

IL PICCOLO LIBRO

DI

Pasticceria

LADURÉE

Paris



LA STORIA DELLA MAISON LADURÉE
IN TRENTA RICETTE SENZA TEMPO

Guido Tommasi Editore

IL PICCOLO LIBRO

DI

Pasticceria

LADURÉE

ILLUSTRAZIONI
DI IRIS HATZFELD

* * *

FOTO
DI CAROLINE FACCIOLI

Guido Tommasi Editore

Maison Ladurée è un nome che evoca un mondo di dolcezza, a partire prima di tutto dai colori. Il verde, naturalmente, la tonalità chiara delle mandorle fresche o dei pistacchi appena raccolti, la stessa scelta per il soffitto del primo negozio, quello di rue Royale a Parigi. Il rosa intenso dei lamponi o quello tenue dei petali di un fiore. Il giallo acceso di un limone appena colto o il marrone caldo di una ganache al cioccolato. Ci sono poi i sapori associati a tali colori. La rosa, che rimanda all'antica città di Isfahan, e la violetta delle campagne francesi. I vari tipi di caramello, il cui burro è messo in risalto da un pizzico di fleur de sel. I tè, la cui complessità richiama fragranze provenienti da ogni parte del mondo. E ancora: frutto della passione, mango, litchi, agrumi.

Infine, arrivano le forme. La rotondità delicata e inconfondibile dei gusci dei macaron. Le curve sofisticate della viennoiserie, a volte interrotte dall'aggiunta di un gheriglio di noce, in quella che è una sublimazione del sapore amplificata da una geometria irregolare. L'orizzontalità dei plumcake, con la loro sagoma rettangolare, o la verticalità delle piramidi di macaron. Chiudono il quadro i raffinati arabeschi che decorano cofanetti, sacchetti e stoviglie, i quali rappresentano l'eredità estetica del Secondo impero francese, il periodo storico in cui la Maison Ladurée è nata, e aggiungono il tocco finale alla sua eleganza senza tempo.

Fondata nel 1862 da Louis-Ernest Ladurée, la Maison affonda le sue radici nella seconda metà del XIX secolo, quando Parigi era tutta un fermento.

Fu in quegli anni che la capitale francese elevò la gastronomia a vera e propria arte nazionale. Cuochi e pasticceri si sfidavano in talento e originalità per appagare i gourmet che arrivavano da tutta Europa per assaggiare le loro creazioni. Alcuni degli artigiani migliori si trovavano nel quartiere della Madeleine, nell'VIII arrondissement, e lo trasformarono in una meta imprescindibile. La Maison Ladurée, nata come panetteria e poi diventata pasticceria e luogo di degustazione fra i primi nel suo genere, fu tra i protagonisti di questo dinamismo, tanto da entrare presto negli annuari di settore e poi nelle guide.

Con il passare degli anni, molte delle più celebri istituzioni gastronomiche parigine sono scomparse. La Maison Ladurée, invece, ha resistito ed è cresciuta, arricchendosi di una sala da tè dove si assaporavano dolci la cui reputazione ha varcato prima i confini di Parigi e poi quelli della Francia. La forza della Maison Ladurée risiede nella sua capacità non solo di innovare per creare classici intramontabili, ma anche di affidare la sua fama a pasticceri in grado di mantenere questo delicato equilibrio tra tradizione dolciaria e audacia creativa, di conciliare una semplicità gioiosa e una complessità esaltante. Pasticcieri come Julien Alvarez, campione del mondo di pasticceria nel 2011 ed executive pastry chef della Maison Ladurée dal 2021.

Tutta questa storia, tutta questa maestria, tutta questa inventività sono racchiuse nel libro che avete in mano.



01 Succès pralinato, p. 86

02 Macaron alla rosa, p. 44

03 Lingue di gatto al cioccolato, p. 28

04 Flan alla vaniglia, p. 76

05 Religieuse ai fiori d'arancio, p. 64

06 Pain perdu di Natale, p. 22

07 Macaron al cioccolato grand cru, p. 52

08 Baklava all'albicocca e fiori d'arancio, p. 72

09 Ispassion, p. 42

10 Brioche cuore di San Valentino, p. 16



11 Plumcake al limone, p. 34 12 Macaron al caramello, p. 48 13 Torta savoiarda al pistacchio, p. 38
14 Cookie al pistacchio, p. 30 15 Shortbread alla rosa, p. 26

16 Saint-honoré alla vaniglia, p. 56 17 Pain perdu di San Valentino, p. 18
18 Plaisir sucré p. 82 19 Ispahan, p. 40 20 Croissant alle noci, p. 12



21 Éclair al cioccolato, p. 68 22 Sablé Marie-Antoinette, p. 24

23 Macaron alla liquirizia, p. 46 24 Bostock agli agrumi, p. 14 25 Pain perdu di Pasqua, p. 20

26 Plumcake Marie-Antoinette, p. 36 27 Tartelletta al limone e zenzero, p. 78

28 Religieuse al pistacchio, p. 60 29 Macaron Marie-Antoinette, p. 50 30 Monte Bianco, p. 90



PER 10 CROISSANT

PREPARAZIONE 1 H 40 MIN RIPOSO 4 H 30 MIN–5 H COTTURA 20–25 MIN

PER UN MAESTRO PASTICCIERE

SIMBOLO DELLA MAISON LADURÉE, IL CROISSANT ALLE NOCI NON È SOLO UNA DOLCE TENTAZIONE, MA È UN CAPOLAVORO DELLA VIENNOISERIE GRAZIE AL GIOCO DI TEXTURE E SAPORI COSTRUITO ATTORNO AL FRUTTO A GUSCIO E SAPIENTEMENTE CELATO DALLA SUA SF oglia.

FARCITURA ALLE NOCI
(IL GIORNO PRIMA)

45 ml d'acqua
50 g di zucchero⁽¹⁾
130 g di gherigli di noce
110 g di zucchero⁽²⁾

PASTA PER CROISSANT TRADIZIONALE

40 g di zucchero
10 g di fleur de sel
115 ml d'acqua fredda
370 g di farina 0 forte
60 g di farina 00
30 g di zucchero invertito*
10 g di burro
15 g di lievito di birra fresco
90 ml di latte
280 g di burro per sfogliatura*

DORATURA

20 g di uovo
10 g di tuorlo
2 g di zucchero

FORMATURA E FINITURA

Gherigli di noce tritati
40 g di zucchero a velo
10 ml d'acqua

FARCITURA ALLE NOCI

Il giorno prima, preparate uno sciroppo a 30° Baume* portando a ebollizione l'acqua mescolata con lo zucchero⁽¹⁾. Verificate che lo zucchero sia completamente sciolto, poi lasciate raffreddare.

Tritate grossolanamente i gherigli di noce, trasferiteli in una ciotola e mescolateli con lo zucchero⁽²⁾. Aggiungete 60 ml di sciroppo.

Stendete il composto in una sfoglia spessa 2,5 cm, quindi ritagliatela in 10 rettangoli di 4 x 2 cm.

PASTA PER CROISSANT TRADIZIONALE

Versate lo zucchero, il fleur de sel sciolto in metà dell'acqua, le farine, lo zucchero invertito, il burro, il lievito sciolto nell'acqua rimasta e il latte nella ciotola della planetaria, seguendo l'ordine di aggiunta degli ingredienti. Impastate con il gancio per 4 min a velocità 1, poi per 6 min a velocità 2.

Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela lievitare* 1 h 15 min. Comprimetela con il palmo della mano per sgonfiarla e mettetela 1 h nel congelatore.

Lasciate il burro per sfogliatura a temperatura ambiente finché raggiunge i 17–22°C.

Procedete con la sfogliatura. Stendete l'impasto in un rettangolo di 1 cm di spessore e il burro in un rettangolo di 1 cm

di spessore e a una dimensione equivalente ai tre quarti dell'impasto. Posizionate il burro al centro del rettangolo di impasto e chiudete i lembi dell'impasto sul burro. Fate un giro semplice*. Con il lato corto della pasta rivolto verso di voi, stendetela a 1 cm di spessore. Lasciate riposare 1 h in frigorifero. Fate un giro doppio*, avvolgete la pasta nella pellicola e mettetela 15 min in congelatore.

DORATURA

Mescolate l'uovo, il tuorlo e lo zucchero in una ciotola.

FORMATURA E FINITURA

Stendete la pasta in una sfoglia spessa 4 mm e ritagliate 10 triangoli di 35 x 10 cm. Posizionate il rettangolo di farcitura alla base del triangolo, a 2 cm dal bordo. Arrotolate a partire dalla base, cercando di andare il più dritto possibile e lasciate lievitare 1 h–1 h 30 min nel forno spento con dentro una casseruola piena d'acqua bollente.

Tostate le noci tritate in forno a 50–160°C per 20 min.

Portate il forno a 210°C. Spennellate la doratura sui croissant e infornateli. Dopo 4 min, abbassate a 170°C e cuocete per 16–20 min.

Preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo e l'acqua. Spennellatela sui croissant caldi e cosperate con le noci tostate.

*Vedi Glossario a pag. 93

Cake au Citron



PER 8-10 PORZIONI

PREPARAZIONE 50 MIN RIPOSO 12 H COTTURA 1 H 25 MIN

PER UN PASTICCIORE ALLE PRIME ARMI

GRANDE CLASSICO DELLA MAISON LADURÉE, IL PLUMCAKE AL LIMONE SI DISTINGUE PER IL SUO EQUILIBRIO TRA SQUISITEZZA E DELICATEZZA, TRA UN IMPASTO INCREDIBILMENTE SOFFICE, COMPLETAMENTE IMBEVUTO DI SCIROPPO, E IL SAPORE PECULIARE DEL LIMONE SCIROPPIATO CHE SI SPRIGIONA AVVOLGENTE E PIACEVOLE AD OGNI BOCCONE.

UTENSILI

Stampo per plumcake di 16 x 8 x 7 cm
Termometro da cucina

FETTE DI LIMONE SCIROPPIATE (IL GIORNO PRIMA)

3 limoni bio
25 ml d'acqua
125 g di zucchero

IMPASTO PER PLUMCAKE AL LIMONE

40 g di burro
105 g di farina
12,5 g di lievito chimico
½ limone bio
125 g di zucchero
90 g di uovo
55 g di panna acida al 40% di grassi
1 pizzico di fleur de sel
12,5 ml di rum

COTTURA E FINITURA

12,5 ml d'acqua⁽¹⁾
120 g di zucchero
60 ml di succo di limone
50 g di gelatina di limone
2 ml d'acqua⁽²⁾

FETTE DI LIMONE SCIROPPIATE

La sera prima, tagliate i limoni a fette spesse 2 mm. Scaldate l'acqua assieme allo zucchero e quando comincia a sobbollire, immergetevi delicatamente le fette di limone e cuocete per 20 min a fuoco basso, senza arrivare a ebollizione.

Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per almeno 12 h.

Tenete da parte 6 fette di limone per la decorazione. Scolate con cura le altre, prendetene 120 g al massimo e tagliatele a metà.

IMPASTO PER PLUMCAKE AL LIMONE

Mettete il burro in una casseruola piccola, fatelo fondere e toglietelo dal fuoco. Setacciate la farina e il lievito.

Grattugiate la scorza del limone e mettetela in una ciotola assieme allo zucchero, poi incorporate mescolando con una frusta prima l'uovo poco alla volta e a seguire la panna, il fleur de sel e il rum. Unite con una spatola il mix di farina e lievito, le fettine di limone tagliate a metà e il burro fuso ormai tiepido.

COTTURA E FINITURA

Preriscaldate il forno a 210°C. Versate l'impasto nello stampo rivestito di carta forno e cuocete 10 min.

Incidete con un coltello la crosta che si forma in superficie per il lungo e rimettete subito in forno a 180°C. Cuocete per altri 45 min.

Sformate il dolce e, lasciandolo nella carta forno, fatelo raffreddare su una griglia appoggiata su una teglia con i bordi.

Preparate uno sciroppo di limone portando a ebollizione l'acqua⁽¹⁾, lo zucchero e il succo di limone. Togliete la carta forno dal plumcake e, con un mestolo, imbevetelo di abbondante sciroppo. Ripetete l'operazione due volte, recuperando lo sciroppo che cola nella teglia. Lasciate raffreddare.

Decorate il plumcake con le fette di limone tenute da parte.

Scaldate a fuoco basso la gelatina di limone mescolata con l'acqua⁽²⁾ fino a raggiungere una consistenza densa e una temperatura di circa 50–60°C, senza arrivare a ebollizione. Nappate il plumcake.

Isphan



PER 15 MONOPORZIONI

PREPARAZIONE 1 H 50 MIN RIPOSO 30–60 MIN COTTURA 18 MIN REFRIGERAZIONE 12 H

PER UN MAESTRO PASTICCIERE

CREATO NEL 1997, NEL TEMPO ISPAHAN È DIVENTATO UNO DEI DOLCI PIÙ EMBLEMATICI DELLA MAISON LADURÉE. CON IL SUO GUSTO DELICATO, RICHIAMA I SAPORI DELL'ANTICA CITTÀ IRANIANA DA CUI PRENDE IL NOME: LA DOLCEZZA DELLA ROSA, L'ACIDITÀ DEL LAMPONE E LA FRESCHEZZA DEL LITCHI.

UTENSILI

Termometro da cucina
Bocchetta liscia n° 10

BISCUIT PER MACARON ROSA

335 g di mandorle pelate
275 g di zucchero a velo
95 g di albumine⁽¹⁾
2 g di colorante rosso
10 gocce di colorante arancione
40 ml d'acqua
305 g di zucchero
95 g di albumine⁽²⁾

CREMA AL BURRO ISPAHAN

60 ml di latte
50 g di tuorlo
30 g di zucchero⁽¹⁾
250 g di burro
15 ml d'acqua
65 g di zucchero⁽²⁾
40 g di albumine
25 ml di sciroppo di rose

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

15 litchi sciroppati
600 g di lamponi
15 petali di rosa freschi

BISCUIT PER MACARON ROSA

Preparate un tant-pour-tant*. Frullate le mandorle e lo zucchero a velo fino ad avere un composto con pezzettini e non oleoso. Mettetelo in una ciotola, unite l'albumine⁽¹⁾ e i coloranti, poi mescolate finché diventa omogeneo.

Scaldate l'acqua e lo zucchero per ottenere uno sciroppo a 115°C. Quando raggiunge questa temperatura, versate l'albumine⁽²⁾ nella ciotola della planetaria con frusta a filo e iniziate a montarlo. Quando lo sciroppo è a 121°C, unitelo piano nella ciotola e lavorate a velocità media finché la meringa arriva a 40°C.

Incorporate a poco a poco la meringa nel tant-pour-tant e proseguite con il macaronage* per avere un biscuit elastico e brillante. Trasferite in una sac à poche con bocchetta.

Rivestite alcune teglie con carta forno e con la sac à poche disegnate 30 spirali di 6,5 cm di diametro. Lasciate riposare sul piano di lavoro per 30–60 min o finché si forma una crosta sottile e la superficie non è più appiccicosa.

Preriscaldate il forno a 150°C. Cuocete ogni teglia per 18 min, lasciando lo sportello del forno leggermente aperto. Sfornate e lasciate raffreddare.

Staccate delicatamente i gusci e appoggiateli capovolti su un piatto.

CREMA AL BURRO ISPAHAN

Preparate una crema inglese. Scaldate il latte. Nel frattempo mettete il tuorlo e lo zucchero⁽¹⁾ in una ciotola e sbattete con una frusta finché il composto è chiaro e spumoso. Unite a filo il latte, mescolate, poi travasate nella casseruola e cuocete finché la crema inglese arriva a 84°C. Versate in una ciotola e lasciate raffreddare a 25°C. Lavorate il burro a pomata* e incorporate alla crema inglese.

Scaldate l'acqua e lo zucchero⁽²⁾ in una casseruola. Montate a neve l'albumine. Quando lo sciroppo arriva a 118–121°C, versatelo a filo sull'albumine e continuate a montare per ottenere una meringa italiana. Lasciate raffreddare, poi incorporate nella crema inglese.

Tenete da parte 10 g di crema e incorporate lo sciroppo di rose nei restanti 500 g. Trasferite in una sac à poche.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Tagliate in quattro i litchi. Fate una spirale di crema al burro su metà dei gusci, partendo dal centro e arrivando a 2 cm dal bordo. Disponete i lamponi attorno alla crema, decorate con 3 litchi al centro, coprite con la crema e chiudete con un guscio. Fissate un lampone e un petalo di rosa con un po' di crema al burro. Mettete in frigorifero per 12 h.

*Vedi Glossario a pag. 93

Saint Honoré Vanille



PER 10 MONOPORZIONI

PREPARAZIONE 3 H REFRIGERAZIONE 6 H 30 MIN COTTURA 1 H

PER UN MAESTRO PASTICCIRE

CONSIDERATO DA JULIEN ALVAREZ L'APICE DELLA PASTICCERIA FRESCA, IL SAINT-HONORÉ ALLA VANIGLIA È CARATTERIZZATO DA UN PERFETTO ACCOSTAMENTO DI TEXTURE DIVERSE: UNA CREMA VELLUTATA FORTEMENTE VANIGLIATA, UNA CHANTILLY CHE DÀ LEGGEREZZA, UNA PASTA CHOUX SOFFICE E UNA PASTA SFOGLIA BEN COTTA. È COSÌ CHE LADURÉE RENDE SUBLIME QUESTO CELEBRE DOLCE FRANCESE.

UTENSILI

Tagliapasta di 8,5 cm di diametro
Bocchetta liscia n° 10
Bocchetta a stella F8

PASTA SF oglia INVERSA

250 g di burro per sfogliatura*
a temperatura ambiente
100 g di farina 1⁽¹⁾
235 g di farina 1⁽²⁾
10 g di fleur de sel
70 g di burro
100 ml d'acqua
2 g di aceto bianco di alcol

PASTA CHOUX

135 ml di latte
10 g di estratto di vaniglia
55 g di burro
2 g di sale
5 g di zucchero casonade
85 g di farina 0
140 g di uovo

→

PASTA SF oglia INVERSA

Preparate un panetto*. Lavorate il burro per sfogliatura assieme alla farina⁽¹⁾ nella ciotola della planetaria con la frusta a foglia fino a ottenere un impasto omogeneo. Mettete in frigorifero per 1 h.

Preparate un pastello*. Versate la farina⁽²⁾, il fleur de sel e il burro nella ciotola della planetaria con il gancio e mescolate. Aggiungete quindi a poco a poco l'acqua e l'aceto, continuando a mischiare senza lavorare troppo l'impasto. Mettete in frigorifero 1 h.

Procedete con la sfogliatura**. Stendete il panetto in un rettangolo di 50 x 25 cm e il pastello in uno di 25 x 25 cm. Posizionate il pastello al centro del panetto e chiudete i lembi del panetto sul pastello. Fate un giro doppio* e lasciate riposare 2 h in frigorifero. Fate un secondo giro doppio e lasciate riposare altre 2 h in frigorifero. Fate un giro semplice* e lasciate riposare 30 min in frigorifero.

Stendete la pasta sfoglia inversa in una sfoglia spessa 2,5 mm, poi ritagliate con il coppapasta 10 dischi di 8,5 cm di diametro.

Disponeteli su due teglie rivestite di carta forno e bucherellateli con una forchetta. Mettete in frigorifero.

PASTA CHOUX***

Mescolate il latte, l'estratto di vaniglia, il burro tagliato a pezzetti, il sale e lo zucchero in una casseruola, e portate a ebollizione. Fuori dal fuoco, aggiungete la farina mescolando. Rimettete su fuoco medio 4 min, in modo che l'impasto si asciughi e si stacchi dal fondo della casseruola. Trasferite in un recipiente e incorporate poco alla volta l'uovo leggermente sbattuto, mescolando energicamente fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Preriscaldate il forno a 160°C. Trasferite la pasta choux in una sac à poche con bocchetta liscia.

Spremete con la sac à poche 30-35 bignè di 2,5 cm di diametro su due teglie rivestite di carta forno. Cuocete per 20 min lasciando lo sportello del forno leggermente aperto.

Disegnate un anello di pasta choux attorno a ciascun disco di pasta sfoglia e cuocete in forno 30 min.

→

*Vedi Glossario a pag. 93

**Vedi Passo passo a pag. 59

***Vedi Passo passo a pag. 63

**CREMA PASTICCERA
ALLA VANIGLIA**

350 ml di latte
1 bacca di vaniglia Bourbon
65 g di tuorlo
70 g di zucchero
20 g de farina 0
20 g di amido di mais
35 g di burro

**CREMA DIPLOMATICA
ALLA VANIGLIA**

85 ml di panna al 35% di grassi
2 g di estratto di vaniglia
415 g di crema pasticcera
alla vaniglia

**SCAGLIE DI MANDORLE
TOSTATE**

100 ml d'acqua
120 g di zucchero
125 g di mandorle a scaglie

CARAMELLO

35 ml d'acqua
150 g di zucchero
25 ml di sciroppo di glucosio*

CREMA CHANTILLY

375 ml di panna al 35% di grassi
25 g di zucchero a velo

**CREMA PASTICCERA
ALLA VANIGLIA****

Aromatizzate il latte con la bacca di vaniglia incisa e i semi raschiati, quindi portate a bollore.

Mettete il tuorlo e lo zucchero in una ciotola e sbattete con una frusta, poi aggiungete farina e amido. Versate la metà del latte caldo sul composto, sbattete energicamente e rimettete nella casseruola. Mescolate e fate bollire 2 min, senza mai smettere di girare. Fuori dal fuoco, incorporate il burro mescolando energicamente per rendere omogenea la preparazione. Trasferite in un recipiente, coprite con la pellicola a contatto e mettete in frigorifero.

**CREMA DIPLOMATICA
ALLA VANIGLIA**

Montate la panna con l'estratto di vaniglia. Lavorate i 415 g di crema pasticcera fredda con una spatola di silicone per renderla morbida, poi incorporate delicatamente la panna montata. Trasferite la crema diplomatica in una sac à poche con bocchetta liscia e mettete in frigorifero.

**SCAGLIE DI MANDORLE
TOSTATE**

Portate a ebollizione l'acqua e lo zucchero fino a ottenere uno sciroppo a 30° Baumé*. Verificate che lo zucchero sia completamente sciolto.

Preriscaldate il forno a 150°C. Mescolate le mandorle con 65 ml di sciroppo in modo che siano tutte ricoperte e stendetele su una teglia. Fatele dorare in forno finché diventano croccanti.

CARAMELLO

Portate a ebollizione l'acqua e lo zucchero. Aggiungete lo sciroppo di glucosio e lasciate cuocere fino a ottenere un bel colore ambrato. Bloccate la cottura immergendo la casseruola in acqua fredda per 10 sec.

CREMA CHANTILLY

Versate la panna nella ciotola di una planetaria con frusta a filo e iniziate a montare. Aggiungete lo zucchero a velo e continuete a montare fino a ottenere una chantilly soda, poi trasferitela in una sac à poche con bocchetta a stella.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

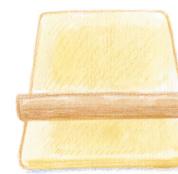
Forate con la punta della bocchetta piccola la base dei bignè e farcитеvi con la crema diplomatica. Immergete la parte superiore dei bignè nel caramello fluido, appoggiatevi su una teglia con il lato caramellato rivolto verso il basso e lasciate raffreddare.

Con un po' di caramello riscaldato, fissate 3 bignè a intervalli regolari sull'anello di pasta choux di ciascun disco.

Riempite il centro di ciascun anello di pasta choux con la crema diplomatica e guarnite le Saint-Honoré con ciuffi di chantilly fra un bignè e l'altro e una rosa al centro. In ultimo, decorate con scaglie di mandorle.

Sfogliatura della pasta sfoglia

PASSO PASSO



①

Stendete il panetto e il pastello in rettangoli della stessa altezza ma di larghezza diversa.



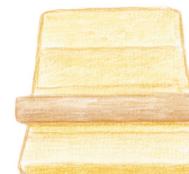
②

Per la pasta sfoglia classica, posizionate il panetto sul pastello e chiudete quest'ultimo sul panetto.



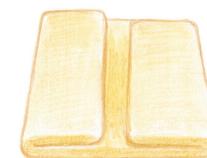
③

Per la pasta sfoglia inversa, posizionate il pastello sul panetto e chiudete quest'ultimo sul pastello.



④

Fate un giro doppio. Stendete la pasta in una striscia spessa 1 cm.



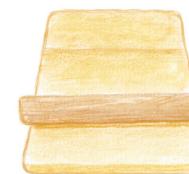
⑤

Chiudete prima un lato corto poi l'altro, entrambi fino a 1 cm dalla metà.



⑥

Piegate in due il rettangolo ottenuto per avere una pasta a 4 strati. Lasciate riposare 2 h in frigorifero.



⑦

Fate un giro semplice. Stendete la pasta in una striscia spessa 1 cm.



⑧

Chiudete uno dei due lati corti fino a poco più della metà della sua larghezza.



Chiudete l'altro lato corto in modo da sovrapporlo al primo e avere una pasta a 3 strati. Lasciate riposare 30 min in frigorifero.

*Vedi Glossario a pag. 93

**Vedi Passo passo a pag. 67

Glossario

ACETATO PER ALIMENTI

Fogli di acetato trasparente per pasticceria usati specialmente per lavorare il cioccolato.

ALLENARE

Rendere più morbido un composto lavorandolo con una spatola di silicone o incorporando una preparazione meno densa.

BURRO A POMATA

Burro lavorato con una spatola di silicone per ottenere una consistenza morbida.

BURRO CHIARIFICATO

Burro fuso privato della schiuma che si forma in superficie e delle sostanze solide che si depositano sul fondo dopo il riposo. Rispetto al burro classico, è più resistente alle alte temperature.

BURRO PER SFOLIATURA

Burro con un punto di fusione più elevato rispetto al burro classico. È consigliato per la preparazione della pasta sfoglia.

CARBONE VEGETALE

Colorante naturale a base di polvere di carbone.

GUARNIRE

Creare con una sac à poche con o senza bocchetta piccole porzioni di una preparazione o decorazioni.

GIRO DOPPIO

Piega a quattro strati della pasta sfoglia realizzata durante il processo di sfogliatura.

GIRO SEMPLICE

Piega a tre strati della pasta sfoglia realizzata durante il processo di sfogliatura.

LIEVITARE

Far aumentare il volume di un impasto in un ambiente tiepido grazie all'azione di un agente lievitante.

LIMONE TRITATO

Limone intero semicandito e poi tritato.

MACARONAGE

Fase della preparazione dei macaron in cui il biscuit ottenuto mescolando il tant-pour-tant e la meringa viene lavorato con un gesto ampio e regolare per far sì che si sgonfi parzialmente e avere gusci lisci e lucidi.

NAPPAGE

Gelatina liquida con cui si ricoprono i dolci per renderli lucidi.

PAILLETÉ FEUILLETINE

Crêpe dentelle sbriciolate aggiunte alle preparazioni per dare croccantezza.

PANETTO

Impasto di burro e farina preliminare alla preparazione della pasta sfoglia.

PASTELLO

Impasto di farina e acqua preliminare alla preparazione della pasta sfoglia.

PECTINA NH

Gelificante in polvere usato principalmente per i nappage di frutta.

PERLE DI VANIGLIA BOURBON

Pasta densa a base di semi e concentrato di vaniglia con un aroma molto forte.

RIVESTIRE

Mettere all'interno di uno stampo o un anello per torte un impasto già steso, adattandolo alla forma e rifinendone i bordi con il mattarello oppure pizzicandoli per renderli ondulati. Si riveste anche con burro, crema, carta forno ecc.

SCIROPPO À 30° BAUMÉ

Sciroppto composto da 50 ml d'acqua e 45 g di zucchero.

SCIROPPO DI GLUCOSIO

Prodotto a base di zucchero, acqua e amido usato nella produzione di caramelle e per il caramello. Rende le preparazioni più morbide ed evita la cristallizzazione dello zucchero.

TANT-POUR-TANT

Preparazione a base di farina di mandorle e zucchero a velo in proporzioni (quasi) uguali.

ZUCCHERO FONDENTE BIANCO

Pasta densa e opaca a base di sciroppto di zucchero e glucosio usata per glassare i dolci o realizzare decorazioni.

ZUCCHERO INVERTITO

Sciroppto trasparente con un alto potere dolcificante composto da glucosio e fruttosio. È utilizzato per dare morbidezza ai dolci e croccantezza alle viennoiserie.

Indice delle ricette

PER PROFUMO

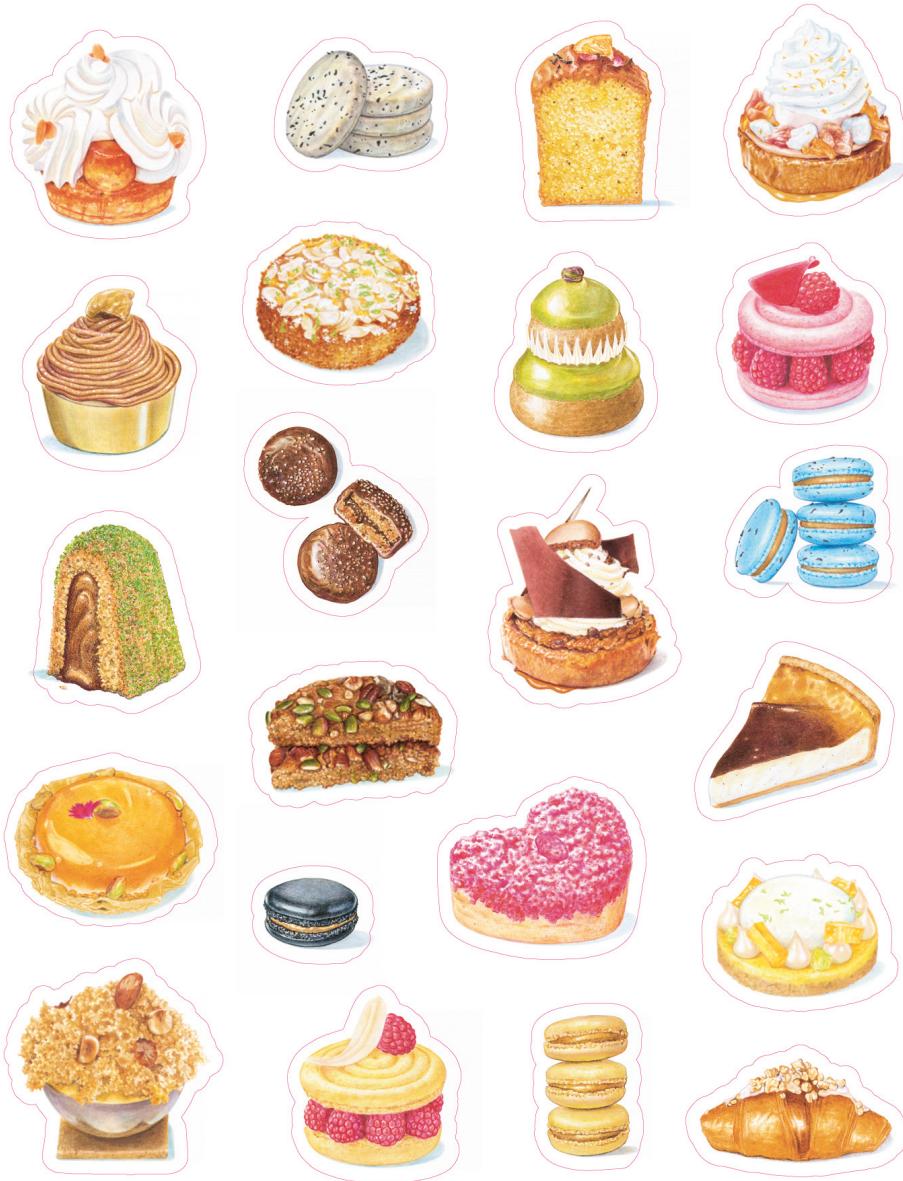
AGRUMI	FRUTTA SECCA	NOCE
Bostock agli agrumi.....p. 14	Cookie al pistacchiop. 30	Croissant alle nocip. 12
Caffè bianco agli agrumi.....p. 32		
Pain perdu di Natale.....p. 22		
ALBICOCCA	FRUTTO DELLA PASSIONE	PISTACCHIO
Baklava all'albicocca e fiori d'arancio	Ipassionp. 42	Cookie al pistacchiop. 30
d'aranciop. 72	Macaron al frutto della passione..p. 55	Macaron al pistacchiop. 55
	Pain perdu di San Valentino.....p. 18	Pistacchiop. 70
CACAO	LAMPONE	Religieuse al pistacchio.....p. 60
Pain perdu di Pasqua.....p. 20	Ipassionp. 42	Torta savoiarda al pistacchiop. 38
CAFFÈ	Macaron al lamponep. 55	
Caffè Mélange Laduréep. 32	Pain perdu di San Valentino.....p. 18	
Macaron al caffè..... p. 55	LAMPONE-LITCHI	
	Ispahanp. 40	ROSA
CARAMELLO	Lampone-litchip. 71	Cocktail macaron alla rosa.....p. 33
Caramellop. 71	Latte signature Ispahan.....p. 33	Ispahanp. 40
Macaron al caramellop. 48, 54	Macaron Ispahanp. 55	Latte signature Ispahan.....p. 33
CASTAGNA	LIMONE	Macaron alla rosa.....p. 44
Mont-blanc.....p. 90	Limonep. 71	Macaron Ispahanp. 55
Pain perdu di Natale.....p. 22	Macaron al limonep. 55	Rosap. 70
CHAMPAGNE	Pain perdu di Natale.....p. 22	Shortbread alla rosap. 26
Champagne Laduréep. 33	Plumcake al limone.....p. 34	TÈ
CIOCCOLATO	Tartelletta al limone e zenzero....p. 78	Tè Marie-Antoinettep. 32
Cioccolatop. 71	LIQUIRIZIA	Tè Roi Soleilp. 32
Éclair al cioccolatop. 68	Macaron alla liquirizia.....p. 46, 54	TÈ MARIE-ANTOINETTE
Latte signature Plaisir sucré.....p. 33		Macaron Marie-Antoinette....p. 50, 54
Lingue di gatto al cioccolatop. 28	MANDORLA	Plumcake Marie-Antoinette.....p. 36
Macaron al cioccolato.....p. 55	Baklava all'albicocca e fiori d'arancio	Sablé Marie-Antoinettep. 24
Macaron al cioccolato grand cru .p. 52	Ipassionp. 14	VANIGLIA
Pain perdu di Pasqua.....p. 20	Macaron alla mandorlap. 54	Flan alla vanigliap. 76
Plaisir sucré.....p. 82	Succès pralinato.....p. 86	Macaron alla vanigliap. 54
Sablé Marie-Antoinettep. 24	Tartelletta al limone e zenzero....p. 78	Mont-blanc.....p. 90
Succès pralinato.....p. 86	MANGO	Pain perdu di Natalep. 22
FIORI D'ARANCIO	Pain perdu di San Valentino.....p. 18	Pain perdu di Pasquap. 20
Baklava all'albicocca e fiori d'arancio	NOCCIOLA	Pain perdu di San Valentino.....p. 18
p. 72	Pain perdu di Pasquap. 20	Saint-Honoré alla vaniglia.....p. 56
Fiori d'arancio.....p. 70	Plaisir sucré.....p. 82	Vanigliap. 70
Macaron ai fiori d'aranciop. 55	Succès pralinato.....p. 86	ZENZERO
Religieuse ai fiori d'arancio.....p. 64	Tartelletta al limone e zenzero....p. 78	Tartelletta al limone e zenzero....p. 78

PER LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTICCIERE ALLE PRIME ARMI	MAESTRO PASTICCIERE	RICETTE DI BASE
Cookie al pistacchiop. 30	Baklava all'albicocca	Pasta choux.....p. 63
Lingue di gatto al cioccolatop. 28	e fiori d'aranciop. 72	Crema pasticcerap. 67
Plumcake al limonep. 34	Croissant alle nocip. 12	
Plumcake Marie-Antoinette.....p. 36	Éclair al cioccolatop. 68	
Sablé Marie-Antoinettep. 24	Ispahanp. 40	GESTI TECNICI
Shortbread alla rosap. 26	Ispassionp. 42	Sfogliatura della pasta sfoglia.....p. 59
PASTICCIERE AMATORIALE	Pain perdu di Natale.....p. 22	Temperaggio del cioccolatop. 85
Bostock agli agrumi.....p. 14	Pain perdu di Pasqua.....p. 20	
Brioche cuore di San Valentino...p. 16	Pain perdu di San Valentino.....p. 18	ASSEMBLAGGIO E FINITURA
Flan alla vanigliap. 76	Religieuse ai fiori d'arancio.....p. 64	Baklava all'albicocca
Macaron al caramellop. 48	Religieuse al pistacchio.....p. 60	e fiori d'aranciop. 75
Macaron al cioccolato grand cru .p. 52	Saint-honoré alla vaniglia.....p. 56	Tartelletta al limone e zenzero....p. 81
Macaron Marie-Antoinette.....p. 50		Succès pralinato.....p. 89
Macaron alla liquiriziap. 46	PASTICCIERE ESPERTO	
Macaron alla rosa.....p. 44	Plaisir sucré.....p. 82	
Mont-blanc.....p. 90	Succès pralinato.....p. 86	
Torta savoiarda al pistacchiop. 38	Tartelletta al limone e zenzero....p. 78	

NOTA DELL'EDITORE

Le proporzioni indicate garantiscono la buona riuscita delle ricette. Se avanza una parte delle preparazioni, potete conservarle per qualche giorno nel congelatore oppure usarle per altre ricette.



IL PICCOLO LIBRO DI PASTICCERIA LADURÉE

Tra le meraviglie della rinomata Maison Ladurée, quale scegliereste? L'emblematico macaron al caramello, l'intramontabile croissant alle noci... Questo libro, svela i segreti di 30 dolci con ricette splendidamente illustrate per ritrovare, a casa propria, tutto il gusto della Maison Ladurée.

ISBN 978 88 6753 469 2

28 € IVA inclusa



9 788867 534692

WWW.GUIDOTOMMASI.IT



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it