Aurélien Cohen



ARCHI TEXTURE DELLA PASTICCERIA

Dal morbido al croccante,
50 ricette irresistibili

Guido Tommasi Editore

Aurélien Cohen

ARCHI TEXTURE DELLA PASTICCERIA

Dal morbido al croccante,
50 ricette irresistibili

Fotografie
Louise Marinig

Illustrazioni
Chroniques de bouche

Guido Tommasi Editore



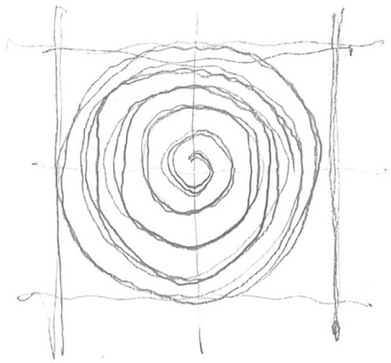
PREFAZIONE

Mi sono innamorato della pasticceria da ormai dieci anni e da allora passo ore, praticamente tutti i giorni, a sognare e immaginare nuovi dolci. È stata questa passione a farmi cambiare strada qualche anno fa e a farmi diplomare pasticcere a 25 anni dopo aver studiato marketing.

Oggi ho la fortuna di poter far scoprire i miei dolci nel mio negozio di Asnières, vicino a Parigi, e di condividere questa passione e visione della pasticceria nei miei corsi.

Immaginare, creare e trasmettere. Sono i tre pilastri del mio grande amore per la pasticceria che mi hanno ispirato a scrivere questo libro e le sue 50 ricette.

Alcune di esse sono creazioni immaginate appositamente per questo libro, altre sono le ricette mai svelate prima dei dolci della mia pasticceria, altre ancora provengono dai miei corsi o dalle mie lezioni online.



L'ARCHITEXTURE DELLA PASTICCERIA

In questo libro vi propongo un viaggio nel mio dolce universo attraverso una moltitudine di sapori e sinfonie di texture!

Perché in un dolce non ci sono solo sapori e profumi: le texture sono altrettanto importanti. Tanto che, a mio avviso, è proprio la texture di un dolce che ne mette in risalto i sapori e ne fa apprezzare il gusto. Croccante, cremoso, friabile, la sensazione di un cuore morbido... sono note di uno spartito la cui l'esplosione in bocca è orchestrata dal pasticciere. Con un unico desiderio: trasmettere un'emozione.

Spero che le 50 ricette che ho progettato nei dettagli e immaginato come un direttore d'orchestra, e come un architetto, vi inviteranno a realizzarle, assaggiarle, farle assaggiare ad altri e magari anche appropriarvene.

Vorrei ringraziare mio padre (il vero architetto!) per avermi trasmesso la sua visione e sensibilità artistica. Ringrazio anche la mia amica architetto, cuoca e artista, Camille, i cui acquerelli dei miei dolci hanno dato senso a questo libro, esaltandone la texture e illustrandone la "costruzione".

E infine, come potrei non ringraziare mia moglie che, senza farlo apposta, mi ha fatto scoprire la passione che mi ha cambiato la vita.

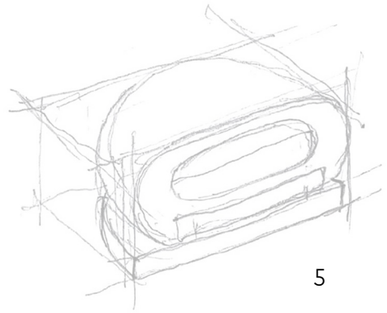
Buon viaggio gastronomico a tutti!

Aurélien

NOTA

Troverete all'interno delle ricette:
- G - 1 cominciate la preparazione il giorno precedente;
- G cominciate la preparazione il giorno stesso.

SOMMARIO

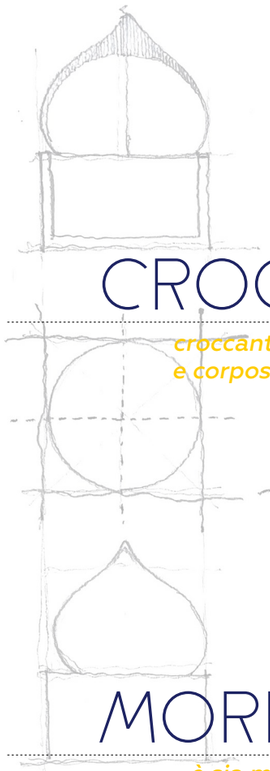


PREFAZIONE 5

VOLUTTUOSO

è sia cremoso che leggero. Un immenso piacere per il palato!

ENTREMET SWEET CALAMANSI 10
TARTELLETTE MISS SESAMO NERO 16
ENTREMET VANIGLIA, RIBES NERO E CASTAGNE 22
TARTELLETTE MISS BOURDALOUE 28
FRAISIER VANIGLIA 34
ENTREMET CIOCCOLATO, NOCCIOLA E FRUTTO DELLA PASSIONE 40
TORTA DULCEY, NOCI PECAN-VANIGLIA 46
ENTREMET MANGO-ARACHIDI 50
TARTELLETTE MISS NOCCIOLA 56
ENTREMET AL TIRAMISÙ RIVISITATO 62
TORTA FIORI D'ORIENTE PINOLI E FIORI D'ARANCIO 68



CROCCANTE

croccante al morso è corposo in bocca.

CAKE MARMORIZZATO (DEFINITIVO!) 74
TORTA LIME-YUZU-NOCCIOLE 80
TARTELLETTE MISS COCCO 86
TARTELLETTE MISS PISTACCHIO 92
TORTA CARA'HUÈTE 96
FROLLINI CIOCCOLATO E CARAMELLO 100
TORTA ROSA NERA 103
TORTA SAINT-HONORÉ COCCO-CIOCCOLATO 108
TORTA ALBICOCCA-MANDORLE 114

MORBIDO

è sia morbido che tenero al palato!

CAKE 100 % LIME 120
BANANA BREAD 124
CAKE ROCHER 128
CINNAMON ROLLS 132
BABKA CIOCCOLATO E NOCCIOLA 136
CAKE 100% VANIGLIA 140

VELLUTATO

ha una consistenza dolce, soda e piacevole, con un retrogusto persistente.

CAKE CARA'HUÈTE 146
TARTELETTE BANOFFEE RIVISITATE 150
SPALMABILE AL CARAMELLO E CIOCCOLATO DULCEY 154
SPALMABILE MADEMOISELLE NOCCIOLA 156
ÉCLAIR AL CIOCCOLATO 158
CHOUX MISTER VANIGLIA 162
ÉCLAIR PISTACCHIO 166
CAKE 100% PISTACCHIO 170



FRIABILE

scatena una sinfonia di texture in bocca, si sgranocchia, si rompe e si sbriciola allo stesso tempo!

GIRELLE DI SFOGLIA AL PISTACCHIO 176
MILLEFOGLIE VANIGLIA-PECAN 182
BRIOCHE SFOGLIATA AL CARAMELLO 188
SAINT-HONORÉ VANIGLIA E CARAMELLO 190

CREMOSO

è allo stesso tempo morbido, ricco e leggermente umido in bocca.

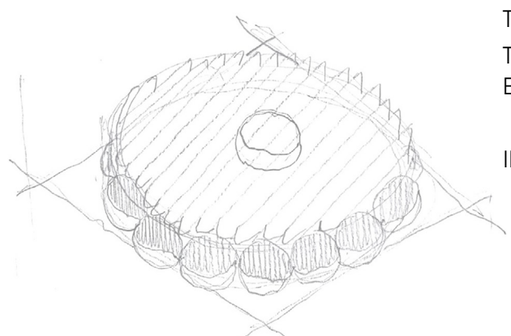
TARTELLETTE AL LATTE MACCHIATO 198
FLAN 100% VANIGLIA 204
TARTELLETTE MISS VANIGLIA 208
PARIS-BREST ALLA NOCCIOLA 214
PARIGI-TOKYO 218
FLAN PRALINATO PECAN 222
CHOUX FORESTA NERA 226

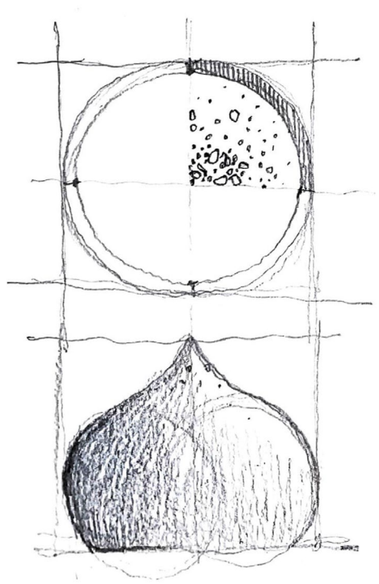
FONDENTE

si scioglie in bocca ed è quasi cremoso o succoso!

"THE" COOKIES 234
COOKIES AL PISTACCHIO 238
TARTELLETTE RIBES-FICHI E CREAM CHEESE 242
TORTINO ALLA CREMA DI LATTE 246
TARTELLETTE TATIN MELA E PEPE DI SICHUAN 248

INDICE DELLE RICETTE 255





VOLUTTUOSO

è sia cremoso che leggero.
Un immenso piacere
per il palato!

TORTA DULCEY, NOCI PECAN-*VANIGLIA*

La torta golosa per eccellenza!
La ganache vellutata Dulcey rende il tutto molto goloso, il pralinato cremoso alle noci pecan e fior di sale dona robustezza e la ganache montata alla vaniglia aggiunge freschezza, smorzando l'insieme del dessert.
È uno dei miei dessert preferiti e il nostro best-seller in pasticceria.

Per 1 torta da 16 × 2 cm (4- 5 persone)

PÂTE SUCRÉE *ALLE MANDORLE*

- 60 g di burro + per gli stampi
- 45 g di zucchero a velo
- 15 g di farina di mandorle
- 125 g di farina 0 + per il piano di lavoro
- 1 g di sale fino
- 28 g d'uovo

DORATURA

- 20 g di tuorlo
- 5 ml di panna fresca

GANACHE MONTATA *ALLA VANIGLIA*

- 100 ml di panna fresca
- ½ bacca di vaniglia
- 2 g di gelatina+ 12 ml d'acqua
- 62 g di cioccolato bianco Ivoire Valrhona®
- 180 ml di panna fresca, fredda

PRALINATO *ALLE NOCI PECAN*

- 200 g di noci pecan
- 100 g di zucchero
- 2,5 g di fior di sale

GANACHE DULCEY

- 180 g di cioccolato bianco Dulcey Valrhona®
- 100 ml di panna fresca
- 16 g di zucchero invertito o di miele
- 30 g di burro

DECORAZIONE

- noci pecan tostate

1 GANACHE *MONTATA ALLA VANIGLIA* (G - 1)

Lasciate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Portate a ebollizione la prima quantità di panna con i semi di vaniglia e il baccello raschiato, quindi spegnete il fuoco e lasciate coperto in infusione per almeno 10 minuti.

Togliete la bacca di vaniglia, fate bollire di nuovo la panna, e fuori dal fuoco unite la gelatina, mescolando finché è sciolta.

Versate il composto caldo sul cioccolato ed emulsionate con una spatola o con una frusta fino a quando il cioccolato è fuso. Aggiungete la panna fredda e lavorate il composto con un frullatore a immersione, poi trasferite in un piatto fondo e coprite con pellicola a contatto. Trasferite la ganache in frigorifero e lasciate cristallizzare per almeno 8 ore.

2 PÂTE SUCRÉE *ALLE MANDORLE* (G O G - 1)

Sabbiate il burro, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la farina e il sale con una planetaria con frusta piatta. Aggiungete l'uovo e mescolate fino a renderlo omogeneo, poi impastatelo a mano su un piano di lavoro infarinato.

Raccogliete l'impasto in un panetto non troppo grosso e stendetelo con il mattarello tra due fogli di carta forno in una sfoglia di 2-2,5 mm, poi mettetela su una teglia e nel congelatore per 30 minuti.

Quando la pasta è congelata, tagliate un disco di 20 cm di diametro per un anello di 16 cm. Mettete nel congelatore per 10 minuti o in frigorifero per 30 minuti.

Lavorando su un piano di lavoro infarinato inserite la pasta nello stampo imburrato, esercitando una leg-





gera pressione, e lasciate riposare 2 ore in congelatore (o 12 ore in frigorifero).

Preriscaldate il forno a 160°C e cuocete la base in bianco per 15 minuti, quindi sformate e lasciate raffreddare. Nel frattempo, preparate la doratura miscelando il tuorlo con la panna. Spennellate il bordo esterno e il fondo all'interno e infornate di nuovo per circa 10-15 minuti fino a ottenere un bel colore dorato.

3 PRALINATO ALLE NOCI PECAN

Tostate le noci pecan in forno per 15 minuti a 150°C. Lasciate raffreddare.

Cuocete lo zucchero a secco in una casseruola fino a ottenere un caramello scuro, poi versatelo in una teglia rivestita con carta forno e fatelo raffreddare.

Mettete le noci pecan e il caramello in un robot da cucina e frullate a più riprese fino a ottenere una pasta, poi unite il fior di sale e mescolate (senza frullare).

Stendete uno strato sottile di pralinato sul fondo della torta. Trasferite in congelatore per 30 minuti-1 ora per farlo indurire. Il pralinato che avanza può essere conservato per diversi mesi in un contenitore ermetico a temperatura ambiente.

4 GANACHE DULCEY

Mettete il cioccolato Dulcey in una bastardella e fatelo fondere al microonde o a bagnomaria.

Versate la panna, lo zucchero invertito o il miele in una casseruola e portate a ebollizione, quindi incorporate il cioccolato in tre volte, mescolando con una spatola a ogni aggiunta per emulsionare.

Aggiungete il burro a cubetti, poi trasferite la ganache in un recipiente alto e stretto e lavorate con un frullatore a immersione, evitando di incorporare aria. Frullare la ganache non è obbligatorio ma permette di ottenere un aspetto più brillante.

Trasferite la ganache in una sac à poche e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di utilizzarla.

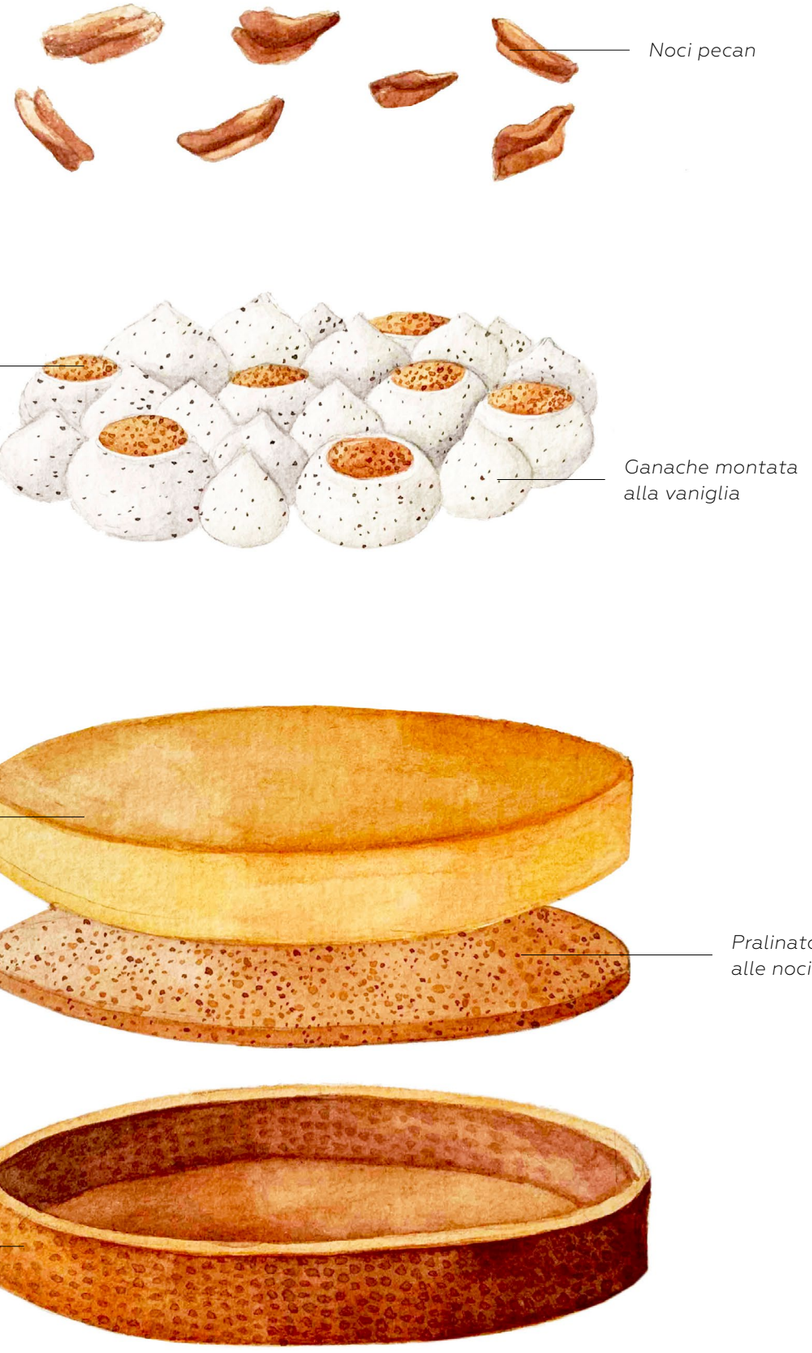
5 ASSEMBLAGGIO

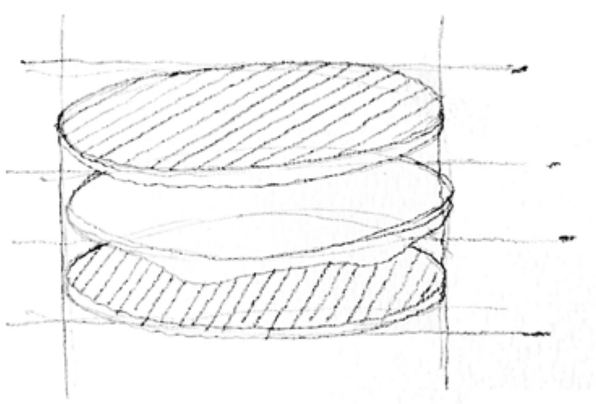
Versate la ganache Dulcey sul pralinato fino al bordo della torta e mettete in frigorifero per 2-3 ore, in modo che si cristallizzi e si indurisca.

Montate la ganache alla vaniglia con lo sbattitore come per preparare una crema chantilly, trasferitela in una sac à poche con bocchetta piatta da 15 o 16 mm e decorate con piccoli ciuffetti la ganache Dulcey in modo da ricoprire quasi interamente la torta (potete fare ciuffetti di dimensioni diverse.)

Immergete un cucchiaio parigino in acqua calda e appoggiatelo su alcuni ciuffetti di ganache montata in modo da creare una cavità, poi riempiteli di pralinato alle noci pecan.

Guarnite la superficie con noci pecan tagliate a metà e tostate. La torta si conserva in un luogo fresco per 24-48 ore.





CROC CANTE

croccante al morso
e corposo in bocca

TORTA LIME-YUZU-NOCCIOLE

Per 1 torta di 16 × 2 cm (4 – 5 persone)

PÂTE SUCRÉE ALLE NOCCIOLE

- 60 g di burro + per gli stampi
- 45 g di zucchero a velo
- 15 g di farina di nocciole
- 125 g di farina 0 + per il piano di lavoro
- 1 g di sale fino
- 28 g d'uovo

DORATURA

- 20 g di tuorlo
- 5 ml di panna fresca

GANACHE MONTATA AL LIME E YUZU

- 40 ml di panna fresca
- 23 g di purea o di succo di yuzu
- 22 g di succo di lime
- 2,5 g di gelatina + 15 ml d'acqua
- 62 g di cioccolato bianco Ivoire Valrhona®
- 185 ml di panna fresca, fredda

CREMA DI NOCCIOLE

- 25 g di burro a temperatura ambiente
- 25 g di zucchero
- 25 g di farina di nocciole
- 25 g d'uovo

PRALINATO ALLE NOCCIOLE

- 200 g di nocciole intere
- 100 g di zucchero
- 2,5 g di fior di sale

CONFIT AL LIME

- 100 ml di succo di lime
- 20 g di zucchero + 20 g
- 3,6 g di pectina NH

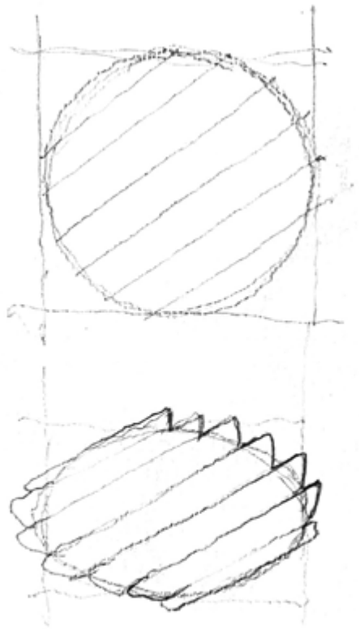
CREMOSO AL LIME

- 55 g d'uovo
- 45 g di zucchero
- la scorza di 1 lime non trattato
- 55 g di succo di lime
- 62 g di burro

DECORAZIONE

- scorza di lime e/o bucce di nocciole





5 CONFIT AL LIME

Mescolate 20 g di zucchero con la pectina e tenete da parte.

Versate il succo di lime e 20 g di zucchero in una casseruola e portate a bollore, poi togliete dal fuoco, incorporate a pioggia il composto di zucchero e pectina mescolando con la frusta e rimettete a cuocere. Fate bollire per circa 20 secondi.

Togliete dal fuoco, trasferite il preparato in un recipiente piatto, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare in frigorifero per circa 2-3 ore.

Quando il confit è freddo, mescolatelo con una frusta e stendetene uno strato sottile sulla torta con il pralinato, quindi rimettete il dolce nel congelatore.

6 CREMOSO AL LIME

Mescolate con una frusta l'uovo, lo zucchero e la scorza di lime in una bastardella e mettete da parte.

Portate a ebollizione il succo di lime in una casseruola, poi versatelo sul composto di uovo e zucchero e incorporate con una frusta. Travasate il tutto nella casseruola e cuocete a fuoco medio fino a raggiungere 83-84°C, mescolando con vigore e aiutandovi con una frusta per evitare che la crema si attacchi.

Versate la crema in un altro recipiente passandola attraverso un colino conico per eliminare le scorze di lime, quindi aggiungete il burro tagliato a cubetti e lavorate con un frullatore a immersione.

Trasferite la crema in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare in frigorifero per 3-4 ore.

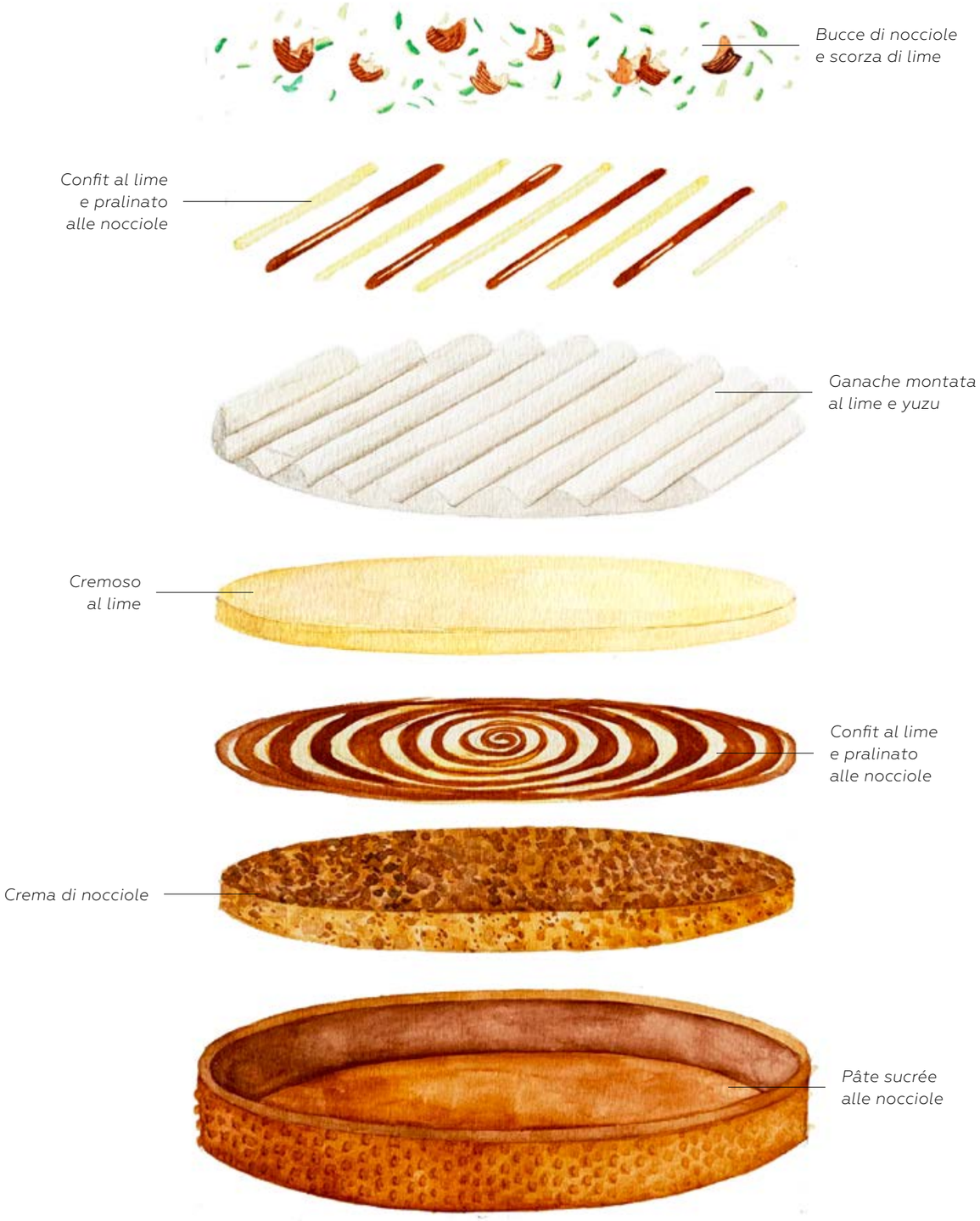
Quando la crema sarà fredda, montatela con una frusta, poi versatela sopra al confit al lime fino ad arrivare al bordo. Lisciate la superficie con una grande spatola e mettete in frigorifero o nel congelatore fino a che la crema sarà rassodata.

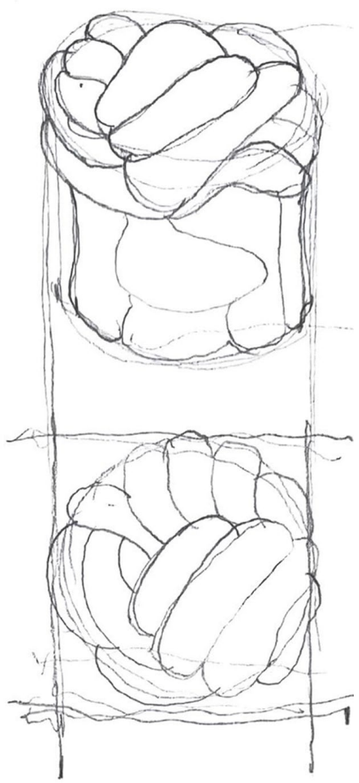
7 ASSEMBLAGGIO

Montate la ganache fredda come una chantilly (né troppo dura né troppo morbida), mettetela in una sac à poche con la bocchetta saint-honoré oppure a petalo e spremetene delle strisce parallele sul cremoso al lime in modo da ricoprire quasi interamente la torta.

Spremete anche un po' di pralinato alle nocciole e il resto del confit al lime tra le strisce di ganache montata, quindi decorate con la scorza di lime e/o delle bucce di nocciole.

La torta si conserva al fresco da 24 a 48 ore.





MOR BIDO

è sia morbido
che tenero
al palato!

CINNAMON ROLLS

Per circa 7 cinnamon rolls da 140 g

La mia versione dei cinnamon roll! La ricetta dell'impasto è simile a quella del babka, e rende la girella supermorbida. È molto importante usare una cannella di qualità, vi consiglio quella di Ceylan.

PASTA BRIOCHE

- 400 g di farina 0 + per il piano di lavoro
- 100 g di farina 1
- 7 g di sale fino
- 50 g di zucchero
- 15 g di lievito di birra fresco
- 245 ml di latte
- 30 g d'uovo
- 140 g di burro
- olio

RIPIENO ALLA CANNELLA

- 160 g di burro morbido
- 55 g di zucchero di canna
- 55 g di zucchero semolato
- 19 g di cannella di Ceylan in polvere

DORATURA

- 20 g di tuorlo
- 5 ml di panna fresca

SCIROPPO ALLA CANNELLA

- 50 g di zucchero
- 50 ml d'acqua
- 1 stecca di cannella

1 PASTA BRIOCHE (G - 1)

Mettete la farina 0, la farina 1, il sale, lo zucchero e il lievito (evitate che entri in contatto con il sale e lo zucchero), il latte e le uova nella planetaria e lavorate il tutto con il gancio. Mescolate per circa 10 minuti a velocità media fino a ottenere una palla omogenea che si stacca dalle pareti.

Mentre la planetaria mescola l'impasto, incorporate il burro poco alla volta e proseguite a impastare per 8-10 minuti a velocità media. L'impasto è pronto quando è liscio, morbido, elastico e si stacca facilmente dalle pareti.

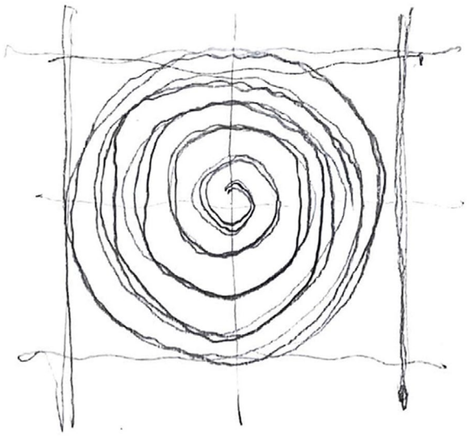
Stendete l'impasto con il palmo della mano su un piano infarinato e ripiegatelo su sé stesso due volte: stendetelo il più possibile senza strapparlo e ripiegatelo su sé stesso, quindi ripetete l'operazione.

Oliate una ciotola capiente e metteteci l'impasto, coprite con un canovaccio pulito e umido, e lasciate riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

Quando l'impasto si sarà gonfiato bene, mettetelo su un piano di lavoro infarinato e premete delicatamente con il pugno per sgonfiarlo.

Rimettete l'impasto nella ciotola oliata, coprite con pellicola e trasferite in frigorifero per una notte (o 12 ore).





Arrotolate la pasta su sé stessa dal lato lungo, pressandola bene per formare un grande rotolo, quindi tagliatela a fette larghe circa 3,5 cm. Infilate la pasta in cerchi da pasticceria imburrati di 9 cm di diametro e alti circa 4 cm appoggiati su una teglia rivestita di carta forno.

Coprite con un canovaccio umido e lasciate lievitare le girelle a temperatura ambiente (tra 26 e 28°C) per circa 2 ore, fino a 3 ore se non sono lievitate abbastanza.

2 RIPIENO *ALLA CANNELLA*

Lavorate il burro fino a ottenere una consistenza simile a una pomata, quindi mescolatelo con i due zuccheri (potete usare la planetaria con frusta piatta), e infine aromatizzate il preparato con la cannella in polvere e mescolate.

Tenete la crema da parte e conservate a temperatura ambiente fino al momento dell'assemblaggio, oppure conservate al fresco e ammorbidite prima di stendere il ripieno sulla pasta brioche.

3 *ASSEMBLAGGIO*

Stendete la pasta brioche con un mattarello su un piano di lavoro infarinato creando una sfoglia rettangolare spessa 1 cm.

Se necessario riscaldate il ripieno alla cannella al microonde per ammorbidirlo, poi spalmatelo con una spatola sull'impasto in uno strato sottile.

4 DORATURA

Miscelate il tuorlo con la panna in una ciotola, quindi ricoprite con pellicola e conservate in frigorifero.

5 SCIROPPO *ALLA CANNELLA*

Versate l'acqua, lo zucchero e la stecca di cannella in una casseruola, portate a ebollizione e lasciate bollire per 5-10 secondi, chiudendo il fuoco quando lo zucchero è completamente sciolto.

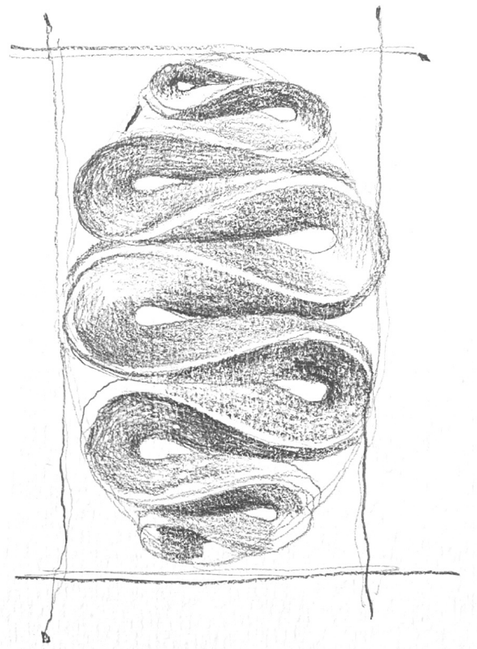
Eliminate la stecca di cannella, versate lo sciroppo in un recipiente e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di riporlo in frigorifero.

6 COTTURA

Preriscaldate il forno a 170°C, spennellate le girelle con la doratura, quindi infornate per 20-24 minuti.

Sfornate e spennellate le girelle con lo sciroppo alla cannella e sformatele una volta fredde.





VELLUTATO

ha una consistenza dolce,
soda e piacevole, con
un retrogusto persistente.

ÉCLAIR PISTACCHIO

Ho voluto ripensare la Miss Pistacchio in una versione éclair, più soffice e molto confortante. Il cremoso al mascarpone e pistacchio conferisce una grande rotondità mentre la tecnica di cottura della pasta choux lo rende morbido. Il pralinato aggiunge golosità a questa ricetta!

Per 8 éclair
(stampi lunghi 7,5 x 3 cm)

PASTA CHOUX

- 55 g di latte parzialmente scremato
- 55 ml d'acqua
- 50 g di burro
- 2 g di zucchero
- 2 g di sale
- 60 g di farina
- 110 g d'uovo

GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO

- 80 ml di panna fresca
- 1,7 g di gelatina + 10,2 ml d'acqua
- 50 g di cioccolato bianco Ivoire Valrhona®
- 150 ml di panna fresca, fredda
- 20 g di pasta di pistacchi (o di pralinato)
- 40 g di pralinato al pistacchio

CREMOSO AL MASCARPONE E PISTACCHIO

- 65 g di mascarpone
- 70 ml di panna fresca
- 70 g d'uovo
- 7 g di zucchero
- 1,3 g di gelatina + 7,8 ml d'acqua
- 95 g di pralinato al pistacchio
- 80 g di burro

PRALINATO AL PISTACCHIO

- 300 g di pistacchi verdi d'Iran
- 150 g di zucchero
- 4 g di fior di sale

1 GANACHE MONTATA AL PISTACCHIO (G - 1)

Lasciate la gelatina in acqua fredda. Portate a ebollizione la prima quantità di panna e, una volta calda, aggiungete fuori dal fuoco la gelatina, poi mescolate con una spatola per farla sciogliere.

Versate il composto caldo sul cioccolato bianco e mescolate con una spatola o una frusta per emulsionare e sciogliere il tutto. Aggiungete la panna fredda, la pasta di pistacchi, il pralinato al pistacchio e lavorate con un frullatore a immersione.

Versate in un piatto fondo e ricoprite con pellicola a contatto, lasciando cristallizzare in frigorifero per almeno 8 ore.

2 CREMOSO AL MASCARPONE E PISTACCHIO

Mettete in ammollo la gelatina in acqua.

Sbattete le uova e lo zucchero in una bastardella e mettete da parte.

Trasferite il mascarpone e la panna liquida in una casseruola e portate a leggero bollore, quindi mescolate con una frusta, rimettete nel tegame e fate cuocere a fuoco medio fino a 78°C mescolando continuamente con una spatola.

Togliete dal fuoco, aggiungete la gelatina, mescolando per scioglierla, e incorporate il burro a cubetti e il pralinato al pistacchio, lavorando con un frullatore a immersione.

Trasferite in un recipiente fondo e coprite con pellicola a contatto, lasciando raffreddare almeno 3-4 ore in frigorifero.



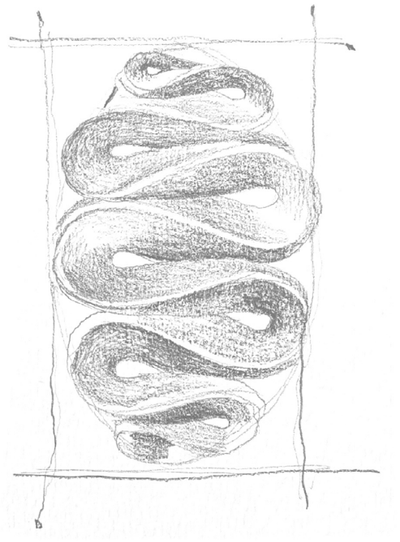
3 PRALINATO AL PISTACCHIO

Tostate i pistacchi in forno per 20 minuti a 160°C e lasciate raffreddare.

Versate lo zucchero in una casseruola e cuocete a secco fino ad avere un caramello dorato, poi versatelo in una teglia rivestita di carta forno e lasciatelo raffreddare.

Mettete i pistacchi e il caramello in un robot e frullate in più riprese fino a ottenere una pasta. Aggiungete il fior di sale e mescolate (senza azionare il robot).

Trasferite il pralinato in un contenitore chiuso e conservate a temperatura ambiente.



4 PASTA CHOUX

Fate bollire il latte, l'acqua, lo zucchero, il sale e il burro in una casseruola, quindi aggiungete la farina setacciata fuori dal fuoco. Mescolate e rimettete il tegame su fuoco lento mescolando energicamente per circa 1 minuto e facendo asciugare la pasta fino a quando si stacca dalle pareti.

Trasferite la pasta nella ciotola di una planetaria e mescolate a velocità lenta con il gancio fino a che non vedete più vapore, quindi incorporate le uova poco alla volta mescolando a ogni aggiunta.

Appoggiate gli anelli rivestiti con strisce ritagliate da un tappetino da forno microforato su una teglia rivestita con lo stesso tipo di tappetino, quindi spremete da 32 a 34 g di pasta choux negli stampi (è importante pesarla per non metterne né troppa né troppo poca).

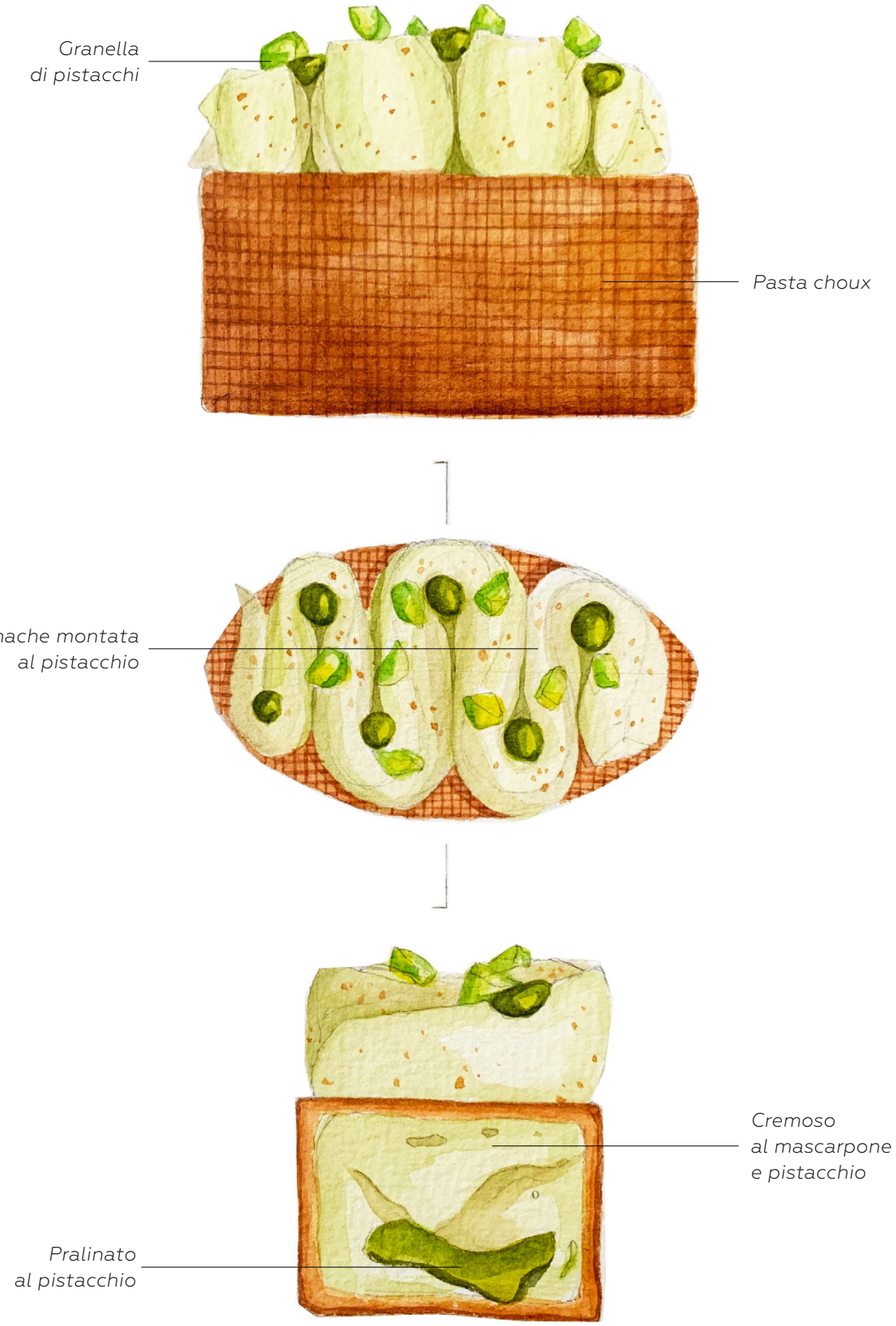
Mettete un secondo tappetino sugli stampi, poi un'altra teglia e dei pesi sopra. Infornate a 180°C in forno ventilato per almeno 45 minuti.

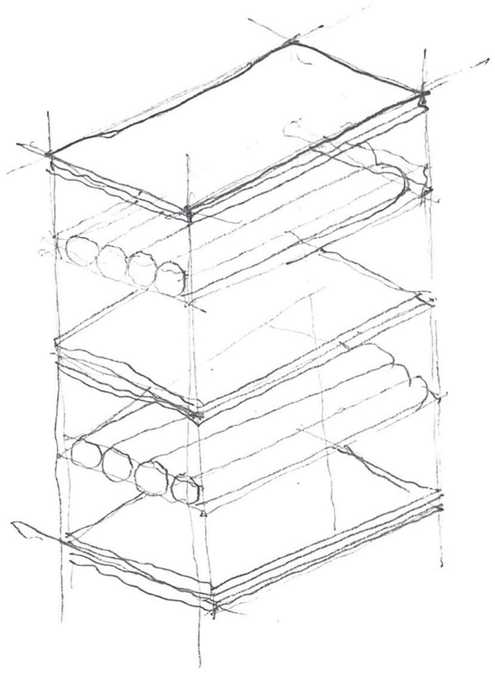
Sfornate e sformate le éclair.

5 ASSEMBLAGGIO

Bucate le éclair nella parte inferiore facendo due fori, quindi riempitele con un po' di cremoso al pistacchio in ogni foro, mettete circa 15 g di pralinato al pistacchio dividendolo nei due fori e finite riempiendo con il cremoso.

Montate la ganache con le fruste, mettetela in una sac à poche con bocchetta saint-honoré n°20 (taglia media) e spremetene un'ondina sulla superficie, quindi aggiungete qualche punta di pralinato.





FRIABILE

scatena una sinfonia
di texture in bocca,
si sgranocchia,
si rompe e si sbriciola
allo stesso tempo!

GIRELLE DI SFOGLIA AL PISTACCHIO

Vi rivelo la ricetta della mia viennoiserie preferita per una colazione o un brunch goloso: le mie girelle di sfoglia al pistacchio! Una ricetta super golosa e molto nostalgica!

Per 6-8 girelle di sfoglia

SFOGLIA PER CROISSANT

- 250 g di farina 0 + altra per il piano di lavoro
- 250 g di farina 00 (o di farina d'avena)
- 20 g di lievito di birra fresco
- 10 g di sale
- 62 g di zucchero
- 120 ml di latte freddo
- 120 ml d'acqua fredda
- 25 g di burro dolce
- olio

SFOGLIATURA

- 250 g di burro secco da sfogliatura

PRALINATO AL PISTACCHIO

- 200 g di pistacchi interi + 150 g per la decorazione e l'assemblaggio
- 100 g di zucchero
- 2,8 g di fior di sale

CREMA PASTICCIERA AL PISTACCHIO

- 125 ml di latte
- ½ bacca di vaniglia (facoltativo)
- 20 g di tuorlo
- 21 g di zucchero
- 10 g di amido di mais
- 10 g di burro freddo
- 40 g di pasta di pistacchi non zuccherata (o di pralinato)

DORATURA

- 1 uovo





1 PRALINATO AL PISTACCHIO

Tostate i pistacchi in forno per 20 minuti a 150°C e fatelo raffreddare.

Versate lo zucchero in una casseruola e cuocete a secco fino ad avere un caramello dorato, poi versatelo in una teglia rivestita di carta forno e lasciatelo raffreddare.

Mettete i pistacchi e il caramello in un robot da cucina e frullate in più riprese fino a ottenere una pasta. Aggiungete il fior di sale e mescolate (senza azionare il robot).

Trasferite il pralinato in un contenitore a chiusura ermetica e conservate a temperatura ambiente.

2 CREMA PASTICCIERA AL PISTACCHIO

Fate bollire il latte con, se la usate, la bacca di vaniglia e i semi raschiati in una casseruola. Quando il latte è caldo, spegnete il fuoco. Se lo aromatizzate, lasciate in infusione per 20 minuti, quindi portate di nuovo a ebollizione.

Sbattete i tuorli e lo zucchero in una bastardella fino a quando diventano chiari, poi incorporate l'amido e sbattete ancora. Tenete da parte.

Versate metà del latte caldo sui tuorli e lavorate il tutto, quindi mettete di nuovo il composto nella casseruola e rimettete sul fuoco per 1-2 minuti, sbattendo fino a quando la crema si addensa.

Togliete dal fuoco, eliminate la mezza bacca di vaniglia se l'avete usata, e incorporate il burro freddo a pezzetti e la pasta di pistacchi, mescolando con una frusta per farli sciogliere.

Trasferite la crema in un piatto fondo o in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e mettete in frigorifero per almeno 2 ore fino a quando la crema pasticciera si raffredda completamente.





3 SFOGLIA PER CROISSANT

Versate il lievito, il sale e lo zucchero nella ciotola di una planetaria con la frusta, unite il latte freddo, mescolate poi aggiungete senza smettere di mescolare l'acqua fredda e le farine setacciate.

Lavorate il composto con la frusta a gancio a velocità bassa per 2-3 minuti, quindi aumentate poco la velocità (un terzo della velocità massima) e impastate per circa 12 minuti. Questa è la fase della soffiatura (inglobare aria nell'impasto).

Incorporate il burro a temperatura ambiente non troppo morbido e continuate a impastare per 5 minuti, controllando con un termometro da cucina la temperatura: non deve superare i 25°C per evitare che si attivi il lievito a 26-27°C. Controllate anche la maglia glutinica dell'impasto e, se necessario, continuate a impastare a mano. L'impasto deve essere liscio e corposo, e non deve strapparsi quando viene tirato delicatamente tra le dita.

Trasferite l'impasto in una bastardella infarina o oleata, coprite con pellicola e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente. Questa è la fase di puntatura.

Sgonfiate l'impasto appoggiando delicatamente un pugno per far uscire l'aria quindi stendetelo a rettangolo su un piano da lavoro infarinato e mettetelo nel congelatore su una teglia per 10-15 minuti.

4 SFOGLIATURA

Ammorbidite il burro schiacciandolo con il mattarello tra due fogli di carta forno e stendetelo in un rettangolo di 20 × 40 cm circa, quindi stendete la pasta in una sfoglia rettangolare di circa 90 cm di lunghezza e 20-25 cm di larghezza.

Mettete il burro al centro della sfoglia, ripiegate la pasta sul burro e chiudetela con il mattarello, girandola di un quarto con il burro all'interno e cominciando a stenderla per la lunghezza.

Eseguite un giro doppio e un giro semplice (per vedere la sfogliatura della pasta sfoglia andate a pag. 185), quindi mettete l'impasto coperto da pellicola in un luogo fresco per 2 ore per evitare che si secchi.



5 LAVORAZIONE

Prendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo in un rettangolo spesso circa 3 mm, quindi amalgamate di nuovo con una frusta la crema pasticciera al pistacchio, stendetene uno strato sottile sulla pasta, cospargete di pistacchi tostati e, se necessario, tritateli grossolanamente con un coltello.

Arrotolate la pasta su se stessa dal lato lungo, pressando bene per ottenere un rotolo grande, tagliatelo a fette di circa 3 cm di larghezza e mettetele in stampi imburrati di 10 cm di diametro e 4 cm di altezza su una teglia ben rivestita di carta forno.

Ricoprite il tutto con un canovaccio umido e lasciate lievitare le girelle a temperatura ambiente per circa 2 ore.

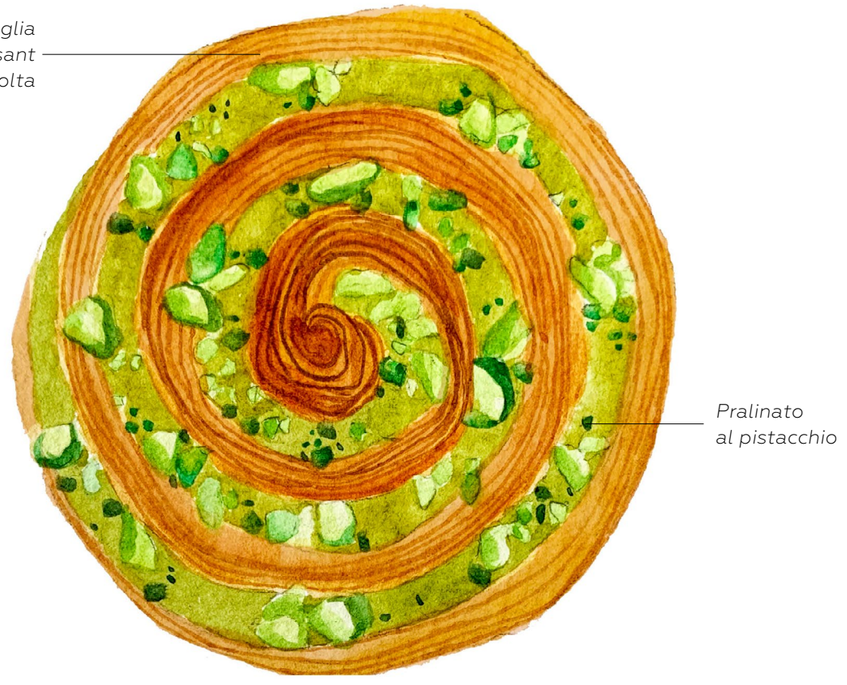
6 DORATURA

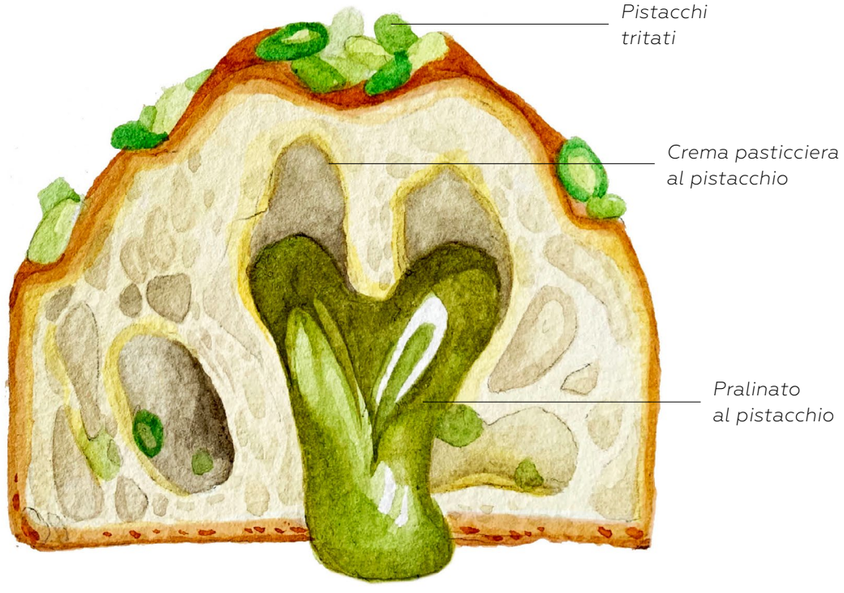
Sbattete l'uovo, ricoprite con pellicola e conservatelo in frigorifero.

7 COTTURA

Preriscaldate il forno a 170°C, spennellate le girelle con la doratura, poi infornate per 20-25 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare, poi farcite l'interno con il pralinato al pistacchio e decorate la superficie con una spirale di pralinato al pistacchio e pistacchi tritati.







CRE
MOSO

è allo stesso tempo
morbido, ricco
e leggermente
umido in bocca.

TARTELLETTE *MISS VANIGLIA*

Per 6 tartellette di 6 × 3 cm (anelli da pasticceria)

PÂTE SUCRÉE *AL CARBONE VEGETALE* E *VANIGLIA*

- 90 g di burro + per gli stampi
- 65 g di zucchero a velo
- 23 g di farina di mandorle
- 185 g di farina 0 + per il piano di lavoro
- 3 g di polvere di carbone vegetale
- ½ bacca di vaniglia (o ½ cucchiaino di vaniglia in polvere)
- 2 g di sale
- 40 g d'uovo

DORATURA

- 20 g di tuorlo
- 5 ml di panna fresca
- polvere di carbone vegetale

PRALINATO *MANDORLA-VANIGLIA*

- 150 g di mandorle intere (sgusciate)
- 75 g di zucchero
- 2 baccelli di vaniglia
- 2 g di fior di sale

GANACHE MONTATA *ALLA VANIGLIA*

- 100 ml di panna fresca
- 1 bacca di vaniglia
- 2 g di gelatina + 12 ml d'acqua
- 62 g di cioccolato bianco Ivoire Valrhona®
- 180 ml di panna fresca, fredda

CREMOSO *AL MASCARPONE* E *VANIGLIA*

- 82 g di mascarpone
- 17 ml di panna fresca
- ½ bacca di vaniglia
- 50 g d'uovo
- 26 g di zucchero
- 1,5 g di gelatina + 9 ml d'acqua
- 60 g di burro

BISCOTTO *MADELEINE ALLA VANIGLIA*

- 46 g di burro
- 35 g d'uovo
- 28 g di zucchero
- 7 g di miele
- 46 g di farina
- 2 g di lievito
- 1 pizzico di fior di sale
- ¼ di bacca di vaniglia
- 13 ml di latte

DECORAZIONE

- polvere di carbone vegetale



5 PÂTE SUCRÉE AL CARBONE VEGETALE E VANIGLIA

Per gli anelli da pasticceria, ritagliate 6 strisce lunghe 18,7 cm e larghe 3 cm da un tappetino microforato da forno (Silpain®) e metteteli da parte.

Lavorate il burro, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la farina, la polvere di carbone vegetale, i semi della mezza bacca di vaniglia e il sale in una ciotola di una planetaria con frusta piatta fino ad avere un composto sabbioso. Aggiungete l'uovo e mescolate fino a quando diventa omogeneo, quindi impastatelo a mano su un piano di lavoro infarinato.

Stendete l'impasto con il mattarello tra due fogli di carta forno in modo da ottenere una sfoglia spessa 2,5 mm, quindi mettetela su una teglia e poi nel congelatore per 20-30 minuti.

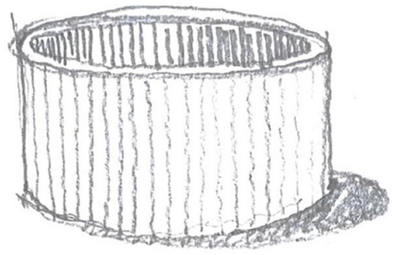
Quando l'impasto è congelato, ritagliate 6 strisce larghe 3,5 cm e lunghe 18,5 cm, e 6 dischi con un coppapasta di 5,5 cm di diametro; se l'impasto si scalda troppo, rimettete le strisce e i dischi in frigorifero o nel congelatore per qualche minuto.

Infarinate bene il piano di lavoro. Rivestite la parete degli anelli con le strisce in silicone, poi appoggiate le strisce di impasto, premetele bene, tagliate l'eccedenza e chiudete premendo le due estremità. Livellate all'altezza dello stampo, quindi inserite un disco di impasto sul fondo e unitelo lungo il bordo alle strisce.

Mettete le basi almeno 2 ore in congelatore prima di cuocerle.

Preriscaldate il forno a 160°C e cuocete le basi in bianco per 15 minuti.

Sfornate i gusci di pasta e, intanto che si raffreddano, preparate la doratura miscelando il tuorlo con la panna fresca e la polvere di carbone vegetale fino a ottenere un nero inteso. Sformate le tartellette, spennellate la doratura nera all'interno e all'esterno delle basi e infornate ancora per circa 15 minuti fino a quando sono cotte. Lasciate raffreddare.



6 ASSEMBLAGGIO E RIFINITURE

Mettete il pralinato mandorla-vaniglia nella sac à poche, quindi spremetene un ciuffo sul fondo delle tartellette, poi posizionatevi sopra i dischi di bisquit madeleine alla vaniglia.

Spremete 8-10 g di pralinato sul biscotto, mettete le tartellette nel congelatore per 15-20 minuti affinché il pralinato si indurisca.

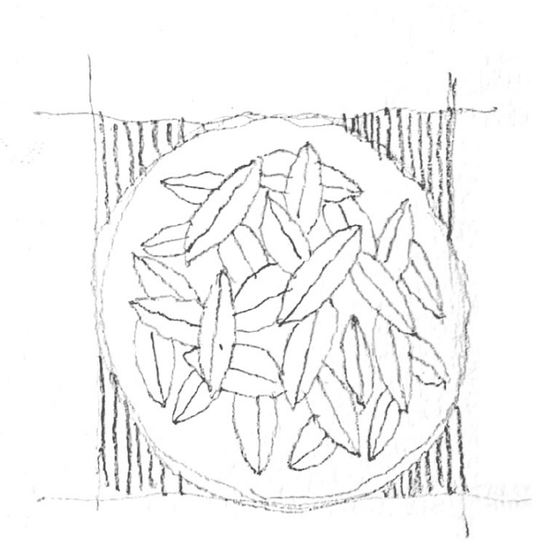
Prendete il cremoso al mascarpone e vaniglia, sbattetelo bene per renderlo liscio, quindi mettetelo nella sac à poche e spremetelo con delicatezza sul fondo delle tartellette sopra il pralinato, evitando che quest'ultimo salga e si mischi al cremoso. Lisciatelo lungo il bordo con una piccola spatola e rimettete le tartellette nel congelatore per circa 20 minuti per far addensare il cremoso.

Montate la ganache fredda con la planetaria a velocità media in modo da renderla morbida ma abbastanza densa per spremerla, quindi mettetela in una sac à poche con una bocchetta piatta di 24 mm (o almeno 22 mm).

Mettete gli inserti congelati di pralinato mandorla-vaniglia al centro della tartelletta, spremete poi un ciuffo di ganache in modo da ricoprire tutto l'inserto e decorate setacciando un po' di polvere di carbone vegetale sulla ganache.

Trasferite le tartellette in frigorifero dove si conserveranno da 24 a 48 ore.





FON
DENTE

si scioglie in bocca
ed è quasi cremoso
o succoso!

TARTELLETTE RIBES-FICHI E CREAM CHEESE

Per 6 tartellette di 7 × 2 cm

Per molto tempo ho creduto che i fichi non mi piacessero. Poi, un giorno, ho deciso di provarne uno, simbolo della fine dell'estate e dell'inizio dell'autunno. È stata un'ottima idea perché ora li adoro! In questa ricetta ho unito la dolcezza del cream cheese (il formaggio fresco delle cheesecake americane) con il miele e il sapore del ribes nero.

PÂTE SUCRÉE ALLE MANDORLE

- 90 g di burro + per gli stampi
- 65 g di zucchero a velo
- 23 g di farina di mandorle
- 185 g di farina 0 + per il piano di lavoro
- 2 g di sale fino
- 40 g d'uovo

DORATURA

- 20 g di tuorlo
- 5 ml di panna fresca

CREMA ALLE NOCI

- 30 g di burro
- 30 g di zucchero
- 30 g di noci tritate in polvere
- 30 g d'uovo

CONFIT RIBES-FICHI

- 150 g di purea di ribes
- 50 g di fichi freschi
- 11 ml di succo di limone
- 30 g di zucchero + 12 g
- 3,8 g di pectina NH

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO-CREAM CHEESE

- 40 ml di latte
- ½ bacca di vaniglia
- 1 g di gelatina + 6 ml d'acqua
- 170 ml di panna fresca, fredda
- 30 g di mascarpone
- 30 g di cream cheese
- 40 g de cioccolato bianco Ivoire Valrhona®

DECORAZIONE

- fichi freschi di Solliès o altra varietà viola
- miele di fico o d'acacia (facoltativo)

1 CREMA ALLE NOCI

Mescolate il burro con lo zucchero e le noci tritate in polvere in una planetaria con frusta piatta (o in una ciotola e con una spatola), unite poi l'uovo a temperatura ambiente e mescolate.

Trasferite la crema in una ciotola, coprite con pellicola e conservate in frigorifero per almeno 30 minuti.

2 PÂTE SUCRÉE ALLE MANDORLE

Mescolate il burro, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la farina e il sale nella planetaria con frusta piatta fino a ottenere un impasto sabbioso.



Aggiungete l'uovo e mescolate fino a ottenere una pasta omogenea, quindi impastatela con il palmo della mano su un piano di lavoro infarinato.

Suddividete l'impasto in due panetti non troppo grossi e stendeteli con il mattarello tra due fogli di acetato per pasticceria in modo da ottenere due sfoglie spesse 2,5 mm, quindi mettetele su una teglia e poi nel congelatore per 20-30 minuti.

Tagliate dalla prima sfoglia 6 strisce larghe 2,5 cm e lunghe 22, e dalla seconda 6 dischi usando un coppapasta di 6,5 cm di diametro. Se l'impasto si riscalda troppo, rimettete le strisce e i dischi in frigorifero o nel congelatore per circa 15 minuti.

Imburrate gli stampi per le tartellette, quindi rivestiteli con le strisce di impasto, premendo bene contro le pareti. Tagliate l'eccedenza, livellate la pasta all'altezza del bordo dello stampo, poi mettete le tartellette su un piano di lavoro appena infarinato e premete con il palmo della mano. A questo punto toglietele delicatamente e trasferitele su una teglia rivestita da un tappetino microforato o carta forno. Fatele riposare per almeno 2 ore nel congelatore, poi cuocetele in bianco per 15 minuti in forno preriscaldato a 160°C.

Sfornate, sformate e lasciate raffreddare.

Nel frattempo, preparate la doratura miscelando il tuorlo e la panna, quindi spennellate il fondo e il bordo esterno dei dolci.



Mettete i dolci di nuovo in forno e cuocete per 12-15 minuti fino a quando la pasta diventa di un bel colore dorato. Lasciate raffreddare.

Versate uno strato di crema alle noci in tutte le tartellette (circa 15 g in ognuna), poi rimettete in forno per 12-15 minuti o fino a che la crema alle noci ha preso leggermente colore ed è ben cotta. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

3 CONFIT RIBES-FICHI

Mescolate 12 g di zucchero con la pectina e mettete da parte.

Fate bollire la purea di ribes, i fichi freschi sbucciati, il succo di limone e 30 g di zucchero per 4 minuti, mescolando di tanto in tanto con una frusta. Togliete dal fuoco e incorporate a pioggia il composto di zucchero e pectina sbattendo bene, poi rimettete sul fuoco e lasciate bollire per circa 10-15 secondi prima di toglierlo nuovamente dal fuoco e lavorarlo con un frullatore a immersione.

Filtrate il composto attraverso un colino conico raccogliendolo in un piatto fondo o in una ciotola, quindi coprite con pellicola e lasciate raffreddare il confit completamente in frigorifero (circa 3 ore).

4 MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO-CREAM CHEESE

Dato che non è possibile realizzare questa ricetta riducendo le quantità degli ingredienti, vi avanzerà un po' di mousse. Conservatela in vasettini .

Fate bollire il latte con il mezzo baccello di vaniglia raschiato, poi spegnete il fuoco, coprite e lasciate in infusione per 15 minuti.

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda per almeno 10 minuti.

Montate la panna fredda con il mascarpone finché diventa densa.

Mettete il cioccolato bianco in una ciotola e scioglietelo a bagnomaria o al microonde.

Eliminate la bacca di vaniglia, riscaldate di nuovo il latte e incorporate la gelatina e il cream cheese, quindi versate tutto sul cioccolato bianco, mescolando con una spatola per omogenizzare bene la ganache.

Quando il composto raggiunge 25°C, incorporate delicatamente la panna montata con una spatola e versate la mousse sulla crema alle noci nelle basi delle tartellette. Lasciate almeno 3-4 mm di spazio dal bordo per guarnire con il confit di ribes nero-fichi.

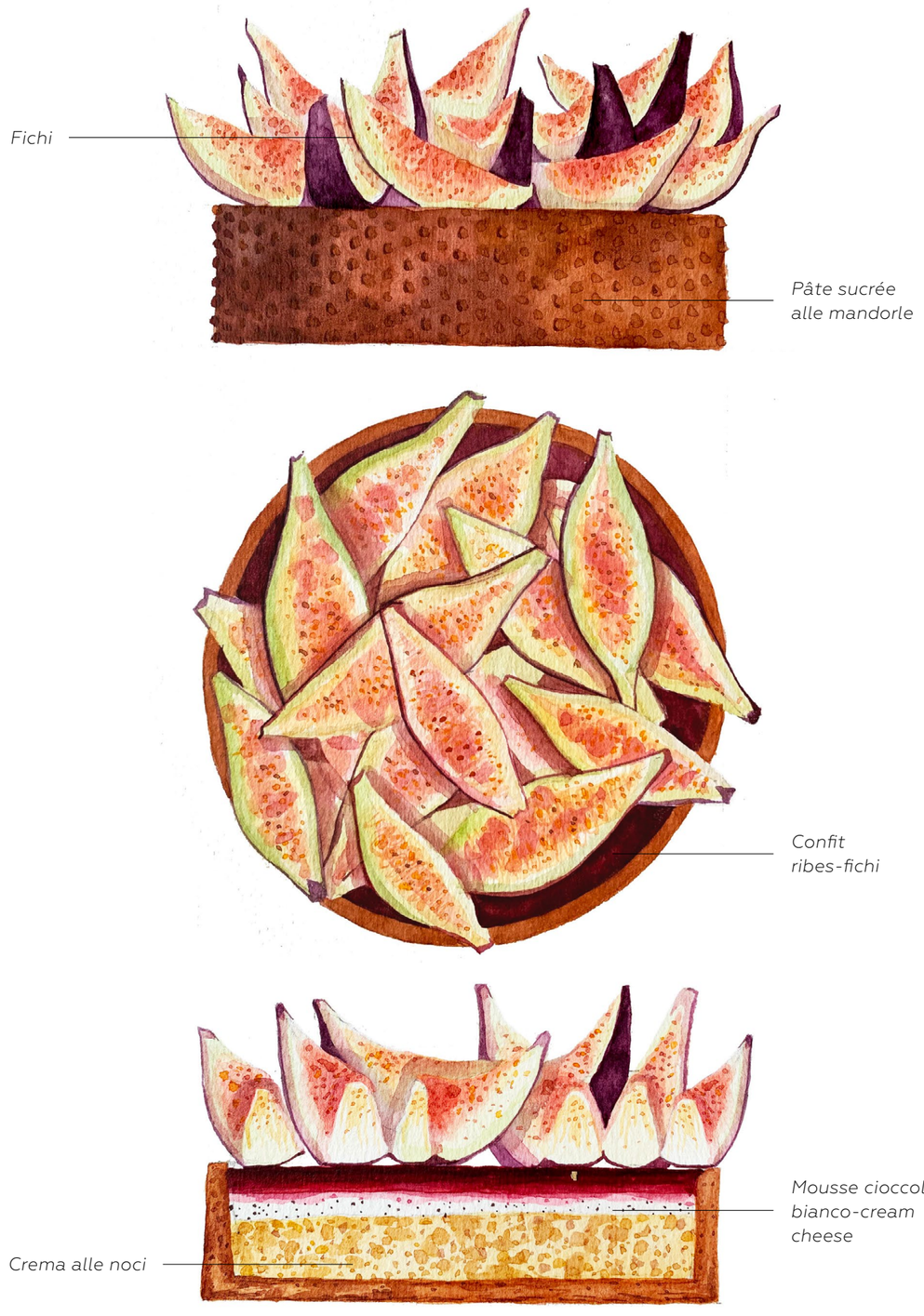
Trasferite i dolci nel congelatore per 30 minuti - 1 ora o fino a quando la mousse si addensa.

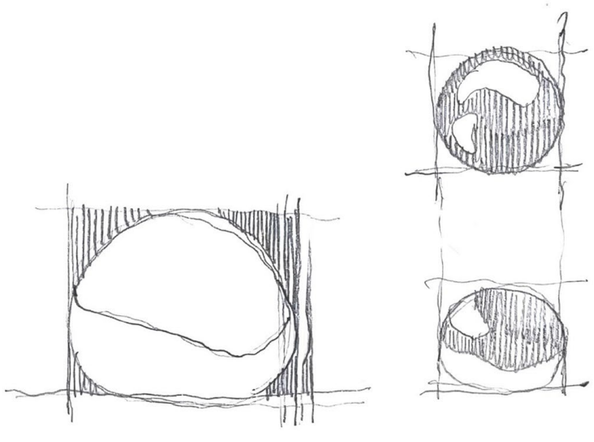
5 ASSEMBLAGGIO

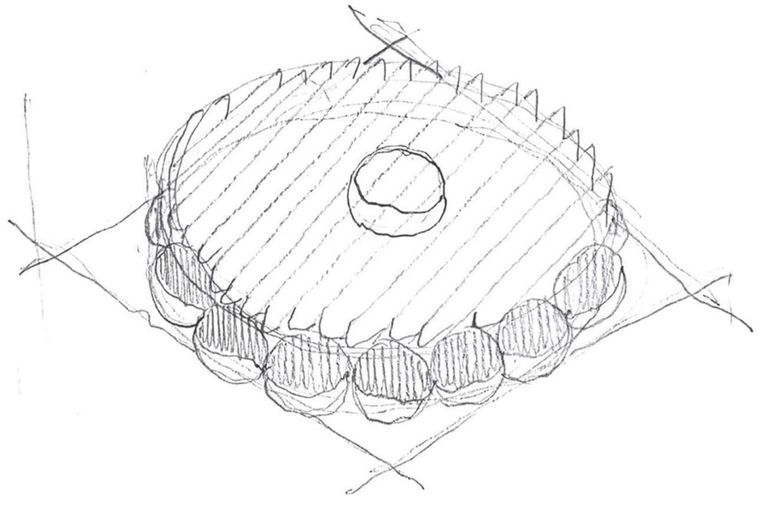
Lavorate il confit con un frullatore a immersione in un contenitore stretto, quindi mettetelo in una sac à poche e riempite le tartellette fino all'orlo, lisciando la superficie con una spatola.

Tagliate i fichi a spicchi sottili e disponeteli armoniosamente sulle tartellette. Potete nappare i fichi con il miele scaldato al microonde, quindi decorate con qualche ciuffetto di confit di ribes nero-fichi tra gli spicchi di frutta.

Le tartellette possono essere conservate in frigorifero e consumate entro 24-48 ore



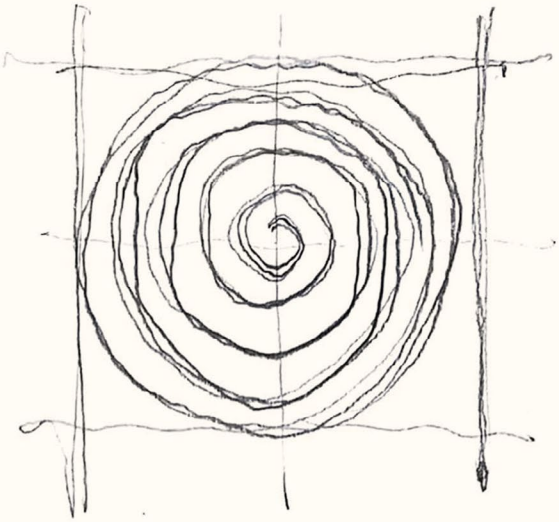




INDICE DELLE RICETTE

"THE" COOKIES 234
BABKA CIOCCOLATO E NOCCIOLA 136
BANANA BREAD 124
BRIOCHE SFOGLIATA AL CARAMELLO 188
CAKE 100% LIME 120
CAKE 100% PISTACCHIO 170
CAKE 100% VANIGLIA 140
CAKE CARA'HUÈTE 146
CAKE MARMORIZZATO (DEFINITIVO!) 74
CAKE ROCHER 128
CHOUX FORESTA NERA 226
CHOUX MISTER VANIGLIA 162
CINNAMON ROLLS 132
COOKIES AL PISTACCHIO 238
ÉCLAIR AL CIOCCOLATO 158
ÉCLAIR PISTACCHIO 166
ENTREMET AL TIRAMISÚ RIVISITATO 62
ENTREMET CIOCCOLATO, NOCCIOLA E FRUTTO DELLA PASSIONE 40
ENTREMET MANGO-ARACHIDI 50
ENTREMET SWEET CALAMANSI 10
ENTREMET VANIGLIA, RIBES NERO E CASTAGNE 22
FLAN 100% VANIGLIA 204
FLAN PRALINATO PECAN 222
FRAISIER VANIGLIA 34
FROLLINI CIOCCOLATO E CARAMELLO 100
GIRELLE DI SFOGLIA AL PISTACCHIO 176
MILLEFOGLIE VANIGLIA-PECAN 182
PARIGI-TOKYO 218
PARIS-BREST ALLA NOCCIOLA 214
SAINT-HONORÉ VANIGLIA E CARAMELLO 190
SPALMABILE AL CARAMELLO E CIOCCOLATO DULCEY 154
SPALMABILE MADEMOISELLE NOCCIOLA 156
TARTELLETTE AL LATTE MACCHIATO 198
TARTELLETTE BANOFFEE RIVISITATE 150
TARTELLETTE MISS BOURDALOUE 28
TARTELLETTE MISS COCCO 86
TARTELLETTE MISS NOCCIOLA 56
TARTELLETTE MISS PISTACCHIO 92
TARTELLETTE MISS SESAMO NERO 16
TARTELLETTE MISS VANIGLIA 208
TARTELLETTE RIBES-FICHI E CREAM CHEESE 242
TARTELLETTE TATIN ALLA MELA E PEPE DI SICHUAN 248
TORTA ALBICOCCA-MANDORLE 114
TORTA CARA'HUÈTE 96
TORTA DULCEY, NOCI PECAN-VANIGLIA 46
TORTA FIORI D'ORIENTE 68
TORTA LIME-YUZU-NOCCIOLE 80
TORTA ROSA NERA 103
TORTA SAINT-HONORÉ COCCO-CIOCCOLATO 108
TORTINO ALLA CREMA DI LATTE 246





Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

Per Aurélien Cohen la pasticceria è un'opera d'arte da assemblare, che si crea combinando sapori e texture.

Pistacchio, vaniglia, cioccolato, nocciola, kalamansi, lampone... si uniscono con eleganza alla cremosità, alla morbidezza, al vellutato, alla croccantezza o alla friabilità.



Una sorprendente storia, dell'architettura della pasticceria.



Dopo aver studiato marketing, Aurélien Cohen ha deciso di trasformare la sua passione per la pasticceria in una vera e propria carriera. Dal blog, dove condivide le sue creazioni, alla sua pagina Instagram, che ha raggiunto 355.000 follower, è passato dal virtuale al reale, diventando lo chef pasticciere della sua pasticceria nel 2021. Trasmette la sua grande passione attraverso le masterclass, proponendo dolci che riflettono la sua personalità, combinando la modernità, l'eleganza e la golosità attraverso un sottile matrimonio di texture e sapori.



35 € IVA inclusa
ISBN: 978 88 6753 428 9