

## Buona riuscita dei dolci

Per ottenere buoni risultati nella preparazione dei dolci ed una perfetta riuscita, vi preghiamo seguire questi consigli che derivano da una lunga esperienza pratica:

1. Pesate esattamente i vari ingredienti indicati nelle ricette servendovi di una bilancia anche piccola.
2. Seguite con fiducia e con ordine le indicazioni che vi danno le ricette.
3. Usate sempre generi freschi e di buona qualità.
4. Lavorate accuratamente i composti come è indicato. I composti lavorati a lungo vi daranno sempre ottimi risultati di finezza e sapore.
5. Usate stampi e tortiere pulitissimi.
6. Regolate il forno come indicato.
7. Non aprire il forno interamente prima di 12-15 minuti salvo indicazioni diverse che vi daranno le ricette.

*Il Tesoretto della Pasticceria e della Dispensa, HOEPLI, 1983*



**Food &  
Beverage  
CONSULTING**  
*prêt à manger*

**CORSO BASE  
DI PASTICCERIA  
DOLCEMENTE...**  
Chef Alberto Somaschini

La pasta frolla è per definizione una pasta friabile al burro. La presenza di questo grasso è alla base della succulenza dei dolci prodotti con questo impasto che può prevedere percentuali variabili, dal 40 al 65%, di burro in rapporto alla farina. Le odierne esigenze nutrizionali consigliano di utilizzare una quantità di burro il più possibile ridotta, rendendo l'impasto più leggero e digeribile, ma un poco più difficile da lavorare. Importante è ricordarsi di non scaldare mai l'impasto con una lavorazione troppo energica. Questo errore, il più frequente nella preparazione della frolla, comporta un impasto che in cottura diventa duro, difficile da tagliare e soggetto a sbriciolarsi con molta difficoltà. L'impasto con questi difetti è detto bruciato.

Per rendere sempre diverso un impasto che ha gli stessi ingredienti di base: utilizzare aromi e profumi. Zeste di limone o arancia, polvere di cannella, anice o vanillina contribuiscono a rendere di volta in volta diversa la frolla. Un consiglio: i dolci con la pasta frolla devono maturare almeno 24 ore dopo la cottura. In questo modo il grasso contenuto nell'impasto si stabilizza e diventa più omogeneo e fragrante.

### Dose comune

250 g burro morbido  
250 g zucchero  
4 tuorli  
500 g farina "0"  
Scorza di limone  
Una punta di vanillina

### Dose light

200 g burro morbido  
250 g zucchero  
3 tuorli  
1 uovo intero  
500 g farina "0"  
Scorza di limone  
Una punta di vanillina

### Dose ricca

325 g burro morbido  
175 g zucchero  
5 tuorli  
500 g farina "0"  
Scorza di limone  
Una punta di vanillina

### Dose economica

125 g burro morbido  
125 g margarina  
250 g zucchero  
1 tuorlo  
2 uova  
500 g farina "0"  
Scorza di limone  
Una punta di vanillina

## Pasta frolla

1. Amalgamare il burro (e la margarina se presente), lo zucchero e la buccia di limone grattugiata fino a che lo zucchero sia completamente sciolto.
2. Unire i tuorli (e le uova intere se presenti) e incorporare bene nell'impasto.
3. Aggiungere la farina e la vanillina setacciate, lavorando l'impasto con le punte delle dita per evitare di scaldarlo troppo.
4. Riposare l'impasto per almeno 30 minuti in frigorifero prima di utilizzarlo per qualsiasi preparazione ulteriore.

N.B. Si può realizzare una pasta frolla al cacao utilizzando, per una dose, 400 g di farina e 100 g di cacao amaro in polvere.

Per stendere la pasta frolla con il mattarello per i vari utilizzi, far ammorbidire per 5 minuti a temperatura ambiente l'impasto e spolverizzare bene di farina il piano di lavoro.

## Crostata di confettura

1. Preparare la frolla a regola e farla riposare.
2. Stendere la frolla a 1 cm di spessore con il mattarello tenendola 8-10 cm più larga della tortiera (per 12 persone è necessaria una tortiera di 26 cm di diametro).
3. Con il mattarello foderare la tortiera facendo aderire molto bene ai bordi. Decorare a piacere il bordo con le dita o con l'ausilio di una forchetta.
4. Spalmare un sottile strato di confettura. Grigliare la crostata con strisce di frolla e cuocere a 180°C per circa 30 minuti.
5. Far raffreddare e sformare.

N.B. Per ottenere una crostata equilibrata è necessario mantenere un rapporto fra frolla e confettura di di 2:1. L'altezza della frolla dovrà essere il doppio dell'altezza del velo di confettura.

Si può arricchire una semplice crostata adagiando sulla base di frolla, prima della confettura, mandorle filettate, granella di nocciole o altra frutta secca a piacere.

**12 persone**

### Per la base

1 dose di pasta frolla

### Per la guarnizione

250 g di confettura di frutta a scelta

**12 persone**

### Per la base

1 dose di pasta frolla

### Per la crema nera

125 g zucchero

125 g cacao amaro

250 g acqua

## Crostata alla crema nera

1. Preparare la frolla a regola e farla riposare.
2. Preparare la crema nera. Mescolare lo zucchero e il cacao setacciati e stemperare con l'acqua fredda.
3. Cuocere a fuoco moderato fino a ebollizione. Togliere dopo 1 minuto dal fuoco e raffreddare.
4. Stendere la frolla a 1 cm di spessore con il mattarello tenendola 8-10 cm più larga della tortiera (per 12 persone è necessaria una tortiera di 26 cm di diametro).
5. Con il mattarello foderare la tortiera facendo aderire molto bene ai bordi. Decorare a piacere il bordo con le dita o con l'ausilio di una forchetta.
6. Versare la crema nera e cuocere a 180°C per circa 30 minuti.
7. Far raffreddare e sformare.

## Crostata di frutta fresca

1. Preparare la frolla a regola e farla riposare.
2. Stendere la frolla a 1 cm di spessore con il mattarello tenendola 8-10 cm più larga della tortiera (per 12 persone è necessaria una tortiera di 26 cm di diametro).
3. Con il mattarello foderare la tortiera facendo aderire molto bene ai bordi. Decorare a piacere il bordo con le dita o con l'ausilio di una forchetta. Cuocere a 180°C per circa 30 minuti.
4. Preparare la crema pasticciera. Portare a bollore il latte con gli aromi. Montare i tuorli con lo zucchero fino consistenza spumosa. Aggiungere la farina.
5. Stemperare l'impasto ben montato con il latte bollente. Cuocere per 20 minuti a fuoco dolce. Raffreddare.
6. Stendere un velo di crema pasticciera sopra la base di frolla cotta in precedenza. Adagiare a piacere la frutta.
7. Spolverizzare con zucchero a velo pochi attimi prima di servire. Se si desidera conservare la crostata è opportuno ricoprire la frutta con l'apposita gelatina per decorazione.

### Per la base

1 dose di pasta frolla

### Per la crema pasticciera

4 tuorli

150 g zucchero

50 g farina

500 ml latte

Aromi (agrumi o vaniglia)

### Per la decorazione

400 g frutta di stagione

Zucchero a velo

*oppure*

Gelatina di frutta

## Biscotti di frolla fantasia

1. Preparare la frolla a regola e farla riposare.
2. Stendere la frolla a 1/2 cm di spessore con il mattarello. Tagliare la pasta in forme a piacere utilizzando un coltello o un coppapasta (tondo, stella, triangolare, ovale, ecc.).
3. Spennellare con l'uovo sbattuto e guarnire prima della cottura a piacere con: zucchero semolato, granella di nocciole, mandorle o pistacchi filettati, gherigli di noce o confettura di frutta.
4. Cuocere su una teglia con carta da forno a 180°C per 10-15 minuti fino a leggera coloritura.
5. Cospargere eventualmente con zucchero a velo dopo la cottura, a biscotti raffreddati.

1,2 kg di biscotti

1 dose di pasta frolla

### Per la guarnizione

uovo sbattuto

a piacere:

zucchero semolato

zucchero a velo

granella di nocciole

mandorle filettate

gherigli di noce

pistacchi freschi filettati

confettura di frutta

1,2 kg di biscotti

1/2 dose di pasta frolla

dose comune

1/2 dose di pasta frolla

al cacao

albume d'uovo

## Biscotti di frolla bicolori

1. Preparare le frolla a regola e farle riposare.
2. Stendere le frolle a 1 cm di spessore. Tagliare in bastoncini di uguale lunghezza. Unire alternativamente bastoncini di frolla chiara e scura utilizzando come collante l'albume d'uovo sbattuto e spennellato.
3. Far raffreddare in frigorifero i bastoncini di frolla uniti.
4. Tagliare i biscotti con 1/2 cm di spessore. Cuocere su una teglia con carta da forno a 180°C per 10-15 minuti fino a leggera coloritura.

N.B. Si possono preparare dei biscotti bicolori a girella. Sovrapporre due strati di frolla di colore differente stesi a 1/2 cm di spessore, incollati utilizzando sempre albume sbattuto. Arrotolare gli strati aiutandosi con della carta da forno e tagliare delle girelle di 1/2 cm di spessore. Procedere nella cottura come al punto 4.

## Tartelette di frolla

1. Preparare la frolla a regola e farla riposare.
2. Stendere la frolla a 1/2 cm di spessore con il mattarello. Ricavare dei cerchi di 8 cm di diametro con un coppapasta a bordi lisci o rigati.
3. Foderare gli appositi stampi per tartelette. Bucherellare la frolla con una forchetta per evitare che si gonfi in cottura. Guarnire con confettura o crema nera o crema pasticciera.
4. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti fino a leggera doratura.

### Variante con frutta

1. Seguire il metodo come sopra fino al punto 2. Lasciare le basi di frolla senza guarnizione.
2. Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti fino a leggera doratura. Far raffreddare.
3. Guarnire le basi di frolla con crema pasticciera e frutta fresca a piacere.
4. Cospargere con zucchero a velo prima di servire le tartelette.

1,5 kg di tartelette

1 dose di pasta frolla

### Per la guarnizione

a scelta:

300 g confettura di frutta

300 g crema nera

300 g crema pasticciera

### Variante con frutta

150 g crema pasticciera

150 g frutta fresca di stagione

zucchero a velo

Il Pan di Spagna è l'impasto morbido più utilizzato in pasticceria. Il suo sapore neutro lo rende particolarmente adatto per essere farcito con creme, frutta, marmellata o quanto previsto dalla ricetta o dall'estro del pasticcere. Ogni cerimonia dove è prevista una *dolce conclusione* vede questa preparazione primeggiare.

Numerose sono le ricette famose, fra cui la torta chantilly e la torta diplomatica, che richiedono la preparazione di questa ricetta. Diverse sono le varianti del Pan di Spagna fra cui, molto utilizzata, è la pasta biscotto, indispensabile per preparare dolci farciti e arrotolati, tagliati poi a girella.

### Per 1 tortiera ø 26 cm

8 uova  
250 g zucchero  
160 g farina  
90 g fecola di patate  
50 g miele  
un pizzico di vanillina

### Per la versione al cacao

8 uova  
250 g zucchero  
140 g farina  
90 g fecola di patate  
50 g miele  
20 g cacao amaro  
un pizzico di vanillina

## Pan di Spagna

1. Montare le uova, lo zucchero e il miele nell'impastatrice con frusta. Lavorare fino ad ottenere una massa spumosa e colore giallo chiaro.
2. Unire le farine (se presente il cacao) e la vanillina. Mescolare con una frusta o con un cucchiaino dal basso verso l'alto.
3. Riempire a 3/4 lo stampo imburrato e infarinato. Cuocere a 180°C per 30 minuti.

N.B. Si può realizzare il Pan di Spagna senza impastatrice o frusta elettrica. Montare i tuorli con lo zucchero e il miele, aggiungere le farine e incorporare gli albumi montati a neve a parte.

## Pasta biscotto (bisquit)

1. Montare le uova con lo zucchero, il miele, un pizzico di sale. Amalgamare la farina setacciata e la fecola. Mettere il burro fuso freddo.
2. Stendere l'impasto su un foglio di silicone o carta da forno imburrata e infarinata.
3. Cuocere in forno a 200°C per 10 minuti.
4. Sformare e girare su un foglio pulito di carta da forno cospargendo con zucchero a velo. Conservare in frigorifero coperto con pellicola trasparente.
5. Farcire con creme o marmellata a piacere. Arrotolare e affettare.

### Per 10 persone

4 uova  
20 g miele  
200 g zucchero  
100 g farina  
80 g fecola di patate  
80 g burro  
un pizzico di sale

### Per la versione a cacao

4 uova  
20 g miele  
200 g zucchero  
60 g farina  
40 g cacao amaro  
80 g fecola di patate  
80 g burro  
un pizzico di sale

100 ml acqua  
100 g zucchero  
semolato  
80 ml parte alcolica  
(rum, maraschino,  
alchermes)

## Bagna alcolica per dolci

1. Preparare lo sciroppo di zucchero portando a bollire l'acqua e lo zucchero. Lasciare bollire per un minuto e raffreddare.
2. Aggiungere la parte alcolica prescelta.

N.B. La bagna per dolci è utile per inzuppare Pan di Spagna o Babà, rendendoli più gustosi e freschi. In presenza di bambini è possibile inzuppare solo con lo sciroppo di zucchero. La bagna si può conservare per 30 giorni in una bottiglia in frigorifero.

## Crema chantilly chiara e scura

1. Preparare la crema pasticcera (e la crema nera se prevista) a regola facendola raffreddare.
2. Aggiungere alla crema il liquore rendendola ben liscia.
3. Montare la panna con lo zucchero a velo.
4. Incorporare alla crema pasticcera la panna, mescolando velocemente dal basso verso l'alto per evitare di far *smontare* la crema.

N.B. La crema chantilly chiara si utilizza per farcire il Pan di Spagna e per preparare le classiche torte da cerimonia. Si può arricchire la crema aggiungendo della frutta, ad esempio fragole, ananas o pesche.

### Per 1 kg di crema

200 g crema pasticcera  
20 ml liquore (rum o  
maraschino)  
650 ml panna fresca  
50 g zucchero a velo

### Per la versione al cioccolato

200 g crema pasticcera  
70 ml di crema nera  
20 ml liquore (rum o  
maraschino)  
650 ml panna fresca  
50 g zucchero a velo

### Per 1 kg di crema

500 ml panna  
25 ml rum  
500 g cioccolato  
fondente  
*oppure*  
250 g cioccolato  
fondente  
250 g cioccolato  
gianduia

## Crema ganache

1. Far sciogliere il cioccolato a scaglie in un bagnomaria.
2. Togliere dal fuoco e aggiungere la panna liquida mescolando energicamente.
3. Montare con una frusta o con un'impastatrice.
4. Unire il rum.

N.B. La crema ganache si utilizza per farcire il Pan di Spagna (la classica torta Selva Nera) o la pasta biscotto. Inoltre da questa crema si possono preparare i tartufi al cioccolato, ricavandone delle piccole sfere, passate poi nel cacao in polvere.

## Meringa o spumiglia

1. Montare a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero.
2. Formare le meringhe a piacere e far asciugare a 80° C per 3-4 ore.
3. Servire cosparse con cacao amaro, con cannella o ricoperte con cioccolato fuso.

150 g albume  
300 g zucchero  
semolato

## Zuppa Meringata

1. Tagliare a fette il Pan di Spagna e inzupparlo con la bagna alcolica.
2. Alternare degli strati di Pan di Spagna con la crema pasticcera e lo zucchero a velo. Sovrapporre almeno tre strati.
3. Preparare la meringa come di regola e rifinire la superficie della zuppa meringata utilizzando un sac à pôche.
4. Far colorire la meringa in forno a 220°C per massimo 5 minuti oppure utilizzando l'apposito cannello a gas da pasticceria.

### Per 10 persone

600 g Pan di Spagna  
100 g bagna alcolica  
500 ml crema pasticcera  
250 g meringa o spumiglia  
20 g zucchero a velo

N.B. Si può personalizzare la ricetta utilizzando una bagna alcolica al rum e una bagna alcolica all'alchermes (liquore alle ciliegie di colore rosso). In questo modo si renderà la preparazione più colorata e si arricchirà il sapore.

La finitura dei dolci utilizzando la meringa è riproducibile a fantasia. Si può utilizzare questa decorazione anche sopra crostate (di crema cotta o crema nera in modo particolare) oppure sopra il tiramisù o la zuppa inglese, facendone delle piacevoli varianti.

### Per 1 kg di pasta

500 ml acqua  
200 g burro  
300 g farina  
6-8 uova  
un pizzico di sale

## Pasta Choux

1. Sciogliere il burro a cubetti nell'acqua, portando a bollore. Aggiungere un pizzico di sale.
2. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere la farina a pioggia, mescolando inizialmente con una frusta per evitare la formazione di grumi.
3. Cuocere l'impasto a fuoco medio per 20 minuti (in genere si deve formare una leggera crosticina sul fondo della pentola).
4. Togliere l'impasto dalla pentola e far svaporare (intiepidire) in una bacinella sufficientemente capiente.
5. Aggiungere una ad una le uova, mescolando molto bene ad ogni uovo aggiunto. L'impasto deve risultare liscio e di media consistenza.
6. Con un sac à pôche formare su una teglia con carta da forno delle forme a piacere e cuocere in forno a 220°C fino a completa doratura con tiraggio aperto (per i forni casalinghi tenendo socchiusa - 1 cm - la porta con uno straccio arrotolato).

N.B. La pasta choux si può utilizzare per la preparazione di frittelle neutre, con mele o con uvetta. Aggiungere all'impasto la guarnizione prevista e friggere in abbondante olio di semi a 180°C.



**Per 8 persone**

2 uova  
2 tuorli  
125 g zucchero  
500 ml latte  
vaniglia

**Per il caramello**

200 g zucchero  
70 g acqua

## **Cream caramel**

1. Lavorare le uova e i tuorli con lo zucchero. Unire il latte precedentemente bollito con gli aromi e filtrato.
2. Preparare il caramello mettendo a cuocere lo zucchero nell'acqua in un pentolino. Aggiungere poca acqua fredda per fermare la cottura.
3. Velare gli stampi con il caramello. Distribuire subito l'apparecchio negli stampi.
4. Sistemare un doppio foglio di carta da forno sul fondo della teglia, adagiare gli stampini e versare acqua fredda fino a 3/4 dell'altezza degli stampini.
5. Cuocere a bagnomaria a 160°C. La crema dovrà risultare consistente al tatto. Raffreddare e sformare.

## **Crêpes susette**

1. Preparare l'apparecchio per le crespelle. Preparare il burro nocciola. Sbattere le uova con lo zucchero e stemperarvi la farina.
2. Diluire con il latte e unire il burro nocciola freddo.
3. Ungere un padellino antiaderente caldo con poco olio di semi. Versare un piccolo mestolo di apparecchio e cuocere girando le crespelle.
4. Far caramellare lo zucchero con il burro poi unire il succo di arancia e limone.
5. Unire le crespelle e aggiungere il Grand Marnier, facendolo evaporare bene. Piegare le crespelle in quattro e decorare con le zeste di limone a julienne.

**Per 10 persone**

**Per l'apparecchio**

50 g burro  
3 uova  
150 g farina  
300 ml latte  
10 g zucchero  
aromi

**Per la guarnizione**

100 g zucchero  
100 g burro  
2 arance  
1 limone  
200 g Grand Marnier

**Per 6 persone**

500 ml panna  
10 g cacao amaro  
150 g cioccolato  
fondente

## **Mousse al cioccolato fondente**

1. In un bagnomaria mettere il cioccolato in scaglie, il cacao e metà panna.
2. Far sciogliere a bagnomaria poi raffreddare mescolando.
3. Montare la panna rimasta e incorporarla mescolando delicatamente.
4. Sistemare la mousse in bicchieri di vetro o contenitori a piacere.



### Per 10 persone

500 ml crema inglese  
15 g colla di pesce  
500 ml panna montata

## Bavarese alla crema

1. Preparare la crema inglese come di regola. Sciogliervi la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata.
2. Raffreddare a bagnomaria mescolando.
3. Montare la panna con 50 g di zucchero a velo.
4. Quando la crema comincia ad addensarsi, aggiungere la panna montata. Versare negli stampini o nei bicchieri.
5. Far raffreddare per 2 ore circa in frigorifero.

## Salsa vaniglia o crema inglese

1. Scaldare il latte con la vaniglia senza portare a bollore.
2. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero ottenendo una massa spumosa e morbida. Aggiungere il latte e stemperare la massa.
3. Cuocere a bagnomaria mescolando di continuo la salsa. Quando la schiuma in superficie scompare e la crema vela il cucchiaino la cottura è ultimata.

N.B: non portare a bollore la salsa vaniglia per evitare di cuocere le uova e separarle dal resto degli ingredienti.

### Per 500 ml di crema

300 ml di latte  
5 tuorli d'uovo  
100 g di zucchero  
1/4 di bacca di vaniglia

### Per 12 persone

200 g burro  
200 g zucchero  
200 g farina di mandorle  
4 uova  
50 g farina bianca  
una punta di vanillina  
400 g pasta frolla  
50 g confettura albicocche  
qualche mandorla filettata

## Torta frangipane

1. Lavorare il burro con lo zucchero fino ad ottenere un impasto omogeneo.
2. Unire le uova, le farine e la vanillina.
3. Foderare una tortiera di  $\varnothing$  24 cm con la pasta frolla, velare di confettura e cospargere con le mandorle filettate.
4. Versare il composto e livellare. Grigliare con la frolla a strisce e cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.

## Tiramisù "light"

1. Montare i tuorli con lo zucchero e unire la ricotta portata a temperatura ambiente e resa cremosa.
2. Tagliare a fette il pan di Spagna e inzupparlo in una pirofila con il caffè freddo.
3. Aggiungere alla crema gli albumi montati a neve ben ferma. Farcire il pan di Spagna con la crema morbida.
4. Aggiungere uno strato superiore di pan di Spagna inzuppato di caffè e chiudere il dolce con la restante crema.
5. Cospargere con il cacao amaro e decorare a piacere.

### Per 10 persone

150 g zucchero  
3 uova  
400 g ricotta  
600 g pan di Spagna  
300 ml caffè freddo  
cacao amaro

