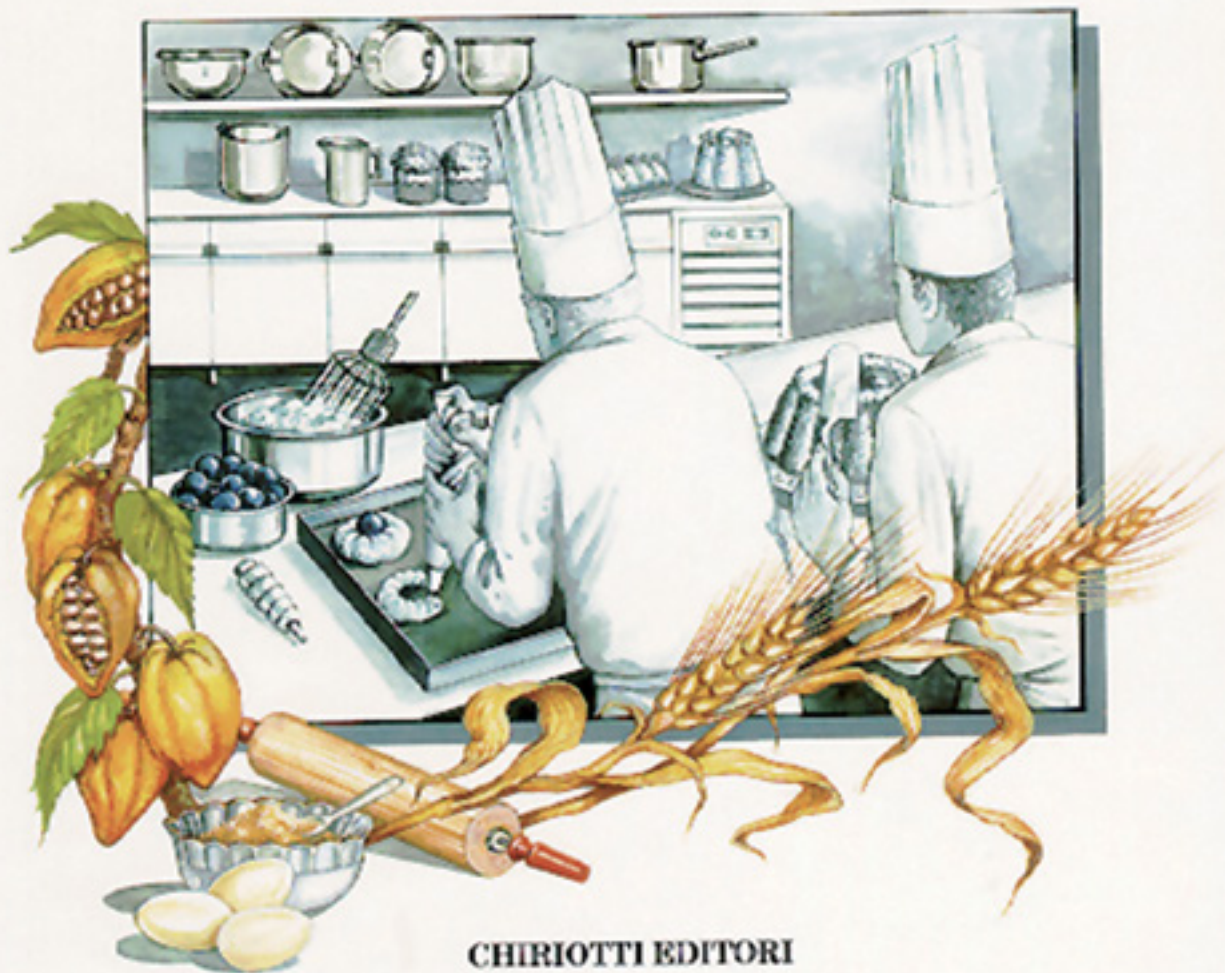


# MANUALE DELLA PASTICCERIA ITALIANA

FULVIO  
SCOLARI

TERESIO  
BUSNELLI



CHIRIOTTI EDITORI

# Glossario di terminologia di laboratorio

*L'asterisco all'interno della spiegazione, dopo un punto, indica un'accezione diversa del termine.*

## A

### **ADDENSANTE**

Additivo alimentare aggiunto con lo scopo di migliorare la consistenza e mantenere la compattezza degli alimenti (budini, gelati, piatti pronti con gelatina, ecc.). La maggior parte degli addensanti utilizzati sono di origine vegetale derivati dalle alghe e dalla cellulosa.

### **ADDITIVO**

Sostanza priva di potere nutritivo aggiunta agli alimenti per migliorarne o facilitarne la produzione, lavorazione, conservazione e confezionamento.

### **ADRAGANTE**

Mucillagine che trasuda da arbusti originari dell'Asia Minore. Usata come legante ed anche per lavori di decorazione in pastigliaggio. Gomma adragante.

### **AGAR-AGAR**

Sostanza estratta da alghe marine rosse, usata come gelificante ed addensante. È posta in vendita sotto forma di filoncini, bastoncini od anche in polvere; è solubile in acqua bollente; raffreddandosi si rapprende sotto forma di composto gelatinoso.

### **ALBICOCCARE**

Pennellare certi dolci appena sformati con marmellata di albicocche calda, prima di passare con la ghiaccia. Si evita così la cristallizzazione dello zucchero contenuto nella ghiaccia o nei fondenti.

### **AMALGAMARE**

Mescolare, mettere insieme sostanze diverse, unire.

### **AMMOLLARE**

Mettere a bagno e reidratare alimenti secchi.

### **AROMATIZZARE**

Aggiungere al cibo sostanze aromatiche per migliorarne il sapore od il profumo.

### **AZIONE ENZIMATICA**

Funzione degli enzimi su sostanze che ne determina la trasformazione. L'azione è prettamente chimica.

## B

### **BAGNOMARIA**

È il metodo di far cuocere una vivanda o di far fondere una sostanza, senza metterla a diretto contatto con il fuoco. Un recipiente più grande, pieno fino a metà di acqua, ne contiene uno più piccolo, con le sostanze che si devono fondere o cuocere.

### **BAUMÉ ANTOINE**

Chimico francese inventore del pesa-sciroppo, chiamato scientificamente "aerometro Baumé. La scala graduata sistemata all'interno di un tubo di vetro, che costituisce la parte principale del pesa-sciroppo, va da 0° a 40°Bé.

### **BIGA (BIGHETTA o LIEVITINO)**

Impasto di un lievito di supporto, composto da farina, lievito ed acqua. Giunto a maturazione, viene incorporato agli altri ingredienti od all'impasto promuovendo una lievitazione completa. Si distingue in molle, sostenuta o consistente.

### **BISCOTTARE**

Tostare o cuocere per una seconda volta in modo da togliere maggior umidità a pane, gallette, piccoli dolci secchi per conservarli meglio.

### **BISCOTTERIA**

Si intendono tutte le masse di fondo ottenute montando, sia a caldo che a freddo, uova e zucchero ed aggiungendo farina, fecola ed anche corpi grassi sciolti (liquidi).

### **BOCCHETTA (CORNETTO)**

L'utensile in metallo o plastica a forma tronco-conica con l'estremità minore liscia o dentata che si infila nel sacchetto per decorare.

### **BRILLANTARE**

Operazione che si fa ai fondenti, alla frutta candita, ai dolci al liquore, ecc. collocandoli entro appositi recipienti e versandovi sopra uno sciroppo a 33°-34°C, al fine di formare sulla superficie una leggera cristallizzazione di zucchero.

### **BRILLANTIERA**

Altrimenti detta "griglia per decorare", è uno speciale strumento usato per appoggiarvi sopra i prodotti da lucidare con gelatina od i dolci che si intende lucidare con fondente o copertura.

**BURRO AMMORBIDITO**

Burro reso morbido sia mano che a macchina, od anche a moderato calore, senza farlo sciogliere.

**BURRO A POMATA**

Burro reso morbido come una crema.

**BURRO FUSO**

Burro sciolto a calore senza farlo friggere né rosolare.

**BURRO MORBIDO**

Burro tenuto a temperatura ambiente in modo da potersi usare per impasti ed anche per spalmare.

**C****CANDIRE**

Far penetrare lo zucchero nella frutta in modo da renderla trasparente ed asciutta, chiamata perciò frutta candita.

**CARAMELLARE**

Ricoprire con zucchero caramellato una preparazione, ad esempio panna cotta; oppure immergere acini d'uva, spicchi di arancia o mandorle, in zucchero caramellato.

**CARBOIDRATI (IDRATI DI CARBONIO, o GLUCIDI)**

Sostanze apportanti calorie, quali zuccheri, amidi, cellulosa.

**CASSONATA**

Zucchero grezzo o pochissimo raffinato.

**CELLULA**

Piccola unità biologica degli esseri viventi, formata da due parti essenziali ed inscindibili, nucleo e citoplasma.

**CHIARIFICARE**

Operazione che consente di rendere limpido vino, brodo, succhi di frutta ed altri liquidi.

**CHOUX**

Il termine francese equivale a bigné; sono piccoli dolci a forma sferica, confezionati con pasta per bigné. Vengono farciti con panna montata, creme o confetture, spolverizzati con zucchero ed anche glassati.

**CINESE**

È un colino a forma conica, in acciaio, con fori più o meno sottili. Detto anche "chinois", viene usato per passare salse, ecc. Si differenzia dal vero e proprio colino per essere costituito da solido acciaio bucherellato, così da rendere possibile anche l'eventuale operazione di pressatura degli ingredienti che si desidera passare.

**CIRCA (ca.)**

Dove per vari fattori è difficile stabilire la misura od i tempi esatti si ricorre all'avverbio "circa". Ad esempio "tempo di cottura 15 minuti circa", si tratta di un'indicazione generalmente media, in quanto fattori tipo forno, teglia o placca, dimensioni ed anche struttura del composto da cuocere possono influire sul tempo stesso. Lo stesso dicasi per le quantità di liquidi da incorporare nell'impasto.

**CODETTA**

A base di cioccolato o zucchero, si usa per granellare la superficie dei dolci ed i bordi delle torte.

**COMPOSTA**

Conserva di frutta ottenuta per cottura di frutta fresca o secca in sciroppo di acqua e zucchero eventualmente aromatizzato con vaniglia o buccia di limone.

**COMPOSTO**

Miscela di sostanza lavorate contemporaneamente in modo da formare un insieme ben unito.

**CONCENTRARE**

Far evaporare l'acqua contenuta in sughi, creme salse ed altri tipo di liquidi.

**CONDENSARE**

Operazione tecnologica mediante cui si riduce il volume della soluzione per parziale allontanamento dell'acqua presente. Si può condensare per evaporazione, riscaldando il liquido fino all'ebollizione, oppure per crioconcentrazione, congelando ed allontanando la parte solida per centrifugazione.

**CONFETTARE**

Avvolgere mandorle, nocciole, pistacchi od altro in uno strato di zucchero entro bassine, cioè in apposite bacinelle di rame rotonde che girano in modo che lo zucchero s'attacchi alla loro superficie, ottenendo così i confetti.

**COPAPASTA (TAGLIAPASTA)**

Stampi generalmente piccoli, in diversi formati, usati per tagliare la pasta con pressione e ricavarne forme piatte.

**CORNETTO**

Vedi Bocchetta. Questo termine viene anche usato in altre accezioni: cornetto ottenuto con carta oleata per decorare. \* Tipo di pane di piccolo formato. \* Croissant sia dolci che salati. \* Ancora cornetto (tipo cannoncino) ottenuto con impasto per cialde, adatto per essere farcito con preparazioni sia dolci che salate.

**CORREGGERE**

Modificare ed aggiungere di sapore con aggiunta di sostanze aromatiche.

**COTTURA ALLA ROSA**

Usata per ogni liquido o crema che contenga tuorli d'uovo. Non deve mai raggiungere il punto di ebollizione. Si dice che si è raggiunto il punto di cottura alla rosa quando soffiando sulla spatola di legno, usata per rimestare il composto, si forma il tipico disegno dei petali di una rosa.

**COTTURA A VUOTO**

Modo particolare per cuocere fondi per tartellette o barchette, destinati ad accogliere in seguito farce o ripieni. Appoggiare all'interno di ciascun stampo, rivestito di pasta, un piccolo disco di carta oleata e versarvi sopra piselli secchi, fagioli oppure riso, premendo leggermente.

**CRÊPIERE**

Padella particolare, dotata di un bordo molto basso che facilita lo scivolamento della crêpe sul piatto, una volta cotta.

### **CROCCANTE**

Prodotto ottenuto con zucchero sciolto sul fuoco e con aggiunta di mandorle, nocciole noci od altra frutta secca, sia intera che filettata od in granella. È anche detto "nougat".

### **CROSTA**

Fondi di pasta o tranci di pane utilizzati come supporto per particolari preparazioni sia salate che dolci. \* Involucro di pasta usato per racchiudere alcuni cibi che vengono poi cotti al forno. \* La superficie degli alimenti volutamente indurita per effetto del calore (per esempio quella delle torte, della pasta al forno, ecc.).

## **D**

### **DADOLATA**

Preparazione di verdure, carni, prosciutto, ecc. tagliate a dadini, adatta per farcie e ripieni di vario genere.

### **DECORARE**

Ornare, fregiare un elaborato con gradevole eleganza e raffinatezza.

### **DORARE**

Spennellare la superficie di dolci, salatini, torte di gastronomia, ecc. con una miscela di uovo sbattuto, cui può essere aggiunto anche latte, zucchero ed altro per conferire particolare lucentezza ai prodotti finiti.

## **E**

### **EBOLLIZIONE**

Fenomeno che si verifica quando un liquido riscaldato inizia a formare bolle in superficie. Avviene per ogni liquido a temperature diverse.

### **EDIBILE**

Parte dei vari prodotti che si presta ad essere consumata.

### **EMULSIONE**

Composto ottenuto mescolando energicamente sostanze che non sono solubili fra di loro, una delle quali è un grasso. L'emulsione tende a separarsi nuovamente quando viene fatta riposare. Per stabilizzarla si usano uova e fecola oppure stabilizzanti che consentono di ottenere miscele dense e stabili.

### **ENTREMET**

Letteralmente significa "piatto leggero da servirsi fra due piatti di maggior sostanza" oppure fra il piatto principale e la frutta. Generalmente viene usato per indicare dolci moderni leggeri.

### **ENZIMA**

Sostanza chimica secreta dalla cellula che ha la possibilità di accelerare la trasformazione delle sostanze.

### **ESAME ORGANOLETTICO**

Valutazione sensoriale effettuata tramite assaggio che permette di formulare pareri soggettivi sulla gradevolezza o sgradevolezza di un alimento.

### **ESSENZE**

Sostanze profumate provenienti soprattutto dal mondo

vegetale. Vengono estratte per macerazione, per distillazione o con l'ausilio di sostanze grasse. In pasticceria le essenze si usano soprattutto per aromatizzare gelati, creme ed impasti.

### **ESSICCAZIONE**

Tecnica conserviera che consiste nel sottrarre gran parte dell'acqua presente nei cibi, generalmente mediante l'uso di calore naturale (sole) od artificiale.

### **ETAMINE**

Tessuto in cotone o in lino, attraverso la cui trama vengono passati liquidi densi, salse, creme.

## **F**

### **FARCIA O RIPIENO**

Amalgama di alimenti crudi o cotti, tritati più o meno finemente e conditi; utilizzata per farcire.

### **FARCIRE**

Il verbo indica l'azione di disporre una sostanza fra altri strati di diversa composizione. Ad esempio "farcire una torta", cioè stendere uno strato di crema fra strati di pan di Spagna.

### **FARINA DEBOLE**

Una farina povera di glutine che serve per impasti o lavorazioni dove non bisogna ottenere elasticità.

### **FARINA FORTE**

Tipo di farina ricca di glutine, quindi resistente ed elastica, adatta per impasti dove si richiede un buon sviluppo.

### **FARINA RINFORZATA**

Tipo di farina piuttosto debole cui viene aggiunta una certa percentuale di farina forte.

### **FEGATO GRASSO**

Generalmente fegato d'oca o di anitra, ma anche di altri animali, lavorato con aggiunta di altre sostanze in modo da ottenere un composto cremoso ed al tempo stesso abbastanza consistente, di colorazione rosata.

### **FERMENTAZIONE**

Complesso di trasformazioni biochimiche delle sostanze organiche, dovute all'azione dell'apparato enzimatico di numerosi microrganismi.

### **FIAMMEGGIARE**

Spruzzare con un liquore fortemente alcolico cui si dà fuoco al momento di servire.

\* Passare rapidamente sulla fiamma pollo o cacciagione per bruciare la peluria.

### **FILTRO**

Utensile bucherellato o poroso che serve per eliminare le parti solide in sospensione presenti nei liquidi; viene fabbricato in diversi materiali.

### **FODERARE**

Ricoprire una forma o una tortiera con un sottile strato di pasta o di altre sostanze.

### **FONDENTE**

Zucchero cotto con acqua e glucosio, raffreddato e



lavorato finché diventa bianco e consistente. \*Tipo di cioccolato amaro facilmente solubile.

### **FONDERE**

Far sciogliere un alimento solido a calore molto moderato, eventualmente a bagnomaria, per non alterarne le caratteristiche organolettiche.

### **FORME**

È il nome generico con il quale vengono indicati quegli accessori in ferro, alluminio o cartone, in vari formati e dimensioni, che si usano per cuocere al forno torte, pan di Spagna, ecc., od anche contenitori vari che servono a dare una forma.

### **FRANGIPANE**

Crema cotta preparata con latte, farina, zucchero, burro, mandorle in polvere e profumata con essenza di mandorle; il nome viene da un profumiere italiano Frangipani. Si utilizza per farcire torte o per foderare il fondo delle crostate.

### **FRAPPÈ**

Bevanda densa, soffice e gelata composta da latte, ghiaccio, zucchero ed aromi frullati insieme.

### **FRITTI**

Tutti i prodotti che vengono cotti in olio o grassi bollenti.

### **FRULLARE**

Miscelare o agitare velocemente delle sostanze liquide o semidense per mezzo della frusta a mano o del frullatore elettrico.

### **FRUSTA**

Utensile usato per rendere più vaporoso e soffice un alimento mediante l'aggiunta di aria al suo interno e per mescolare liquidi e composti semidensi. È costituito da diversi fili curvi di acciaio inossidabile, inseriti in un manico cilindrico; per montare composti poco densi si usano fruste con fili più flessibili, a forma di palloncino; per salse e composti densi si preferiscono fili allungati e rigidi.

## **G**

### **GELARE**

Far indurire a mezzo del freddo le creme o gli sciroppi preparati per ottenere i gelati.

### **GELATINA**

Sostanza incolore o leggermente colorita, vischiosa, che può essere sia dolce che salata. Serve per velare con uno strato più o meno leggero varie sostanze o composizioni gastronomiche.

### **GELIFICANTE**

Additivo alimentare caratterizzato dalla capacità di dare all'alimento consistenza gelatinosa.

### **GHIACCIA (GLASSA)**

Una composizione di zucchero a velo, acqua od albume sbattuti insieme in modo da formare una pasta bianca, soffice e montata. Serve per decorare, guarnire o dare lucentezza.

### **GLASSARE**

Dare lucentezza ai dolci, ricoprendoli o spennellandoli con ghiaccia, fondente o copertura.

### **GLICOGENO**

Polisaccaride di riserva presente negli organismi animali, formato dall'unione di molte molecole di glucosio; è reperibile nel mondo vegetale, nelle alghe e nei funghi.

### **GOMMA ARABICA**

È una sostanza essiccata, tratta da una varietà di acacia diffusa in Africa, India ed Australia. In pasticceria viene usata per glassare il marzapane, le pastine da tè, ecc.

### **GOMMARE**

Applicare la gomma.

### **GRANELLARE**

Cospargere la superficie od i bordi di preparazioni con varie granelle (nocciola, mandorla, pistacchio, amaretto, cioccolato, zucchero, ecc.).

### **GRANIRE**

Far granire lo zucchero, cioè farlo cuocere ad una temperatura che poi staccheggandolo granisce, forma granelli, si cristallizza.

### **GRATINARE**

Operazione di coprire la superficie di un alimento con un'altra sostanza formando, grazie all'azione del calore, uno strato croccante e dorato. \*Passare velocemente prodotti in forno molto caldo o sotto la salamandra in modo che assumano una colorazione dorata o bruna.

### **GRATTUGIA**

Utensile costituito da una lastra di metallo fornita di fori ognuno dei quali è circondato da una piccola corona di punte aguzze.

### **GRIGLIA**

Utensile per la cottura formato da una serie di bacchette, di ferro o di altro metallo, disposte parallelamente all'interno di un telaio quadrato o rettangolare; eventualmente dotato di gambe.

### **GRIGLIARE**

Cuocere un alimento a secco, ponendolo su una griglia sopra ad una fonte di calore intenso.

### **GUARNIRE**

Abbellire una preparazione dolciaria o culinaria con elementi atti a migliorarne l'aspetto (ved. decorare).

## **I**

### **IGROSCOPICO**

Che ha la particolarità di assorbire l'umidità contenuta nell'aria.

### **IMBIANCHIRE (SBIANCHIRE o SBOLLENTARE)**

Immergere in acqua salata, quasi bollente, carni, verdure o frutta, lasciarle per qualche minuto sino ad ebollizione, quindi togliere e sciacquare in acqua fredda, possibilmente corrente.

### **IMBIONDIRE**

Cuocere sul fuoco od in forno delle sostanze sino a che prendano un colore biondo.

### **IMBUTO**

Strumento che permette di versare liquidi all'interno di bottiglie o di altri contenitori dalla bocca stretta.

**IMPALPABILE**

Da non potersi palpare. Zucchero impalpabile perché macinato in polvere finissima.

**IMPANARE**

Tecnica che consiste nel passare gli alimenti nella farina (facoltativo), quindi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

**IMPASTARE**

Lavorare un insieme di ingredienti diversi fino al formarsi di un composto omogeneo.

**IMPAZZIRE**

Dicesi di salsa o crema in cui è avvenuta la separazione degli ingredienti, mentre invece dovrebbe risultare omogenea durante e dopo la preparazione.

**INCIDERE**

Praticare un taglio, più o meno profondo, su impasti dolci o salati, verdure, ecc.

**INCORPORARE**

Inserire uno o più ingredienti in un impasto.

**INFARINARE**

Coprire leggermente un alimento, tavolo di lavoro ed attrezzi con un leggero strato di farina.

**INFUSIONE**

Macerazione di sostanze aromatiche o di alimenti in un liquido bollente.

**INFUSO**

Il risultato della macerazione di foglie, radici, semi od altri componenti vegetali, freschi o secchi, in acqua bollente.

**INSAPORIRE**

Dare sapore ad una preparazione insipida, utilizzando le varie sostanze segnalate nelle indicazioni di ogni ricetta. In linea generale non si indicano mai le quantità dei sapori perché spesso le sostanze usate non hanno la stessa forza aromatica; inoltre esistono forti variazioni di gusti e sapori nelle usanze e nelle abitudini culinarie delle diverse zone.

**INTRIDERE**

Impastare con le dita e poi con i palmi delle mani, in modo che gli ingredienti possano compenetrare a poco a poco.

**Inzuppare**

Bagnare con un liquido prodotti da forno per ammorbidirli ed aromatizzarli.

**IPERCALORICO**

Alimento che fornisce un'elevata quantità di calorie.

**IPOCALORICO**

Alimento che fornisce una moderata quantità di calorie.

**IRROREARE**

Versare un condimento od una salsa su un cibo in modo da cospargerlo abbondantemente.

**J****JULIENNE**

Carni o verdure tagliate a piccole strisce sottili.

**L****LAMPADA PER FIAMMEGGIARE**

Strumento usato per la cottura alla fiamma di cibi e dolci davanti ai commensali.

**LEGANTI**

Sostanze in grado d'ispesire i liquidi, di legarli in modo definitivo, rendendoli collosi o solidi.

**LEGARE**

Incorporare una sostanza che tenga uniti gli altri ingredienti, come ad esempio la maionese che lega le verdure nell'insalata russa. Il verbo viene anche usato per indicare l'unione nel composto di amido od altro che, amalgamato ad una salsa liquida, la rende più densa e vellutata, cioè più legata.

**LESSARE**

Cuocere un alimento in acqua bollente, mantenendo poi la temperatura al di sotto dei 100°C (che si raggiungono invece nella bollitura).

**LEVIGARE**

Rendere liscio, lisciare.

**LIEVITARE**

Far crescere di volume un impasto a base di amidi aggiungendo lieviti in grado di innescare un processo di fermentazione; indispensabile per la preparazione di molti prodotti da forno cui il lievito conferisce la caratteristica tessitura, soffice e porosa.

**LIEVITO**

Sostanza chimica o microrganica che, a contatto con altre sostanze liquide e solide, ed anche sotto l'azione del calore, provoca un processo di fermentazione ed aumento di volume.

**LUCIDARE**

Spennellare sostanze lucidanti sulle paste, sui biscotti od altro.

**M****MACERARE**

È l'operazione che tende ad imbibire un prodotto con sostanze aromatiche.

Si effettua anche quando si vuole conferire particolare sapore a frutta ed alimenti vari con liquore od altre sostanze.

**MACINARE**

Rompe e frantumare, in parti più o meno piccole cereali, legumi od altri semi secchi.

**MAIZENA**

Sfarinato di mais bianco con grado minimo di abbruttamento. In pratica si tratta di amido quasi puro.

**MALTO**

Prodotto ottenuto dalla germinazione e successiva essiccazione dei semi di diversi cereali.

**MANIPOLARE**

Lavorare la pasta con le mani.

**MASSA**

È una miscela composta da più ingredienti che, a lavorazione ultimata, dovranno formare un unico composto.

**MATTARELLO (MATTERELLO)**

Cilindro di legno usato per stendere ed appiattare la pasta.

**MELASSA**

Sottoprodotto della lavorazione dello zucchero.

**MEMBRANA CELLULARE**

Sostanza che avvolge la Cellula.

**MERINGARE**

Coprire una torta con meringa.

**MESCOLARE**

Unire più elementi fra di loro.

**MISCELA**

Indica quell'insieme di ingredienti, solidi e liquidi, che uniti e mescolati tra loro formano un unico composto omogeneo.

**MISCELARE**

Unire più sostanze, anche liquide, mescolando energeticamente.

**MISCELARE**

Unire più sostanze, anche liquide, mescolando energeticamente.

**MIX**

È il termine usato nel linguaggio industriale per indicare "miscela".

**MIXER**

Apparecchio elettrico costituito da un motore che fa ruotare un gruppo di lame affilate (dette coltelli rotanti). Il mixer viene introdotto direttamente nel recipiente che contiene i cibi da frullare o tritare.

**MODELLARE**

Dare forme varie ad un impasto.

**MONTARE**

Sbattere un liquido od un composto semidenso per renderlo più gonfio e più denso con l'incorporazione di aria.

**MORTAIO**

Recipiente perfettamente concavo all'interno. Viene utilizzato insieme al pestello per sminuzzare e ridurre in polvere spezie, sale o zucchero ed erbe aromatiche.

**MOSTARDA DI SENAPE**

Senape cremosa come la senape francese, non senape in polvere.

**MOUSSE**

Termine francese comunemente usato per indicare una composizione molto soffice. Corrisponde all'italiana spuma o schiuma.

**N****NAPPARE**

Stendere su una preparazione una salsa che abbia una consistenza tale da non scivolare via.

**NEVE (MONTARE A)**

Sbattere degli albumi d'uovo fino a quando assumano un aspetto simile a quello della neve; quando si dice "a neve ben ferma" la frusta deve lasciare dei solchi nell'albume montato.

**NOUGAT**

Prodotto francese simile al nostro torrone.

**O****OSSIDAZIONE**

Trasformazione chimica dovuta alla combinazione dell'ossigeno con un altro elemento o all'unione con un composto.

**P****PALETTA (SPATOLA)**

Indica lo strumento che serve in pasticceria, gastronomia e gelateria per livellare creme, gelato, farciture e marmellate sugli elaborati.

**PASSARE**

Termine che viene usato per indicare il filtraggio di un liquido o semiliquido attraverso un colino od un setaccio.

**PASSINO**

Sorta di colino, costituito da una rete metallica posta all'interno di un telaio rotondo che viene utilizzato per filtrare salse, creme, sughi o brodi.

**PASTELLA (PASTELLO o PASTETTA)**

È un miscuglio di farina, acqua e sale, cui si possono aggiungere anche uova, latte o sostanze insaporenti in cui si immergono i prodotti da friggere. Con questo termine si indicano anche particolari impasti morbidi o miscele.

**PASTICCIO**

Preparazione fatta con ingredienti diversi, trituri od interi, racchiusi in un involucri di pasta brisée o sfoglia e cotti in forno.

**PASTORIZZAZIONE**

Sistema di sterilizzazione, anche se non completo, attraverso un veloce scambio di calore.

**PATÉ (PASTICCIO)**

Composto di carni, frattaglie, pesci od altro, unito ad altri ingredienti e cotto in forno racchiuso in apposita pasta, oppure passato e sistemato in apposite terrine o pirofile con coperchio. I primi sono detti in crosta, gli altri in terrina.

**PECTINA**

Sostanza glicidica appartenente al gruppo delle fibre, presenti in moltissimi alimenti vegetali, dotata di potere gelificante.

**PESASCIROPPO**

Strumento atto a misurare il contenuto in zucchero di qualsiasi liquido dolce. Lo si immerge nello zucchero liquido e le varie gradazioni della sua densità sono rilevabili dal più o meno evidente affiorare dello strumento sulla superficie del composto zuccherato.

## **pH**

Misura dell'acidità che va da 0 a 14. Un pH intorno a 7 (come quello dell'acqua) è neutro, sotto a 7 acido e sopra a 7 alcalino.

## **PIASTRA**

Specie di piatto tondo o rettangolare di ghisa o ferro pesante, spesso dotato di un manico pieghevole piuttosto lungo. Si utilizza per la cosiddetta cottura "ai ferri".

## **PIE**

Dolce inglese ed americano, completamente coperto con pasta e contenente solitamente frutta o composti a base di prodotti di gastronomia.

## **PIROTTINO**

Contenitore in carta, dai bordi plissettati, per pasticceria e per plum-cake.

## **PLACCA**

Lastra di metallo forte per cuocere i dolci al forno.

## **PLUM-CAKE**

Voce inglese per indicare un dolce a base di farina, uova, sostanze grasse, zucchero, uva candita e canditi.

## **PRESSARE**

Schiacciare con le mani o con un utensile uno o più alimenti perché perdano parte dell'acqua e/o diventino compatti.

## **PUNZECCHIARE**

Operazione che si fa a certe qualità di frutta con uno strumento o spilli per forarne la pelle, così da far penetrare all'interno lo sciroppo per candirla.

## **Q**

### **QUANTO BASTA (q.b.)**

Usato per indicare una certa quantità di una sostanza, senza però dare la misura esatta in quanto questa varia a seconda di diversi fattori intrinseci alla ricetta. Ad esempio "acqua q.b. per un impasto di media consistenza": in questo caso la difficoltà di dare una precisa indicazione dipende da fattori diversi, come la forza della farina, e quindi il diverso assorbimento di acqua, la grossezza delle uova usate, quindi la quantità di acqua e di proteine contenute, il tipo di grasso usato e così via. Il termine viene annotato in modo che l'operazione sappia far attenzione affinché l'impasto sia della consistenza indicata. Talvolta si tende ad eliminare il q.b. indicando solo la sostanza, poiché è ovvio che occorre usarne quanto basta per ottenere la consistenza od il sapore desiderato.

## **R**

### **RAFFINARE**

Passare fra dei rulli delle sostanze generalmente secche in modo da renderle più fini.

### **RAFFINATRICE**

Macchina per raffinare paste dure e dense.

### **RAPPRENDERE**

Rendere più densa una preparazione mediante il raffreddamento e l'aggiunta di ingredienti quali succo di limone, colla di pesce od agar-agar.

### **RASCHIARE**

Levare con un ferro tagliente la prima superficie di un corpo; raschiare la corteccia delle arance, dei limoni, ecc.

## **RIDURRE**

Portare un liquido alla densità desiderata mediante cottura e parziale evaporazione. Diminuire la quantità degli ingredienti o degli impasti.

## **RIEMPIRE**

Colmare un vuoto immettendo una sostanza. Ade esempio: "riempire dei bigné" cioè mettere della crema nell'interno dei bigné stessi. (Ved. Anche Farcire)

## **RINVENIRE (FAR)**

Restituire la consistenza e la forma originali ad un ingrediente divenuto troppo asciutto, oppure volutamente essiccato.

## **RONDELLA**

Termine di origine francese indicante un dischetto, un medaglione. Ad esempio rondelle di uova sode, di pomodoro, di banana, ecc. Si utilizzano per rifinire e decorare varie specialità di pasticceria dolce e salata e di gastronomia in genere.

## **ROTOLO**

Preparazione fatta con pasta fresca arrotolata attorno ad un ripieno.

## **ROUX**

Burro disciolto in una pentola e amalgamato con della farina, usato per legare le salse come la besciamella.

## **S**

### **SACCHETTO DI TASCA DA PASTICCIERE**

Sacchetto in tela o plastica a forma tronco-conica nel quale si inserisce la bocchetta (cornetto) e serve per decorare, per ottenere determinate forme con pasta o composti morbidi ed anche per riempire.

### **SALAMANDRA**

Apparecchio speciale per gratinare i cibi.

### **SBATTERE**

Mescolare energicamente, di solito con una frusta.

### **SBOLLENTARE**

Immergere in acqua bollente, per poco tempo, un alimento crudo.

### **SCAVINO**

Utensile composto da un manico di legno a cui è fissata una sbarretta piatta di acciaio inossidabile, che termina in un piccolo cucchiaino tondo od ovale, liscio od ondulato.

### **SCHIUMARE**

Togliere da un liquido in ebollizione la schiuma che sale in superficie, utilizzando l'apposita schiumarola. Ad esempio, lo sciroppo in ebollizione deve essere liberato da impurità.

### **SCIROPARE**

Far cuocere la frutta in uno sciroppo più o meno zuccherato ed aromatizzato, in modo da accentuarne il gusto e renderla più consistente. Più un frutto è fragile, maggiore deve essere la quantità di zucchero utilizzata.

### **SCIROPPO**

Soluzione ottenuta a caldo od a freddo di zucchero ed acqua o succo di frutta. Preparato in concentrazioni diverse si utilizza per cuocere frutta, preparare sorbetti e come fondo per dolci spugnosi o macedonie di frutta.



**SCOLARE**

Versare in uno scolapasta degli ingredienti per eliminare il liquido di cottura, di conservazione o di lavaggio.

**SCREMARE**

Togliere la parte grassa del latte quando questa sale in superficie per affioramento o con la centrifugazione.

**SECCO (CUOCERE A)**

Cuocere senza aggiungere né liquido né grassi, generalmente al forno.

**SETACCIARE**

Passare al setaccio farine, zucchero, fecola, ecc.

**SFILETTARE**

Affettare in sottili listerelle. Si dice soprattutto per le mandorle.

**SFOGLIA**

Il termine, oltre alla pasta sfoglia, indica qualsiasi tipo di pasta tirata ed appiattita, sia con il matterello che con la macchina.

**SFORMARE**

Togliere una preparazione dallo stampo in cui è stata cotta o in cui è stata messa ad addensarsi.

**SFORMATO**

Preparazione dolce o salata a base di uova sbattute, mescolate ad altri ingredienti, versata in uno stampo, cotta in forno a bagnomaria quindi tolta dal contenitore e servita ancora calda su un piatto di portata.

**SIGARETTE DI CIOCCOLATA**

Ottenute raschiando con il coltello la cottura solidificata, stesa sottilmente su di una lastra di marmo o di metallo.

**SIRINGARE**

Passare un composto attraverso l'apposita siringa, al fine di darne forme diverse a paste grosse e piccole, petits fours, ecc.

**SOBBOLLIRE**

Cuocere un alimento, senza che il liquido nel quale esso è immerso raggiunga il punto di ebollizione.

**SOUFFLÉ**

Composizione sia dolce che salata, generalmente a base di una crema, salsa od impasto, legata con un tuorlo, con aggiunta di altre sostanze, resa soffice con albume montato e relativa cottura in forno dentro stampi o pirofile dal bordo alto.

**SPIANARE**

Abbassare uno strato di pasta, renderla più piano, più sottile con uno spianatoio o mattarello.

**SPOLVERIZZARE**

Cospargere con una sostanza in polvere (farina, cacao, zucchero a velo, ecc.).

**SPREMERE**

Stringere, schiacciare con forza un frutto per estrarne il succo.

**SPRUZZARE**

Bagnare leggermente, aspergere, spruzzare con sciroppo o liquore una torta.

**STACCHEGGIARE**

Rimestare energicamente una massa cotta, ad esempio cioccolato, creme e zucchero.

**STAMPO**

Contenitore di cottura di diverse misure e forme per torte e dolci vari.

**STAMPO ASPORTATORE**

Tagliapasta rotondo o d'altra forma, che si usa premendolo sopra uno strato di pasta od altro alimento onde ricavarne motivi vari.

**STENDERE**

Allargare una pasta sulla tavola o sopra una placca, distenderla.

**T****TARTELLETTA**

Piccola forma a contenitore, ottenuta con paste varie (frolla, sfoglia, brisée, ecc.), adatta per essere riempita con varie sostanze, sia dolci che salate.

**TASCA DA PASTICCIERE**

(Ved. Sacchetto).

**TEMPERATURA**

La temperatura si misura abitualmente con il termometro a scala graduata in gradi centigradi Celsius (dal nome dell'inventore). Nei paesi anglosassoni si usa la scala graduata in Fahrenheit.

**TESSITURA**

Ha lo stesso significato di "struttura" ed indica una conformazione interna del prodotto che dovrebbe essere omogenea, uniforme e ben sostenuta.

**TIRARE**

Stendere la pasta.

**t.p.t. (Tanto per tanto)**

Si intende una miscela di mandorle macinate con uguale quantità di zucchero semolato o saccarosio.

**U****U.H.T. (ULTRA HIGH TEMPERATURE)**

Metodo di sterilizzazione ad alte temperature (anche 150°C) con le quali l'alimento rimane a contatto per brevissimo tempo.

**UMETTARE**

Bagnare leggermente.

**UNGERE**

Stendere uno strato di burro o grasso su stampi, placche, ecc.

**V****VARIEGATO**

Di vario colore. Si ottiene miscelando due o più composti di colore vario in maniera che si possano distinguere i vari elementi.

**Velare**

Ricoprire leggermente un elaborato con salse, creme o gelatina.

# Indice

	Pag.
<b>Capitolo I</b>	
<b>MATERIE PRIME IN PASTICCERIA – CENNI MERCEOLOGICI .....</b>	<b>1</b>
<b>Zucchero o glucidi .....</b>	<b>3</b>
Il saccarosio o zucchero comune	
Altri tipi di zucchero	
Miele	
Altri dolcificanti	
<b>I cereali .....</b>	<b>9</b>
Il frumento e i suoi derivati	
L'orzo	
L'avena	
La segale	
Il grano saraceno	
I farro o spelta	
Il miglio	
Il riso	
Il granoturco o mais	
<b>Ortaggi .....</b>	<b>16</b>
La patata	
La soia	
I ceci	
La carota	
La zucca	
I piselli	
<b>I grassi o lipidi.....</b>	<b>19</b>
<b>I grassi animali .....</b>	<b>21</b>
Il burro	
Lo strutto	
Il sego	
Gli oli di origine animale	
<b>I grassi vegetali .....</b>	<b>23</b>
Oli di semi	
Tipi di burro vegetali	
Le margarine	
I grassi idrogenati	
<b>L'uovo.....</b>	<b>30</b>
Le uova conservate	
<b>Il latte .....</b>	<b>33</b>
Il latte condensato o concentrato	
Latte in polvere	
<b>Derivati dal latte .....</b>	<b>37</b>
La panna o crema di latte	
La panna montata	
Lo yogurt	
La ricotta	
Il mascarpone	
La mozzarella	
Altri tipi di latte animale	
La panna vegetale	
<b>Il cacao.....</b>	<b>41</b>

La massa di cacao	
Il burro di cacao	
Il cacao zuccherato	
Il cioccolato	
<b>I lieviti .....</b>	<b>45</b>
Lievito naturale, o pasta acida, o madre	
Lievito compresso o di birra	
Lievito compresso liofilizzato	
Lievito in polvere o chimico	
<b>Gomme, gelatine, colle, addensanti, stabilizzanti.....</b>	<b>49</b>
<b>I prodotti alcolici .....</b>	<b>51</b>
Distillati	
Liquori	
Alcolati	
Le bagne	
I vini	
<b>Le sostanze aromatiche .....</b>	<b>54</b>
<b>Gli additivi chimici .....</b>	<b>59</b>
I A – Conservativi antimicrobici	
I C – conservativi antiossidanti	
II – Emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, gelificanti	
III – Esaltatori di sapidità	
IV – Sostanze aromatizzanti artificiali	
V – Alimenti per lieviti	
VI – Agenti di rivestimento	
VII – Acidificanti	
VIII – Antiagglomeranti	
IX – Polveri lievitanti	
XII – Agenti di trattamento della farina	
XIII – Vari	
XIV – Correttori di acidità	
I colori alimentari	
<b>L'acqua.....</b>	<b>70</b>
<b>I semilavorati .....</b>	<b>71</b>
<b>L'aria.....</b>	<b>72</b>
<b>La frutta .....</b>	<b>73</b>
Gli agrumi	
La nostra frutta	
I frutti di bosco	
La frutta tropicale od esotica	
La frutta da guscio e la frutta secca	
<b>La conservazione delle sostanze alimentari.....</b>	<b>91</b>
Essiccamento	
L'aceto	
La rinata	
Il sale	
L'alcool	
Affumicamento	
Saturazione zucchero	
Sott'olio o grassi	
Pastorizzazione	
Liofilizzazione	
Concentrazione	
Sottovuoto	
Cottura	
Sterilizzazione	
Il freddo	
<b>Altri sistemi di conservazione.....</b>	<b>96</b>
Biologici	
Onde elettriche, raggi, radiazioni, ultrasuoni	
Conservanti chimici	
<b>CAPITOLO II</b>	
<b>LE ATTREZZATURE DEL LABORATORIO ARTIGIANALE .....</b>	<b>97</b>
Elenco attrezzature importanti	
I vari tipi di cottura in pasticceria	
<b>CAPITOLO III</b>	
<b>I PRINCIPALI SISTEMI DI LAVORAZIONE IN PASTICCERIA .....</b>	<b>105</b>

Sistema di pasta lievitata con lievito di birra o compresso	
<b>Brioche ad impasto diretto</b> .....	107
Sistema a pasta lievitata a sfoglia per croissant e danesi	
<b>Croissant</b> .....	107
Sistema di pasta lievitata con lievito madre	
Sistema a sfoglia	
<b>Pasta sfoglia</b> .....	110
<b>Pasta sfoglia sistema rapido</b> .....	111
Sistema a mezza sfoglia o pasta brisée o pasta matta	
Sistema a pasta frolla	
<b>Pasta frolla</b> .....	113
Sistema a sbattuta per pasta genovese o pan di Spagna	
<b>Genovese-Pan di Spagna</b> .....	114
Sistema pasta Margherita e Maddalena	
Sistema biscotto savoiardo e torta Savoia	
<b>Torta Savoia o savoiarda</b> .....	116
<b>Biscotto Savoiardo</b> .....	116
Sistema plum cake, frangipane, torta paradiso e torte sabbiose	
<b>Plum cake</b> .....	117
Sistema per bignole o bigné o pâte à choux	
<b>Impasto per bigné</b> .....	118
Sistema meringa e spumiglia	
<b>Meringa classica</b> .....	119
<b>Spumiglia</b> .....	119
<b>Meringa all'italiana e meringa cotta</b> .....	120
<b>Meringa argentina</b> .....	120
Sistema impasto con latte per biscotti, ciambelle, focacce dolci	
<b>Biscotto al latte "Trieste"</b> .....	120
Sistema sbrisolona	
<b>Sbrisolosa</b> .....	121
Sistema amaretto, dolci alle mandorle ed altra frutta secca	
<b>Amaretti tipo Saronno</b> .....	122
<b>CAPITOLO IV</b>	
<b>I PRODOTTI DI PASTA LIEVITATA</b> .....	123
<b>Impiego del lievito naturale</b> .....	125
Lievito naturale o lievito madre o pasta acida	
I microrganismi del lievito	
Gli enzimi	
Come si forma un lievito	
Lievito naturale (o madre) surgelato	
Lievito granulare	
Lievito liofilizzato	
Sistema di inizio preparazione del lievito madre	
Altri sistemi per iniziare la preparazione del lievito madre	
Rinfresco giornaliero del lievito madre per il mantenimento	
<b>Panettone ad un solo impasto tipo piemontese</b> .....	132
<b>Ghiaccia per panettone tipo Piemonte</b> .....	133
<b>Panettone milanese a doppio impasto</b> .....	133
<b>Veneziane a doppio impasto</b> .....	135
<b>Colombe di pasta lievitata</b> .....	135
<b>Ghiaccia all'amaretto per colombe</b> .....	136
<b>Pandoro</b> .....	137
<b>Pandoro al cioccolato</b> .....	138
<b>Pandoro alle noci</b> .....	138
<b>Pandoro vecchio sistema</b> .....	138
<b>Kranz</b> .....	139
<b>Kranz al burro</b> .....	139
<b>Kranz con sfoglia</b> .....	140
<b>Corona di pasta lievitata</b> .....	140
<b>Corona di brioche</b> .....	140
<b>Corona intrecciata</b> .....	141
<b>Ghiaccia alle mandorle</b> .....	141
<b>Gugelhof</b> .....	141
<b>Bisciola valtellinese</b> .....	142
<b>Buscela</b> .....	142
<b>Babà</b> .....	143
<b>Savarin</b> .....	144

Focacce e gubane friulane .....	144
Meini o pan di miglio .....	146

## CAPITOLO V

### LA PASTICCERIA DA PRIMA COLAZIONE .....

Brioche .....	151
Brioche a doppio impasto .....	152
Chifel viennesi.....	153
Plunder o danesi.....	154
Croissant a sfoglia.....	155
Procedimenti per croissant e danesi.....	155
Esemplio tipico dei tempi di lavorazione .....	156
Forme di croissant e danesi.....	157
Glassa per paste lievitate .....	159
Pan di banane.....	159
Pan di pesche e pan di pere .....	159
Biscotto savoiardo grosso .....	159
Biscotto novara grosso .....	160
Biscotto legaccio con lievito naturale e bighetta.....	160
Biscotto legaccio con lievito naturale .....	161
Panini latte e miele.....	161
Krapfen o bomboloni.....	162
Plum cake .....	162
Tortine Margherita in pirottini.....	163
Tortine margherita con mandorle macinate .....	163

## CAPITOLO VI

### LE TORTE DA FORNO.....

PASTA SFOGLIA.....	168
Pasta sfoglia estiva con panna .....	168
Pasta sfoglia con latte condensato zuccherato .....	168
Sfoglia al cioccolato .....	169
PASTA FROLLA .....	169
Pasta frolla ricca .....	169
Pasta frolla al cioccolato .....	170
Pasta frolla senza uova.....	170
Pasta frolla economica .....	170
Pasta frolla alle nocciole tipo Linzese.....	170
Con farina di mandorle .....	171
Con tuorli sodi e zucchero a velo .....	171
Con fiore di farina di mais .....	171
Pasta frolla montata.....	171
Da colare con il sacchetto .....	172
Sablée .....	172
Integrale.....	172
- PASTA GENOVESE O PAN DI SPAGNA.....	173
Genovese o Genoise o pan di Spagna .....	173
Genovese o Pan di Spagna al cioccolato .....	173
Torta Gianduia.....	174
Torta Margherita.....	174
Torta Margherita con la frutta.....	175
Torta Margherita con le mandorle o Maddalena .....	176
Torta Margherita per pirottini .....	176
Torta Margherita bianca o nera .....	177
Torta Dolce Umberto.....	177
Pasta Dobos .....	177
Pasta Dobos al cioccolato.....	178
Dobos colora .....	178
Pasta Savoia.....	178
Massa giapponese .....	179
Massa o meringa messicana.....	179
Biscotto bresciano.....	179
Base o pasta per Sacher .....	179
Torta Iris.....	179



	Pag.
Torta Iris con le mele .....	180
Torta Iris mandorlata – Torta Avola .....	181
Torta Du Mont.....	181
Pan Padano.....	182
Torta Cremona.....	182
Dolce dorso di capriolo con ananas.....	183
Dorso di capriolo alle mandorle.....	184
Torta Paradiso .....	184
Torta Excelsior .....	185
Torta di mandorle.....	185
Torta alla russa.....	187
Torta greca.....	187
Torta al marzapane .....	188
Torta Martina .....	188
Torta frangipane.....	189
Torta frangipane al cioccolato .....	189
Torta favorita .....	190
Torta portoghese.....	190
Torta di marzapane .....	191
Torta Merlinkton .....	191
Torta avena.....	191
Torta sorriso .....	192
Dolce amor o amor polenta.....	192
Dolce Arluno.....	193
Polenta dolce.....	193
Torta bocca di dama (ricetta moderna).....	194
Torta bocca di dama (vecchia ricetta).....	194
Torta alle noci ed altra frutta secca .....	194
Torta alle mandorle con crema.....	195
Torta di noci con amido di mais.....	195
Torta di noci e nocciole .....	196
Torta nocciola.....	196
Torta pinolata .....	197
Torta con pinoli .....	197
Torta di semolino con pinoli .....	197
Torta sabbiosa o al burro .....	198
Torta sabbiosa agli amaretti.....	199
Torta sabbiosa di semolino.....	199
Torta munizione .....	199
Parrozzo.....	200
Torta parigina .....	200
Parigina al cioccolato .....	201
Plum cake speciale.....	201
Plum cake all'arancia ed al limone .....	202
Plum cake di noci e frutta.....	203
Plum cake sistema con polentino tipo bigné.....	203
Plum cake allo yogurt.....	204
Torta al limone tipo plum cake.....	204
Torta Malaga.....	205
Torta moka.....	205
Pan ducale .....	206
Paesana .....	206
Dolce sole.....	207
Dolce fiore .....	207
Torta Cipro.....	208

## CAPITOLO VII

### DOLCI DA FORNO CON MARMELLATA, CREME E FRUTTA

<b>E TORTE SU FONDI GIÀ COTTI .....</b>	<b>209</b>
- LE CROSTATE O TARTE .....	211
Crostata di marmellata ai vari sapori.....	211
Crostata di marmellata di un unico gusto .....	211
Crostata romana.....	212
Crostata di mele.....	212
Crostata di mele alla panna.....	213
Crostata di albicocche.....	213
Torta di mele e crema .....	213
Torta di prugne cotte e crema .....	214

Timballo di mele e brioche .....	214
Torta di mele e zucchero bruciato .....	214
Crostata di lamponi con massa di frutta secca .....	215
Crostata di ciliegie od amarene fresche .....	215
Crostata di ciliegie con massa di mandorle all'uovo .....	216
Crostata di prugne .....	216
Crostata di prugne al vino bianco .....	216
Crostata con riso .....	217
Crostata al cioccolato .....	217
Crostata meringata .....	218
Torta di Linz – Linzer torte .....	218
Torta di mele al frangipane .....	219
Torta amaretti e pesche .....	219
Torta di ciliegie al frangipane .....	220
Plum cake con frutta fresca o sciropata .....	220
Torta rustica con mele .....	221
Torta di mele e limoni .....	221
Torta di mele con panna .....	222
Torta di mele con streussel o vermicelli .....	222
Pastiera di Napoli .....	223
Torta di frutta mista .....	223
Torta all'ananas .....	223
Torta con pere e mele .....	224
Torta di albicocche o pesche .....	224
Torta di albicocche o pesche allo yogurt .....	225
<b>TORTE CON CREMA PASTICCERA O CREMA COTTA .....</b>	<b>225</b>
Crema cotta semplice .....	226
Crema cotta al cioccolato .....	226
Crema cotta alla nocciola .....	226
Crema cotta all'amaretto .....	226
Crema cotta alla napoletana .....	226
Crema cotta diplomatica .....	227
Crema cotta orientale .....	227
Crema cotta ai marroni canditi .....	227
Crema cotta con crema al cioccolato e pan di Spagna .....	228
Crema cotta e mele .....	228
Crema cotta con frutta mista .....	228
Strudel di mele .....	229
Strudel con pasta sfoglia .....	230
Strudel alla milanese .....	230
Strudel in bella vista .....	230
Strudel con prugne cotte e pere .....	231
<b>TORTE DI RISO .....</b>	<b>231</b>
Torta di riso semplice .....	231
Torta di riso con crema e ricotta .....	232
Torta di riso e pere o mele sciropate .....	232
Torta di riso con mandorle ed amaretti .....	233
Torta di riso con cacao .....	234
Torta di riso con pere e brandy .....	234
Torta di orzo .....	234
Torte al limone .....	234
<b>CROSTATE O DOLCI REALIZZATI SU FONDI GIÀ COTTI .....</b>	<b>235</b>
Fondi di frolla con strato di ricotta .....	235
Lemon pie .....	236
Orange pi .....	236
Chocolate pie .....	236
Crostate di frutta fresca assortita con crema pasticcera e genovese .....	237
Crostate di frutta fresca di una sola qualità .....	237
Crostate di frutta sciropata .....	237
Crostate di prugne di California .....	238
Crostate di frutta secca .....	238
Crostate di ciliegie o amarene sciropate .....	238
Crostate con fondo di pasta sfoglia .....	238

## CAPITOLO VIII

<b>TORTE E DOLCI FARCITI O DA CREDENZA.....</b>	<b>239</b>
Torta cestino al cioccolato .....	241
Torta Gianduia farcita .....	241
Torta selva .....	242
Sfoglia di cioccolato per torta selva .....	242
Torta alla ganache.....	243
Torta cioccolato a pale .....	243
Torta africana alla panna .....	244
Torta profiterole.....	244
Torta Fedora .....	244
Torta amaretto .....	245
Torta sacripantina .....	245
Torta alle pere.....	245
Torta lombardina .....	246
Torta nocciola.....	246
Torta montenegrina.....	246
Torta parigina alla panna .....	247
Torta Sacher .....	248
Torta allo zabaglione.....	248
Torta Sovrana .....	249
Torta duchessa.....	249
Croccantina alle fragole.....	249
Torta al kirsch o foresta nera .....	249
Torta simphony .....	250
Torta St. Honoré .....	250
Torta tipo St. Honoré.....	251
Torta fior d'alpe .....	251
Torta moka farcita .....	252
Torta Giuliana .....	252
Torta chantilly o frutta.....	252
Torta panna e frutta.....	253
Torta americana alla panna o chantilly.....	253
Torta dama.....	253
Torta Desirée .....	254
Torta farcita e meringata .....	254
Torta Delizia .....	255
Torta millefoglie .....	255
Torta millefoglie al cioccolato .....	256
Torta diplomatica portoghese.....	256
Torta di sfoglia alla triestina .....	256
Torta diplomatica veneziana .....	257
Millefoglie con crema e frutta.....	257
Torta diplomatica .....	257
Torta duomo .....	258
Torta duomo o al cioccolato.....	258
Monte Bianco .....	259
Torta Monte Bianco.....	259
Monte Bianco al cioccolato .....	259
Torta Argentina.....	259
Torta autunnale .....	260
Torta con pesche meringata.....	260
Torta paesanella ai marroni.....	261
Torta paesanella allo zabaglione .....	261
Torta mimosa.....	261
Cassata alla siciliana .....	262
Torta a spirale.....	263
<b>I DOLCI FANTASIA .....</b>	<b>263</b>
Panettone farcito .....	263
Colomba farcita .....	264
Sistemi vari di decorazione del panettone .....	264
Fantasia di pandoro farcito .....	266
Torte dalle varie forme.....	266
Torta invernale a montagna.....	266
Torta a castagna.....	267
Sacchetto di castagne .....	267
Torta di castagne a graticola.....	268
Torta autunnale .....	268

Pannocchia.....	269
Torta a grappolo d'uva.....	269
Ventagli.....	270
Polenta e uccelli.....	270
Prosciutto.....	271
Agnello pasquale in pasta sfoglia.....	271
Colomba, casetta, campana in pasta sfoglia.....	272
Altri soggetti in pasta sfoglia.....	272
Tronco d'albero coricato.....	272
Tronco a casetta o baita.....	272
Tronco in piedi o siciliano.....	273
Doppio cestino.....	273
Scatola da confezione.....	274
Libro aperto.....	274
Libro chiuso.....	274

**CAPITOLO IX****DOLCI MORBIDI (TORTE MODERNE)..... 275**

Biscotto al cacao.....	278
Pan di Spagna o genovese per strati o da arrotolare.....	278
Pasta Dobos.....	278
Biscotto savoiardo da guarnizione.....	279
Pasta biscotto figurata.....	279
Spume o mousse con sistema a ganache.....	280

**SISTEMA DI MERINGA ALL'ITALIANA E FRUTTA..... 281**

Al mandarino.....	281
All'arancia.....	282
Al lampone.....	282
Alla fragola.....	282

**SISTEMA CON ZUCCHERO COTTO (PÂTE À BOMBE)..... 282**

Al cioccolato.....	282
Al cioccolato e massa cacao.....	283
Al limone.....	283
All'arancia.....	284

**CON SISTEMI DIVERSI..... 282**

All'arancia.....	284
Al melone.....	285
Alle pere.....	285
Al kirsch.....	286
Al mirtillo, lamponi, fragoline di bosco.....	286
Al mascarpone.....	287
Ai marroni.....	287
Variazioni.....	288

**SISTEMA CON CREMA ALLA FRUTTA..... 288**

Al limone.....	288
Ai liquori aromatici e crema pasticcera.....	288

**SISTEMA CREMA BAVARESE..... 289**

Al caramello.....	289
Con ricotta.....	289
Con ricotta e cherry brandy.....	290
Con ricotta e cacao.....	290
Con ricotta e fragoline di bosco.....	290
Con ricotta e lamponi.....	290
Con ricotta e uva.....	290
Con ricotta e pesche.....	290

**LE BAVARESI..... 290**

Bavarese crema.....	291
Bavarese al caffè.....	291
Bavarese alla nocciola.....	291
Bavarese all'amaretto.....	291
Bavarese Gianduia.....	292
Bavarese con crema pasticcera.....	292

Bavarese allo zabaglione.....	292
Bavarese alla frutta .....	292
Bavarese alla frutta con pezzi di frutta .....	293
Bavarese al limone.....	293
Bavarese all'arancia.....	294
Bavarese con polpa di frutta e tuorli d'uovo .....	294
Al formaggio dolce.....	295
Al cioccolato e Cognac.....	295
Panna cotta e torta.....	296
Panna cotta e liquore.....	296
Panna cotta al caramello .....	296
Panna cotta alla frutta.....	296
- INGREDIENTI PER AROMATIZZARE E GUARNIRE.....	297
Latte di mandorle .....	297
Latte di pinoli.....	297
Cioccolato plastico bianco o massa bianca .....	297
Cioccolato plastico fondente o massa scura.....	298

## CAPITOLO X

### DOLCI RUSTICI, DOLCI TRADIZIONALI PARTICOLARI, DOLCI CON MATERIE VARIE .....

299

Torta sbrisolona economica.....	301
Sbrisolona cremonese.....	301
Torta all'olio.....	302
Torta rustica con amaretti e Rum.....	302
Torta con farina di castagne.....	302
Castagnaccio.....	303
Castagnaccio alla Toscana .....	303
Ciambelle.....	304
Ciambella con le mandorle .....	304
Ciambella al cioccolato .....	305
Torta di carote .....	305
Torta con farina integrale .....	306
Torta allo yogurt.....	306
Torta con yogurt alla frutta.....	307
Torta rustica di Pasqua.....	307
Torta di ricotta.....	307
Torta di ricotta al cioccolato.....	308
Rotolo di ricotta.....	309
Torta di zucca .....	309
Torta di patate .....	310
Torta di piselli.....	311
Torte di pane.....	311
Torta di polenta o focacce di polenta .....	312
Torta di polenta .....	314
Rustica alle nocciole.....	314

## CAPITOLO XI

### ASSORTIMENTO DI PICCOLA PASTICCERIA .....

315

Cannoncini di pasta sfoglia.....	317
Risolle di pasta sfoglia .....	318
Palmette .....	318
Ventaglietti.....	318
Crisantemi .....	318
Sfogliatine alla parigina.....	318
Sfogliatine .....	319
Sfogliatine di albicocca .....	319
- TARTELLETTE DI PASTA FROLLA CON LA FRUTTA.....	319
Amarene.....	319
Ciliegie.....	319
Prugne .....	319
Ananas.....	320
Mele.....	320
Pere .....	320
Albicocche.....	320
Pesche .....	320
Macedonia .....	320



	Pag.
<b>- TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA .....</b>	<b>320</b>
Fragole .....	321
Fragoline di bosco .....	321
Lamponi, more, mirtilli e ribes .....	321
Albicocche.....	321
Pesche .....	321
Melone .....	321
Uva .....	321
Banana.....	321
Ananas.....	322
Mandarini o Clementine.....	322
Arance.....	322
Frutta tropicale .....	322
Frutta mista.....	322
Frutta sciroppata .....	322
Marroni canditi .....	322
Marroni canditi al cioccolato.....	322
Piccole Charlotte.....	323
Piccole creme cotte .....	323
Frangipanini.....	323
Frangipanini al cioccolato .....	323
Plumcherini .....	323
<b>- I TRANCI .....</b>	<b>323</b>
Assabesi .....	323
Amaretti .....	324
Deliziosi .....	324
Gianduia .....	324
Nougatine .....	324
Zabaglione.....	324
Millefoglie .....	324
Diplomatici .....	325
Dobos.....	325
Bigné – Bignole.....	325
Casse per africani ed altre paste .....	327
Africani .....	328
Moka.....	328
Marasca .....	328
Vaniglia .....	328
Rosa .....	328
Mela.....	328
Pera .....	328
Zabaglione .....	329
Lombardine .....	329
Nougatine .....	329
Assabesi .....	329
Gianduia .....	329
Viennesi .....	329
Fiamme .....	329
Topolini .....	330
Moretti.....	330
Tortiglione .....	330
Sospiri.....	330
Selva mignon.....	330
Ciuffetto .....	330
<b>- TRONCHETTI.....</b>	<b>331</b>
Con marmellata .....	331
Alla nocciola.....	331
Al caffè.....	331
Al cioccolato.....	331
Mezzi tronchi .....	331
Cassatina.....	332
Sacripantina .....	332
Meringata.....	332
<b>- ROSETTE O CREMINI IN PIROTTINI DI CIOCCOLATO.....</b>	<b>332</b>
Zabaglione.....	332
Amaretto .....	332
Moka.....	333

Cioccolato.....	333
Pistacchio.....	333
<b>- PICCOLE PASTE VARIE .....</b>	<b>333</b>
Sfogliatella o riccia .....	333
Coda di aragosta .....	334
Bijoux .....	334
Marsalini .....	334
Panierini alla panna ed alla crema .....	334
Cannoli di pasta genovese .....	335
Arabini di pasta lievitata.....	335
Pozzi d'amore .....	335
Teste di moro.....	335
Risini.....	336
Semolini.....	336
Crema cotta a porzione .....	336
Piccole mousse o spume .....	337
Piccole bavaresi.....	337
Piccole panne cotte .....	337
Babà o piccoli savarin .....	337

## CAPITOLO XII

### ASSORTIMENTO DI PASTICCINI E BISCOTTI CON MANDORLE, NOCCIOLE ED ALTRA FRUTTA SECCA.....

Amaretti .....	341
Amaretti di Saronno .....	342
Amaretti normali con mandorle grezze.....	342
Amaretti con mandorle dolci .....	342
Amaretti al cioccolato .....	342
Amaretti giganti o amaretoni.....	343
Amaretti morbidi .....	344
Amaretti di Gallarate .....	345
Amaretti tipo Gallarate bianchi .....	346
Amaretti nei pirottini .....	346
Amaretti con nocciole e cacao.....	346
Amaretti di nocciole.....	347
Amaretti o nocciolini di Chivasso.....	347
Amaretti di nocciole.....	347
Amaretti fantasia .....	347
Amaretti variamente guarniti o fantasia .....	348
Chifel di mandorle.....	348
Crocchignoli .....	348
Biscotto alle quattro mandorle.....	349
Biscotto siciliano .....	349
Bocconcini alla mandorla.....	349
Pastina o biscotto con patate cotte .....	350
Biscotto Biancaneve .....	350
Bolle di neve.....	350
Pastine di mandorle Duchessa .....	351
Pastine reali con nocciole .....	351
Biscotto alla mandorla con farina.....	352
Biscotto alle mandorle con farina ed aromi vari .....	353
Marasche .....	353
Pastine Torino bianche .....	353
Pastine Torino al cioccolato .....	354
Petit four .....	354
Baci di dama.....	354
Baci di dama al cioccolato .....	355
Baci di Sanremo .....	355
Baci di Alassio .....	356
Baci di Strega .....	356
Baci al Rum .....	356
Baci dello studente .....	357
Giapponesi .....	357
Noccioline.....	357
Ricciarelli.....	358
Brutti e buoni a caldo.....	358
Pinolati al fornello.....	358

Brutti e buoni a freddo.....	359
Fave o pan dolce dei morti.....	359
Favette dei morti con pinoli.....	359
Bastoni del vescovo.....	360
Biscotto fiorentino.....	360
Fiorentino con pasta frolla.....	361
Ossa da mordere.....	361
Ossa da mordere al cioccolato.....	361
Bastoncini pinolati.....	362
Conchiglie o gocce alle mandorle.....	362
Pastine alle mandorle e noci.....	362

**CAPITOLO XIII****DOLCI DA MERENDA..... 363**

Occhi di bue.....	365
Occhi di bue granellati.....	365
Fagottini a cartoccio.....	366
Tortelli da forno.....	366
Fagottini o tortelli di pasta frolla.....	367
Ciambelline granellate.....	367
Accoppiati.....	367
Merendine al latte.....	368
Ciambelline con farina di castagne.....	368
Merendine con farina di castagne.....	369
Taboga grossi.....	369
Stecche o trecce.....	369
Tartine al limone.....	370

**CAPITOLO XIV****DOLCI FRITTI..... 371**

Come friggere – Come friggere artigianalmente – Norme da non dimenticare

Chiacchiere o lattughe.....	375
Nastrini delle monache.....	376
Rose di Natale.....	376
Chiacchiere a stella o a rosa.....	376
Tortelli alla parmigiana.....	376
Opani.....	377
Ciambelline fritte.....	377
Tortelli.....	377
Tortelli di San Giuseppe.....	378
Crema fritta.....	378
Frittelle di frutta.....	378
Frittelle di mele.....	379
Frittelle di banane.....	379
Frittelle di frutta assortite.....	379
Frittelle di pesche sciropate.....	379
Fichi secchi fritti.....	380
Panzerotti.....	380
Castagnole.....	380
Frittelle di semolino.....	381
Frittelle di riso.....	381
Pere e arancini di riso.....	382
Zeppole siciliane.....	382
Cannoli alla siciliana.....	382
Pastella per rosa fritta.....	383
Lupini di Ferrara.....	383
Frittelle o castagnole di castagne.....	384
Lacci da scarpe fritti.....	385
Krapfen o Bomboloni 1.....	385
Krapfen o Bomboloni 2.....	386

**CAPITOLO XV****DOLCI CON INGREDIENTI ALTERNATIVI..... 387**

Dolci con miele o fruttosio in sostituzione del saccarosio

Budino di riso e miele.....	389
Torta di riso al miele.....	390
Pasta frolla al miele o fruttosio.....	390

	Pag.
Piccole Maddalene al miele o fruttosio.....	390
Biscotti al miele o fruttosio .....	390
Brutti e buoni al miele.....	391
Torta di cioccolato al miele o fruttosio.....	391
Budino di semolino al miele.....	391
Budino di semolino al cioccolato .....	392
Banane flambé al miele .....	392
Banane e arance al miele .....	392
Budino di mele e miele .....	392
Crème caramel al miele .....	393
Crème caramel al cioccolato e miele.....	393
Miele caramellato .....	393
Salsa di miele caramellato.....	393
Salsa di miele e frutta .....	394
Pere al vino e miele.....	394
Latte di mandorla al miele .....	394
Biscotti al latte con farina integrale.....	394
Biscotto napoletano integrale.....	395
Frollini con farina integrale .....	395
Torta con farina integrale .....	395
Torta yogurt con farina integrale .....	396
Ciambella o ciambelline con farina integrale.....	396
Crema pasticceria con farina integrale.....	396
Torta di pane integrale.....	397
Focaccia croccante integrale .....	397
<b>- DOLCI PER CELIACI .....</b>	<b>397</b>
Pasta per pizza .....	398
Pane dolcificato.....	398
Biscotti zebrati .....	398
Ciambella tenera .....	399
Plum cake senza frutta .....	399
Plum cake al cioccolato.....	399
Crema pasticceria .....	399
Pan di Spagna o genovese .....	400
Torta Margherita.....	400
Biscottini con farina di ceci.....	400
Pasta frolla senza glutine e senza uova .....	400
<b>- GRASSI ALTERNATIVI AI GRASSI ANIMALI .....</b>	<b>401</b>
<b>CAPITOLO XVI</b>	
<b>BISCOTTI DA TÈ E VARI .....</b>	<b>403</b>
Lievito in polvere.....	405
Biscotti frollini.....	406
Pastine gialle o frollini con farina gialla – Zaletti.....	406
Melgotini .....	407
Ossetti – frollini gialli.....	408
Inglesine .....	408
Inglesine senza uvetta .....	409
<b>- PASTINE CON UOVA SODE</b>	
Ovis molis.....	410
Margheritine .....	410
Pastine con uova sode montate.....	411
Ungheresi .....	411
Cornetti ungheresi .....	412
Torcetti .....	412
Toboga .....	413
Pastine meraviglia.....	413
Biscotti palermitani.....	413
Palette di dama.....	414
Cantucci o cantuccini di Prato .....	414
Esse di pasta frolla .....	415
Esse di frolla al cioccolato .....	415
Biscotti zuccherini montanari .....	415
Brezel .....	416

	Pag.
Biscotti al cocco .....	416
Biscotti della salute .....	417
Baicoli.....	418
Pan dei morti .....	418
Bresciani.....	419
<b>- LINGUE DI GATTO E SIMILARI .....</b>	<b>419</b>
Lingue di gatto .....	419
Lingue di suocera .....	420
Lingue di suocera con amaretti .....	420
Tegoline .....	421
<b>- BISCOTTI AL LATTE .....</b>	<b>422</b>
Biscotto al latte Trieste.....	422
San Pellegrino .....	422
Roma .....	423
Normali la latte .....	423
Ciambelline.....	424
Affusolati al latte .....	424
Fantasia al latte .....	424
<b>- BISCOTTI SIRINGATI.....</b>	<b>425</b>
Krumiri .....	425
Siringati al latte .....	426
Novellini.....	427
Bicciolani di Vercelli.....	428
Biscotti assabesi.....	428
<b>- BISCOTTI ALL'UOVO .....</b>	<b>429</b>
Biscotto all'uovo fine .....	429
Biscotto montato.....	429
Biscotto all'uovo regina.....	430
Biscotti granella .....	430
Biscotti all'uovo tipici .....	431
Biscotto savoiardo .....	431
Biscotto Bordeau .....	432
Biscotto Cavour.....	432
Biscotto Bismarck.....	433
Biscotto champagne.....	433
Biscotti Novara grossi .....	433
Biscotto Novara piccolo .....	434
Biscotto al cacao.....	435
Pan Pavia .....	435
Finocchini di Refrancore .....	435
Tranciati con la frutta.....	436
Biscotto Genova.....	436
Biscotti napoletani tranciati .....	436
Biscotto napoletano al cioccolato .....	437
Tranciati all'anice o anicini.....	437

## CAPITOLO XVII

<b>LE CREME E LE SALSE DOLCI.....</b>	<b>439</b>
Crema pasticcera .....	441
Crema pasticcera con cuocicrema o pastocrema .....	443
Aromatizzazione della crema pasticcera.....	443
Crema senza uova.....	443
Crema pasticcera da forno .....	443
Crema pasticcera per zeppole e torte da forno.....	444
Crema pasticcera al frangipane .....	444
Crema pasticcera al caramello.....	444
Crema speciale al cioccolato .....	444
Crema zabaglione .....	445
Crema zabaglione ai liquori.....	445
Crema zabaglione con altri vini .....	445
Crema zabaglione con succhi di frutta.....	446
Crema zabaglione per aromatizzare altre creme.....	446
Crema al burro con zucchero fondente .....	446
Crema al burro soffice .....	447



	Pag.
Crema al burro con zucchero a velo .....	447
Crema al burro con zucchero a velo ed albumi montati .....	447
Crema al burro aromatizzata con pasta .....	447
Crema al burro con ganache .....	448
Crema al burro al cioccolato .....	448
Crema al burro allo zabaglione .....	448
Crema di latte o panna montata .....	448
Crema chantilly .....	449
Crema chantilly allo zabaglione .....	449
Crema chantilly al cioccolato .....	449
Salsa nera di base o pasta cacao .....	449
Salsa per profiterole .....	450
Salsa vaniglia .....	450
Salsa caffè .....	451
Salsa con polpa di frutta .....	451
Salsa arancia o mandarino .....	451
Salsa arancia o mandarino con julienne di buccia .....	451
Salsa melba .....	451
Salsa caramello .....	452
Salsa limone .....	452
Salsa di mele .....	452
Salsa zabaglione .....	452

## **CAPITOLO XVIII CIOCCOLATINI O PRALINE .....**

**453**

### **Temperaggio della copertura di cioccolato**

<b>- PRALINE FORMATE A MANO .....</b>	<b>457</b>
Bocconcini al pistacchio .....	457
Trancetti al pistacchio .....	458
Tronchetti Gianduia e pistacchio .....	458
Quadratini al Curaçao .....	458
Reguli al torrone .....	458
Noci caramellate .....	459
Bocconcini alla noce .....	459
Bocconcini di noci con pasta di mandorle .....	459
Tondini moka .....	459
Tartufi al croccantino .....	459
Gemme di bosco .....	460
Trancetti con frutta essiccata .....	460
Croccantini al burro .....	460
Croccantini alla frutta candita .....	461
Praline al croccante ed ingredienti vari .....	461
Tartufi in pasta di marroni .....	461
Tartufi con pasta di nocciole .....	462
Tartufi al caffè .....	462
Trio con caramello al burro .....	462
Zaffiro con nocciole .....	462
Duetto .....	463
Duetto farcito .....	463
Cupolette al Curaçao .....	463
Madrigale al maraschino .....	464
Madrigale alle mandorle .....	464
Sultana .....	464
Mandorlata .....	464
Nocciolata .....	465
Rio .....	465
Sorrento .....	465
Noci farcite .....	465
Datteri farciti .....	465
Tronchetti con datteri .....	465
Tronchetti con ganache .....	466
<b>- CREMINI .....</b>	<b>466</b>
Cremino al caramello .....	466
Cremino pralinato .....	466
Cremino alla mandorla .....	466

	Pag.
Cremino cappuccio.....	467
Cremino Alva.....	467
Cremino al Gianduia.....	467
Cremino al marzapane.....	467
Cremino al latte condensato.....	468
Cremino con crema ganache allo sciroppo.....	468
<b>- CIOCCOLATINI NEI PIROTTINI.....</b>	<b>468</b>
Al liquore alla menta.....	468
Al liquore Aurum o Gran Marnier.....	469
Al liquore al caffè.....	469
Al cioccolato e liquore.....	469
Con ganache.....	469
<b>- CIOCCOLATINI RIPIENI COMPOSTI IN STAMPI.....</b>	<b>469</b>
Al lampone.....	469
Al pistacchio e Rum.....	470
Caffè e Cognac.....	470
Allo Cherry Brandy.....	470
Al tè.....	471
Al Curaçao.....	471
Al Gianduia.....	471
All'amaretto o pistacchio.....	471
Al caramello.....	472
Al torroncino o pralinato.....	472
<b>- CIOCCOLATINI VARI.....</b>	<b>472</b>
I ferri vecchi.....	472
Boeri di ciliegie sott'alcool con il gambo.....	472
Boeri con ciliegie senza gambo.....	473
Ciliegie duracine (graffioni).....	473
Boeri all'uva.....	473
Triangoli di ananas.....	473
Triangoli o dischetti all'arancia.....	473
Alchechengi.....	474
Palline di marroni.....	474
Cioccolatini al liquore.....	474
I cuneesi.....	474
Meringhette farcite.....	475
Castagnole con frutta essiccata.....	475
Altre ganache.....	475
Ganache allo sciroppo con pasta di marroni.....	476
Al caffè.....	476
Alla fragola.....	477
Al Maraschino.....	477
<b>CAPITOLO XIX</b>	
<b>CONFETTERIA.....</b>	<b>479</b>
Zucchero spongato o roccioso.....	481
Ghiaccia reale con zucchero a velo ed albume.....	481
Ghiaccia con Hyfoama.....	482
Ghiaccia con zucchero cotto.....	482
Ghiaccia all'acqua.....	482
Ghiaccia al liquore.....	483
Croccante tipico.....	483
Croccante al burro.....	483
Croccante tenero.....	483
Croccante al miele.....	484
Croccante con miele ed uvetta.....	484
Croccante con zucchero fondente.....	484
Cottura dello zucchero	
<b>Dose semplice di zucchero cotto.....</b>	<b>485</b>
Fase di cottura dello zucchero – Sciroppo di zucchero	
<b>- TORRONE.....</b>	<b>487</b>
Torrone morbido al cioccolato.....	487
Torrone morbido chiaro.....	488
Torrone duro alla vaniglia e mandorle tostate.....	488

	Pag.
Mandorle pralinate .....	489
Frutta fresca caramellata .....	489
Frutta essiccata caramellata .....	489
Piccola frutta di pasta di mandorle caramellata .....	490
Pasta di mandorle con zucchero cotto alla palla .....	490
Altre dosi di pasta di mandorle con zucchero cotto .....	490
Pasta di mandorle sistema a crudo .....	491
Gelatine con zucchero di frutta e pectina .....	492
Altre dosi di gelatina di frutta con pectina .....	492
Gelatine di frutta con agar-agar .....	492
Gelatina di frutta con pasta di frutta (50% di polpa, 5% di zucchero).....	493
Gelatina di frutta colata in placche .....	493
<b>- LA FRUTTA SCIROPATA .....</b>	<b>494</b>
Prugne sciropate.....	494
Albicocche sciropate.....	494
Pesche sciropate.....	494
Ciliegie sciropate .....	495
Pere sciropate .....	495
<b>- LA BASSINA IN CONFETTERIA .....</b>	<b>495</b>
Mandorle confettate al fondente .....	496
<b>- RIDUZIONE DI ALCOLATI A BAGNE .....</b>	<b>496</b>
<b>CAPITOLO XX</b>	
<b>LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE.....</b>	<b>497</b>
<b>- ZABAGLIONI CALDI.....</b>	<b>499</b>
Zabaglione caldo al Marsala.....	499
Zabaglione caldo con Marsala e vino bianco.....	500
Zabaglione caldo con vino bianco.....	500
Zabaglione caldo con vino Madera o Porto.....	500
Zabaglione caldo allo spumante.....	500
Zabaglione caldo al liquore.....	500
Al limone.....	501
All'arancia o mandarino.....	501
Alla fragola, lampone, ribes, more .....	501
All'ananas.....	501
Alla pesca, albicocca, mela, pera, ecc. ....	501
<b>- ZABAGLIONI FREDDI.....</b>	<b>502</b>
Con colla di pesce .....	502
Zabaglione freddo con panna montata.....	502
Zabaglione freddo con panna e colla di pesce .....	502
<b>- I SOUFFLÉ .....</b>	<b>503</b>
Impasto base per i soufflé .....	503
Soufflé vaniglia.....	503
Soufflé cioccolato .....	504
Soufflé al Gran Marnier .....	504
Soufflé ad altri liquori aromatici.....	504
Soufflé Arlecchino.....	504
Soufflé Rothschild.....	504
Soufflé all'arancia o mandarino .....	504
Soufflé Palmir .....	504
Altro sistema di impasto per soufflé.....	505
Isola galleggiante.....	505
Uova alla neve o bolle di neve.....	506
Uova alla religiosa od al cioccolato.....	506
Bolle di neve moka.....	506
<b>- I BUDINI VARI .....</b>	<b>506</b>
Budino di riso.....	506
Budino di semolino.....	507
Budino di riso e marroni.....	507
Budino di castagne.....	507
Gnocchi di semolino e marroni.....	508

Riso imperatrice.....	508
Budino di tapioca.....	509
Budino di tapioca all'uva sultanina .....	509
Budino di tapioca alla vaniglia.....	509
Budino di tapioca all'arancia.....	509
Budino di pane .....	509
Budino diplomatico.....	510
Budino di brioche figurato .....	510
Timballo di riso e tapioca .....	510
Riso al caramello .....	511
Pesche ripiene.....	511
Pesche ripiene al frangipane.....	511
Pesche ripiene con meringa.....	512
Pesche ripiene meringate.....	512
Banane fiammegiate .....	512
Ciliegie alla fiamma.....	513
Pere farcite.....	513
Mele in gabbia .....	513
Pere in gabbia .....	514
Frutta in terrina gratinata.....	514
Crème caramel - Crema al caramello.....	514
Zucchero caramellato per rivestire gli stampi.....	515
Crème caramel al cioccolato.....	515
Crème caramel al caffè .....	515
Bûnet.....	516
Crema catalana .....	516
Profiterole al cioccolato.....	516
Profiterole alla salsa vaniglia .....	517
Profiterole alla salsa nocciola .....	517
Profiterole misti .....	517
Zuppa inglese.....	517
Zuppa inglese meringata .....	518
Zuppa romana .....	518
Vacherin alla panna o torta meringata alla panna .....	518
Vacherin variato .....	519
Vacherin con crema chantilly .....	519
Vacherin diplomatico .....	519
Vacherin alla nocciola.....	520

## CAPITOLO XXI

<b>PASTICCERIA SALATA .....</b>	<b>521</b>
<b>- SALSE, CREME E BURRI AROMATIZZATI</b>	
Maionese .....	532
Crema di formaggio a crudo.....	524
Crema salata con ricotta.....	524
Crema cotta al formaggio .....	524
Crema o salsa besciamella.....	525
Salsa Mornay.....	525
<b>- BURRI AROMATIZZATI.....</b>	<b>525</b>
<b>- PANINI, PAN CARRÉ, CROISSANT, PIZZETTE.....</b>	<b>527</b>
Impasti per panini ad impasto diretto.....	527
Pan carré a impasto diretto .....	528
Fantasie con pasta di panini .....	528
Piccoli croissant .....	529
Pasta pane per focacce .....	529
Pasta per pizzette e calzoni.....	529
Formazione e guarnizioni per pizzette	
<b>- LA PASTA SFOGLIA.....</b>	<b>531</b>
Sfoglia con formaggio .....	531
Sfoglia al pomodoro .....	531
Sfogliatine alle mandorle.....	531
Cestini di pasta sfoglia.....	531
Rotolo con crema di ricotta.....	532
Pizzette di pasta sfoglia.....	532
Sfogliatine al prosciutto cotto o crudo .....	532

	Pag.
Cannoncini con würstel o prosciutto cotto .....	532
Piccoli vol-au-vent con creme di formaggio cotte .....	532
<b>- LA PASTA FROLLA SALATA.....</b>	<b>533</b>
Frolla salata .....	533
Salatini fantasia.....	533
Biscotti al formaggio.....	533
Tartellette di pasta frolla salata con creme o mousse.....	534
Bigné salati.....	534
Bigné con crema di ricotta od altra crema a crudo .....	534
Bigné alle varie creme di formaggio cotte.....	534
<b>- TORTE SALATE .....</b>	<b>534</b>
Torta rustica .....	534
Torta ai peperoni arrostiti .....	535
Salmone o trota salmonata in crosta.....	535
Torta di radicchio .....	536
Torta di asparagi in crosta.....	536
Torta di ricotta, spinaci e prosciutto .....	536
Torta di pesce.....	537
Crostata vegetariana.....	537
Gelatina.....	538
Torta o crostata di cipolle.....	538
Torta o crostata al formaggio .....	538
Aspic gioioso .....	539
<b>GLOSSARIO DI TERMINOLOGIA DI LABORATORIO.....</b>	<b>541</b>

Nel testo, i termini stranieri, specie francesi, di uso comune anche in italiano, sono stati lasciati invariati al plurale, evitando il vezzo di aggiungere la “s” finale.