



MAURIZIO SANTIN

pasticceria
le mie ricette di base

FOTOGRAFIE DI RAFFAELLA CALZONI

Guido Tommasi Editore



Sommario

Introduzione 7

Paste e biscotti 17

Creme, ganache e mousse 95

Decorazioni 145

Indici 163

PASTA BRIOCHE

- 250 g di farina 00
- 250 g di farina manitoba
- 7 uova
- 400 g di burro a temperatura ambiente
- 13 g di lievito di birra
- 50 g di zucchero semolato
- 8 g di sale fino

Nella planetaria versate la farina, il lievito sbriciolato e lo zucchero, impastate a velocità media e aggiungete 4 uova, in seguito le altre 3 uno per volta. Quando l'impasto comincia a staccarsi dalle pareti, aggiungete il sale e il burro a pezzetti, impastate bene fino a quando non si stacca dalle pareti della planetaria. Lavorate l'impasto a mano e create una grossa palla. Fate riposare un'ora in frigorifero; trascorso il tempo, lavorate ancora a mano e formate di nuovo una grossa palla. Lasciate riposare per altre 2-3 ore a temperatura ambiente. Cuocete per 6-7 minuti a 220°C e poi abbassate a 180°C per ultimare la cottura.





CRÈME CARMEL

- 500 g di latte
- 150 g di zucchero semolato
- 50 g di tuorli
- 5 uova
- scorza di limone
- caramello

Scaldate il latte con la scorza di limone senza farlo bollire; nel frattempo in una boule capiente rompete le uova, unite i tuorli, lo zucchero semolato e mescolate, senza montare. Unite il latte tiepido e, aiutandovi con una spatola, sciogliete lo zucchero.

Stendete sul fondo dello stampo scelto il caramello e, una volta solidificato, versatevi il composto preparato in precedenza. Cuocete a bagnomaria in forno caldo a 130°C finché la superficie non oppone una leggera resistenza alla pressione. Lasciate raffreddare completamente prima di sformare.



CRÈME CARMEL AL CIOCCOLATO

- 500 g di latte
- 3 uova
- 250 g di cioccolato bianco
o 210 g di cioccolato fondente al 55%
o 190 g di cioccolato fondente al 75%
- 100 g di zucchero
- burro

Tritate finemente il cioccolato e mettetelo in una ciotola capiente; a parte mescolate le uova con lo zucchero, senza montarli. Nel frattempo portate a bollire il latte e versatelo sul composto di uova e zucchero; lasciate stemperare lavorando con una spatola fino a completo scioglimento dello zucchero. Quindi versate il composto caldo sul cioccolato lavorando con una spatola per ottenere un composto liscio e omogeneo. Versate il composto così ottenuto in stampi della misura desiderata leggermente imburrati e cuocete a bagnomaria in forno a 120°C finché la superficie opporrà una leggera resistenza alla pressione. Volendo si può versare del caramello sul fondo degli stampi.



TEGOLINE CROCCANTI AL VINO

- 150 g di zucchero semolato
- 70 g di mandorle a lamelle
- 60 g di burro
- 60 g di vino
- 35 g di farina

Sciogliete a bagnomaria il burro; nel frattempo riunite in una boule lo zucchero, le mandorle a lamelle e il vino. Versatevi il burro fuso e mescolate con una spatola. Setacciate la farina e aggiungetela al composto preparato in precedenza, mescolando fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciate riposare in frigorifero almeno 3 ore prima dell'uso.

Su una teglia foderata con carta da forno stendete uno strato sottile di impasto nella forma desiderata e cuocete in forno a 180°C fino a colorazione.

VARIAZIONE

Le mandorle a lamelle si possono sostituire con la granella di nocciole o di pistacchio, mentre per un sapore più deciso potete utilizzare, al posto del vino, un vino liquoroso a scelta (porto, marsala).





Indici

TAVOLA DELLE RICETTE

PASTE E BISCOTTI

pasta brisée	18	biscotto financier	50
pasta frolla classica	20	biscotto financier al cioccolato	50
pasta frolla detta à foncer	22	biscotto madeleine	52
pasta frolla integrale	22	biscotto madeleine al cioccolato	52
pasta frolla senza glutine	23	biscotto morbido al cocco	54
pasta frolla senza zucchero	23	biscotto alle mandorle	54
pasta frolla "Robuchon"	24	biscotto capucine	56
pasta frolla con pezzi di cioccolato	24	biscotto morbido alle noci, nocciole e mandorle	58
pasta frolla bretone	25	biscotto morbido di frutta secca e cioccolato	58
pasta frolla al cioccolato	25	biscotto da congelare per tronchetti gelato	60
pasta sfoglia classica	26	biscotto sacher	62
pasta sfoglia al contrario	28	biscotto al miele	64
pasta sfoglia bassa	29	biscotto savoiardo	64
pasta sfoglia caramellata	29	biscotto al cucchiaino	66
pasta choux	30	biscotto al cucchiaino al cioccolato	66
pasta choux di Ugo Alciati	30	biscotto al cioccolato senza farina	68
pasta brioche	32	biscotto al vapore	68
pasta per crêpes	34	cialda per cannolo	70
blinis	34	cialda per cannolo di Ciccio Sultano	71
pan di spagna	36	pan di spezie	72
pan di spagna al cioccolato	36	biscotto quattro quarti	74
pasta paradiso	38	torta tenerella	76
pasta strudel	40	caprese	78
pasta di mandorle	42	biscotto brownie	80
pasta di mandorle al pistacchio	42	pasta sabbiosa	82
pastella da frittura con uova	44	plum cake	84
pastella da frittura con lievito	44	ciambellone	86
crumble	46	dacquoise alle mandorle	88
streusel	46	meringa francese	90
biscotto per operà	48	meringa italiana	90
biscotto joconde	48	meringa svizzera	92
		île flottante	92

CREME, GANACHE E MOUSSE

crema inglese	96	ganache spumosa	130
crema pasticceria	98	ganache montata	130
crema al burro	100	ganache montata al cioccolato bianco	130
crema di mandorle	102	namelaka	132
crema di mandorle e cioccolato	102	mousse di cioccolato cremosa	134
crema di nocciole	104	mousse di cioccolato spumosa	136
crema di nocciole e cioccolato	104	mousse di cioccolato e panna	138
crema al miele	106	mousse di cioccolato bianco	138
crema cotta	108	crema di cioccolato all'olio d'oliva	140
crema cotta in pentola	110	mousse di cioccolato a base di pâte à bombe	140
crema cotta al mascarpone e cioccolato	110	pâte à bombe #1	142
panna cotta	112	pâte à bombe #2	142
crème caramel	114	pâte à bombe #3	142
crème caramel al cioccolato	114		
crema di mascarpone	116		
zabaione	116		
chantilly	118		
crema chantilly	118		
chantilly di cioccolato	118		
cremoso alla vaniglia	120		
cremoso di frutta	120		
cremoso al limone	120		
cremoso al cioccolato	122		
cremoso di mascarpone	122		
cremoso al caramello	122		
mousseline	124		
crema chiboust alla vaniglia	124		
bavarese al cioccolato	126		
ganache al cioccolato	128		
ganache al cioccolato da cuocere	128		

DECORAZIONI

croccantino al gruè di cacao	146
ghiaccia reale	146
pasta sigarette	148
tegoline croccanti al vino	150
tegoline allo zucchero di canna	152
tegoline al cocco senza farina	152
frutta secca sabbiata	154
pralines	154
caramello	156
zucchero in bolle	158
zucchero roccia	158
isomalto	160
gelatina neutra	160

INDICE DELLE RICETTE

B			
bavarese al cioccolato	126	crema al burro	100
biscotto al cioccolato senza farina	68	crema al miele	106
biscotto al cucchiaino	66	crema chantilly	118
biscotto al cucchiaino al cioccolato	66	crema chiboust alla vaniglia	124
biscotto al miele	64	crema cotta	108
biscotto al vapore	68	crema cotta al mascarpone e cioccolato	110
biscotto alle mandorle	54	crema cotta in pentola	110
biscotto brownie	80	crema di cioccolato all'olio d'oliva	140
biscotto capucine	56	crema di mandorle	102
biscotto da congelare per troncetti gelato	60	crema di mandorle e cioccolato	102
biscotto financier	50	crema di mascarpone	116
biscotto financier al cioccolato	50	crema di nocciole	104
biscotto joconde	48	crema di nocciole e cioccolato	104
biscotto madeleine	52	crema inglese	96
biscotto madeleine al cioccolato	52	crema pasticcera	98
biscotto morbido al cocco	54	crème caramel	114
biscotto morbido alle noci, nocciole e mandorle	58	crème caramel al cioccolato	114
biscotto morbido di frutta secca e cioccolato	58	cremoso al caramello	122
biscotto per operà	48	cremoso al cioccolato	122
biscotto quattro quarti	74	cremoso al limone	120
biscotto sacher	62	cremoso alla vaniglia	120
biscotto savoiardo	64	cremoso di frutta	120
blinis	34	cremoso di mascarpone	122
		croccantino al gruè di cacao	146
		crumble	46
		dacquoise alle mandorle	88
C-D		F-G	
caprese	78	frutta secca sabbia	154
caramello	156	ganache al cioccolato	128
chantilly	118	ganache al cioccolato da cuocere	128
chantilly di cioccolato	118	ganache montata	130
cialda per cannolo	70	ganache montata al cioccolato bianco	130
cialda per cannolo di Ciccio Sultano	71	ganache spumosa	130
ciambellone	86		

gelatina neutra	160	pasta frolla detta à foncer	22
ghiaccia reale	146	pasta frolla integrale	22
I		pasta frolla “Robuchon”	24
île flottante	92	pasta frolla senza glutine	23
isomalto	160	pasta frolla senza zucchero	23
M-N		pasta paradiso	38
meringa francese	90	pasta per crêpes	34
meringa italiana	90	pasta sabbiosa	82
meringa svizzera	92	pasta sfoglia al contrario	28
mousse di cioccolato a base di pâte à bombe	140	pasta sfoglia bassa	29
mousse di cioccolato bianco	138	pasta sfoglia caramellata	29
mousse di cioccolato cremosa	134	pasta sfoglia classica	26
mousse di cioccolato e panna	138	pasta sigarette	148
mousse di cioccolato spumosa	136	pasta strudel	40
mousseline	124	pastella da frittura con lievito	44
namelaka	132	pastella da frittura con uova	44
P		pâte à bombe #1	142
pan di spagna	36	pâte à bombe #2	142
pan di spagna al cioccolato	36	pâte à bombe #3	142
pan di spezie	72	plum cake	84
panna cotta	112	pralines	154
pasta brioche	32	S-T	
pasta brisée	18	streusel	46
pasta choux	30	tegoline al cocco senza farina	152
pasta choux di Ugo Alciati	30	tegoline allo zucchero di canna	152
pasta di mandorle	42	tegoline croccanti al vino	150
pasta di mandorle al pistacchio	42	torta tenerella	76
pasta frolla al cioccolato	25	Z	
pasta frolla bretone	25	zabaione	116
pasta frolla classica	20	zucchero in bolle	158
pasta frolla con pezzi di cioccolato	24	zucchero roccia	158



MAURIZIO SANTIN
MAÎTRE À SUCRER



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25,00 €

IVA inclusa

ISBN : 978-88-96621-219



9 788896 621219