lavorata con le fruste.

M

- **MACCARONAGGIO**: ammorbidire l’impasto dei macaron lavorando con una spatola finché diventa liscio.
- **METTERE IN FORMA**: dare una forma a un impasto o a un composto con le mani.
- **MONTARE**: (1) assemblare le diverse parti di una torta o di un entremet; (2) sbattere una preparazione con la frusta per inglobare aria e dare volume.

N

- **NAPPA**: ingrediente utilizzato per dare un aspetto brillante alle torte e agli entremet.
- **NAPPARE**: ricoprire una preparazione con una nappa, una salsa, una coulis o una crema.

P

- **PANETTO**: pezzo di pasta non tagliato.
- **PECTINA**: sostanza solubile e gelatinosa. Riscaldata insieme allo zucchero e all’acido contenuto nella frutta e poi raffreddata, aiuta la gelificazione formando la gelatina.
- **PENNELLO**: utensile da cucina, generalmente largo e piatto, che serve per ungere di burro gli stampi, per inzuppare di liquore torte e pasticcini e per rivestire la superficie dei dolci con una copertura.

R

- **RIDURRE**: lasciare bollire un liquido in modo che si riduca e addensi facendo evaporare parte dell’acqua.
- **RIFILARE**: passare la lama di un coltello sul bordo di una sfoglia per livellarlo e renderlo perfettamente pareggiato.
- **RIVESTIRE**: imburrare o mettere un foglio di carta forno o spolverizzare la base e le pareti di uno stampo con farina. Si intende anche rivestire l’interno di uno stampo o di una tortiera con una sfoglia di pasta.

S

- **SABBIARE**: lavorare farina e burro fino a ottenere un composto sabbioso.
- **SAC À POCHE**: utensile da cucina usato per modellare burro, creme e impasti, farcire e decorare; in metallo, plastica, o tela, è munito di bocchette lisce o sagomate di diverse misure.
- **SAGOMA**: forma di uno stampo.
- **SAGOMARE**: tagliare con un coppapasta o con un coltello una sfoglia di pasta.
- **SBATTERE**: lavorare energicamente un impasto o un composto per modificarne la consistenza e il volume. Si intende anche sbattere energicamente le uova sino a farle diventare bianche e spumose.
- **SETACCIARE**: passare la farina o un altro ingrediente attraverso un setaccio per eliminare le impurità e, in caso di liquidi, rendere più fluido il composto.
- **SGONFIARE L’IMPASTO**: sgonfiare la pasta dai gas che si sviluppano durante la fermentazione. Questo passaggio consente di distribuire più uniformemente l’aria nell’impasto, generando alveoli regolari.
- **SPOLVERARE**: spolverare uno strato sottile di farina su un piano di lavoro o su un panetto di pasta per evitare che si attacchi durante la lavorazione.
- **STENDERE**: lavorare con il matterello un impasto su un piano di lavoro infarinato sino a ottenere una sfoglia dello spessore desiderato.

T

- **TEMPERA**: impasto a base di farina, sale e acqua per preparare la feuilletée.
- **TEMPERAGGIO**: tecnica di cristallizzazione del burro di cacao.
- **TIRARE**: stendere la pasta con il matterello; si dice anche quando una crema o un composto cominciano a rassodarsi e formano un velo.

Z

- **ZESTE**: scorze degli agrumi.

Biografia di Mori Yoshida

Figlio di un pasticciere di successo a Shimizu (Shizuoka), a tre ora da Tokyo, da sempre Morihide ha respirato l'aria del laboratorio del padre, dove veniva prodotta sia pasticceria tradizionale giapponese sia occidentale. Con un patrimonio del genere, tutto faceva pensare che Mori fosse il perfetto successore dell'arte pasticciera del padre. Tuttavia...

... tuttavia il giovane Mori non era convinto di voler ripercorrere le sue orme. Sicuramente fin da piccolo aveva dimostrato di aver sviluppato un grande senso del gusto, tanto da riuscire a distinguere i differenti grassi contenuti nei pesci o a capire assaporando le fragole come mutava il loro aroma a seconda delle stagioni. Da sempre la ricerca sensoriale è stata una sua passione. Dopo il liceo Mori va a Tokyo, ma il trasferimento in città non è mosso dal desiderio di iscriversi alla scuola di pasticceria, ma da quello di realizzare il suo grande sogno: diventare attore. Non è uno studente modello. I ragazzi che frequentano il corso sono per lo più figli e figlie di pasticciieri che non desiderano altro che seguire i passi dei genitori. Mori preferisce invece passare il suo tempo a sognare e a camminare per la città.

Quello che lo spaventa è che tutto sembra già deciso nella sua vita: aiuterà il padre a fare dolci, prenderà le redini dell'azienda, andrà a vivere nella città natale e la sua vita sarà lineare e senza colpi di scena.

Anche la prospettiva di uno stage in Francia, a Chinon, non lo riempie di entusiasmo in questo momento.

È una fase in cui il giovane ragazzo dall'innata e incredibile dote “gustativa” rimane passivo a tutto ciò che con il passare degli anni invece lo affascinerà. Ma come ha fatto questo giovane uomo a diventare il pasticciere che è oggi, che rimane in laboratorio dalla mattina alla sera? La risposta va ricercata nel suo grande desiderio e nella voglia di mettersi in gioco che da sempre lo ha contraddistinto.

2000: gli inizi a Tokyo

Diploma alla mano, Mori debutta subito al luxury hotel Park Hyatt di Tokyo, nella dinamica brigata di pasticciieri che partecipano ogni anno alla *Coupe du monde de la Patisserie*, la più prestigiosa competizione internazionale di pasticceria, e ad altri importanti concorsi. Il lavoro quotidiano è una vera sfida. Ogni giorno si devono infatti preparare i dolci dei diversi ristoranti e della pasticceria dell'albergo, senza dimenticare brunch e ordini speciali.

In cucina tutti sono indaffarati e Mori cerca di far fronte alle richieste più diverse, come inventare un dolce per una cena a base di solo tartufo o creare una torta come ultima portata di un pasto tipicamente giapponese.

Nonostante i ritmi frenetici, Yoshida ha solo bei ricordi di questo periodo. È grazie al grande pasticciere Hidéo Yokota che riesce a conoscere e a far sua questa arte, tanto che l'ammirazione per il suo mentore e maestro indiscusso è ancora oggi sconfinata. Proprio in seguito a questa sua prima esperienza, Mori elabora quella che sarà la sua filosofia professionale: lavorare in team piuttosto che da soli, ricercare sapori che tutti possono capire piuttosto che una creazione puramente personale. È al Park Hyatt che ha capito ciò che è “giusto”.

2005: la prima pasticceria a Shizuoka

In questo periodo Mori lavora nella sala da tè di Yokota a Saitama, ma il destino gli lancia una nuova sfida. Il padre ha problemi di salute e gli chiede di tornare a Shizuoka per prendere in mano l'azienda di famiglia. Dopo un primo periodo passato nello storico locale, decide di aprire una sua pasticceria che chiamerà Pasticceria Naturalmente natura & Co. Gli inizi, però, sono difficili. La clientela del padre non “capisce” i suoi dolci. Per cercare di farsi conoscere decide di partecipare al *Campionato di pasticceria*, un programma trasmesso da TV Tokyo. È il 2006 e Mori ha 29 anni. L'idea di partecipare a un concorso risveglia in lui un grande spirito competitivo. Vince il primo premio. Un Monte Bianco con sette sfumature di marrone. Dal giorno dopo i clienti sono in coda davanti alla pasticceria. E il giorno dopo ancora. La sua vita ha appena preso una nuova direzione.

2008: un'intuizione che gli cambia la vita

Il giovane pasticciere si rende conto che diventare famoso nella sua regione non gli basta.

Ancora una volta l'idea di un percorso già definito gli sta stretta. Se rimane lì, aprirà una seconda pasticceria in un grande magazzino, comprerà una bella macchina e... si annoierà. Durante un viaggio in Francia, Mori rimane colpito dalla pasticceria francese. Profumi, sapori e aromi meravigliosamente uniti a dare dolci difficili da dimenticare.

Si rende conto di una cosa incredibile: in Giappone la farina non è della stessa qualità, il burro ha un profumo diverso, i frutti hanno meno sapore. Il clima dell'isola, inoltre, non aiuta. I macaron e la pasta sfoglia diventano presto molli. Continuare a proporre una pasticceria all'occidentale sapendo che il loro gusto autentico è un altro non ha senso. In quel momento prende un'altra grande decisione che gli cambierà la vita. Vuole trasferirsi in Francia e mettersi di nuovo in gioco partendo da zero.

2010: arrivo a Parigi

Arrivato a Parigi si mette subito all'opera. Si iscrive a un corso di francese, lavora come stagista da Guy Savoy alla Pâtisserie des Rêves prima e da Jacques Genin poi, e nel frattempo cerca un locale dove poter aprire la sua pasticceria. È il 2010. Sceglie un negozio in un quartiere che tutti i suoi amici francesi gli sconsigliano perché è una zona poco di moda, troppo lontana dal centro e poco vivace. Per Mori è perfetta. Il VII arrondissement diventa il suo quartiere, dove riuscirà a fidelizzare una clientela dai gusti esigenti. Nel 2013 finalmente il suo sogno si realizza. Il nome della pasticceria è MORI YOSHIDA. È al 65 di Avenue de Breteuil. Un luogo semplice e raffinato, dove riesce a realizzare i grandi classici della pasticceria francese mettendo a frutto il suo grande talento. Aveva fatto centro con la sua intuizione, lo capirà nel tempo.

2018: la migliore pasticceria

Come riuscire a far conoscere un locale gestito da uno sconosciuto pasticciere giapponese in un quartiere residenziale? Mori, a cui le sfide piacciono perché lo stimolano, pensa che anche in questa occasione partecipare a una trasmissione televisiva possa fare la differenza. La gara proposta a *Il miglior pasticciere—I grandi professionisti* è l'occasione perfetta. I giudici sono Pierre Hermé, Philippe Conticini e Cyril Lignac. Riuscire a conquistare i grandi pasticciieri fra candidati francesi cresciuti lavorando farina e burro fin da piccoli non è banale. Ma conosciamo tutti come è andata a finire. Mori vince il premio di miglior pasticciere professionista nel 2018 e 2019, e da lì al grande successo il passo è stato breve.

2022: far conoscere e divulgare l'arte pasticciera

La reputazione di Mori Yoshida oggi è consolidata ed eccelle soprattutto nel repertorio dei grandi classici. Se pensiamo al suo percorso ci pare di vedere una perfetta “storia di successo”, che il grande pasticciere smentisce. Rammenta scherzosamente di aver vissuto un periodo buio. Ma mai si è arreso a produrre solo dolci giapponesi per attirare la clientela. Scendere a compromessi non è nel suo carattere, e non avrebbe fatto tanta fatica se la strada più comoda fosse stata questa, né avrebbe cambiato continente. Secondo Mori arrivare al successo non è un obiettivo ma un mezzo per far conoscere la sua filosofia. Il suo grande amore per la pasticceria tradizionale sfocia nella ricerca continua, nello studio e nel trovare la formula perfetta dei dolci tradizionali. Per arrivare a questo, la copertura mediatica è un elemento indispensabile, perché non si dica che non potrà mai raggiungere livelli elevatissimi di pasticceria francese perché viene da un altro paese.

Mori, come pasticciere di origine giapponese, vuole riuscire a far conoscere e trasmettere i sapori dell'autentica pasticceria come vero e proprio patrimonio culturale. È la sua quarta sfida della vita. Ha riunito in questo volume le ricette frutto del suo grande amore e della sua passione per la pasticceria francese, ma non le considera in assoluto le migliori, bensì solo migliori “per il momento”, e questo inquadra alla perfezione il grande pasticciere che è, alla ricerca perpetua di sfide e miglioramento. Per fare ciò, ogni mattina va in pasticceria e impasta, tempera il cioccolato e prepara deliziosi croissant, perché questo è il vero mestiere del pasticciere.



Ringraziamenti

Tutto è nato quando ho confidato a Julie Mathieu e Muriel Tallandier che mi sarebbe piaciuto lasciare una traccia del mio percorso professionale. Mi hanno ascoltato con attenzione e mi hanno dato tanti consiglio. Sono stato supportato da un team incredibile, grazie al quale sono riuscito a scrivere tutto quello che per me è fondamentale nell’arte pasticciera. E sono proprio tutte queste persone che mi permettono e mi permetteranno di andare ogni giorno più lontano. Al di là del bene e del male.

Sono orgoglioso di avere fra le mani un libro che ha superato di gran lunga le mie aspettative e mi auguro che grazie al grande lavoro di squadra che c’è dietro queste pagine, i dolci del mondo intero saranno ancora più buoni.

Ringrazio di cuore tutte le persone senza le quali non sarebbe stato possibile pubblicare questo volume.

Julie Mathieu, Muriel Tallandier, Ryoko Sekiguchi, Emmanuel Le Vallois, Benoit Berger, Caroline Faccioli, Faris Issad, Eugénie Pont, Sabine Houplain, Élodie Rambaud, Akane Yorozu, Emiko Watanabe

Tutta la squadra di Mori Yoshida
Tutto il team della casa editrice

Masami Yoshida, Anna e Yugo e Léon,
Hiroo e Hatsuyo Yoshida, Shoji e Noriko Toya, Sato e Hisae Yoshida,
Kenichi e Mizuki Yoshida, Daisuke Sato

Hideo Yokota
Pierre Hermé

Shigeru Nojima
Masafumi Asakura

Infine un grande ringraziamento a tutte quelle persone che hanno contribuito a farmi diventare quello che sono oggi. Spero di essere all’altezza delle loro aspettative e cercherò di creare dolci sempre più ricchi di sapori.

Mori Yoshida

© Edizione italiana: Guido Tommasi Editore
Datanova S.r.l., 2025 – Tutti i diritti riservati
www.guidotommasi.it

Traduzione: Zino Malerba
Revisione: Anita Ravasio

Coordinamento editoriale: Valeria Cecilia Barbon
Progetto grafico edizione italiana: Leida Federico

Tutte le fotografie di questa pubblicazione
sono state realizzate da Caroline Faccioli,
a eccezione di:
© Unsplash / Behzad Ghaffarian: 12, 82;
© Unsplash / Clarisse Croset: 112;
© Unsplash / Grégoire Jeanneau: 138;
© Unsplash / Veronika Jorjobert: 38.
Illustrazioni: Derudderdesign

© Edizione originale:
éditions du Chêne – Hachette Livre, 2022
con il titolo “GÂTEAUX”
58, rue Jean Bleuzen
92178 Vanves Cedex

Vietata ogni riproduzione, totale
o parziale, su qualunque supporto,
in particolare la fotocopia e il microfilm,
senza l'esplicita autorizzazione scritta
dell'editore.

ISBN: 978 88 6753 439 5

Stampato in Cina