

Leonardo Di Carlo



E Tradizione in
EVOLUZIONE
arte e scienza in pasticceria

ERRATA CORRIGE

Collana Pasticceria
a cura di Emilia Coccolo Chiriotti

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

Progetto e realizzazione editoriale

Livia Chiriotti

Segretaria di redazione

Chiara Comba

Revisione testi

Elena Folco e Chiara Mancusi

Fotografie

Antonio Castellani

Art director

Claudio Rubbi

Grafico

Gabriele Rubbi

Realizzazione grafica

Studio Impagina - Pinerolo, To

Felicemente stampato in Italia
presso Graf Art - Venaria, To



7^a ristampa

© Copyright

Chiriotti Editori srl

viale Rimembranza 60 - Pinerolo To

tel. 0121 393127

info@chiriottieditori.it

www.pasticceriainternazionale.it

ISBN 978-88-96027-08-0

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'Editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

BIGNÈ AL LATTE

	q.tà	%
acqua	500 g	16,53
latte intero	500 g	16,53
burro 82% m.g.	450 g	14,88
sale fino	15 g	0,50
zucchero semolato	10 g	0,33
farina 00 W 220	550 g	18,18
uova intere	1.000 g	33,06
totale	3.025 g	100

Porre i primi cinque ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca., fino a una pastella soda e che si stacca dal fondo.

Mettere in planetaria con la foglia, unire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a un composto liscio, cremoso e stabile. Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 8-10 per mignon, n° 12-14 per paste più grandi.

Cottura forno statico: 210/230°C

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Tempo per mignon: 15-18 ca.

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: congelatore -18°C

Note: per pasticceria classica, mignon e torte.



BIGNÈ ALL'OLIO D'OLIVA

	q.tà	%
acqua	500 g	29,85
olio d'oliva extravergine	220 g	13,13
sale fino	5 g	0,30
farina 00 W 220	350 g	20,90
uova intere	600 g	35,82
totale	1.675 g	100

Mettere i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca. fino a ottenere una pastella soda e che si stacca dal fondo.

Mettere il composto in planetaria con la foglia, unire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a un composto liscio, cremoso e stabile.

Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 8-10 per mignon, 12-14 per paste più grandi.

Cottura forno statico: 210/230°C

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Tempo per mignon: 18-120 ca.

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti di cottura

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: congelatore -18°C

Note: adatto a persone intolleranti al burro e derivati, si consiglia di utilizzare un olio dal gusto delicato

BIGNÈ ALL'OLIO DI MAIS O GIRASOLE

	q.tà	%
acqua	500 g	27,70
olio di mais o girasole	300 g	16,62
sale fino	5 g	0,28
farina 00 W 220	350 g	19,39
uova intere	650 g	36,01
totale	1.805 g	100

Mettere i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca. fino a ottenere una pastella soda e che si stacca dal fondo. Mettere il composto in planetaria con la foglia, unire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a un composto liscio, cremoso e stabile.

Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 8-10 per mignon, 12-14 per paste più grandi.

Cottura forno statico: 210/230°C

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Tempo per mignon: 18/20/ca.

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti di cottura

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: congelatore -18°C

Note: adatto a persone intolleranti al burro e derivati.



BIGNÈ AL BURRO DI CACAO

	q.tà	%
acqua	500 g	30,21
burro di cacao	250 g	15,11
sale fino	5 g	0,30
farina 00 W 220	350 g	21,15
uova intere	550 g	33,23
totale	1.655 g	100

Mettere i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca. fino a ottenere una pastella soda e che si stacca dal fondo. Mettere il composto in planetaria con la foglia, unire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a un composto liscio, cremoso e stabile.

Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 8-10 per mignon, 12-14 per paste più grandi.

Cottura forno statico: 210/230°C

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Tempo per mignon: 18/20ca.

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti di cottura

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: congelatore -18°C

Note: adatto a persone intolleranti al burro e derivati

Se si vuole ottenere un gusto più neutro utilizzare del burro di cacao deodorizzato

BIGNÈ RICCO

	q.tà	%
acqua	500 g	20,92
burro 82% m.g.	800 g	33,47
sale fino	10 g	0,42
farina 00 W 220	400 g	16,74
uova intere	400 g	16,74
albume	280 g	11,72
totale	2.390 g	100

Porre i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare il tutto a bollire, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca., fino a una pastella soda e che si stacca dal fondo.

Mettere in planetaria con la foglia, unire poco per volta le uova intere e di seguito l'albume, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a un composto liscio, cremoso e stabile. Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 8-10 per mignon, n° 12-14 per paste più grandi.

Cottura forno statico: 200°-220°C

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Tempo per mignon: 15-18 ca.

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: congelatore -18°C

Note: per pasticceria mignon con uno sviluppo regolare e vuoto.

BIGNÈ ALLA PANNA

	q.tà	%
panna 35% m.g.	500 g	36,85
burro 82% m.g.	50 g	3,68
sale fino	7 g	0,52
farina 00 W 220	300 g	22,11
uova intere	500 g	36,85
totale	1.357 g	100

Porre i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare il tutto a bollire, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca., fino a una pastella soda e che si stacca dal fondo.

Mettere in planetaria con la foglia, unire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a un composto liscio, cremoso e stabile.

Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 8-10 per mignon, n° 12-14 per paste più grandi.

Cottura forno statico: 200°-220°C

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Tempo per mignon: 15-18 ca.

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: congelatore -18°C

Note: bignè leggero con discreto sviluppo

PAN DI SPAGNA CLASSICO

	q.tà	%
uova intere	1.000 g	48,24
zucchero semolato	430 g	20,74
buccia di limone grattugiata fine	10 g	0,48
sale fino	3 g	0,14
farina debole 00W150	570 g	27,50
fecola di patate	60 g	2,89
totale	2.073 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, fondi di dolci, pasticceria classica.

Unire i primi quattro ingredienti, mescolare e scaldare il tutto a 45°-50°C, mettere in planetaria e montare con la frusta fino a una massa voluminosa e stabile. Incorporare a mano delicatamente la farina setacciata con la fecola di patate, mettere subito in stampi e cuocere.



PAN DI SPAGNA CLASSICO CON BURRO

	q.tà	%
uova intere	1.000 g	45,19
zucchero semolato	550 g	24,85
buccia di limone grattugiata fine	10 g	0,45
sale fino	3 g	0,14
farina debole 00W150	550 g	24,85
burro fuso 40°-45°C	100 g	4,52
totale	2.213 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, fondi di dolci, pasticceria classica.

Unire i primi quattro ingredienti, mescolare e scaldare il tutto a 45°-50°C, mettere in planetaria e montare con la frusta, fino a una massa voluminosa e stabile. Incorporare a mano delicatamente la farina setacciata, prelevare 1/10 di massa e unire il burro fuso, quindi aggiungere delicatamente al resto della massa, mettere in stampi e cuocere subito.

PAN DI SPAGNA 2010

	q.tà	%
uova intere	1.000 g	34,45
zucchero semolato	540 g	18,60
zucchero invertito	85 g	2,93
sale fino	3 g	0,10
buccia di limone grattugiata fine	10 g	0,34
tuorli	415 g	14,30
farina 00	750 g	25,84
fecola di patate	100 g	3,44
totale	2.903 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, fondi di dolci, pasticceria classica.

Unire i primi cinque ingredienti, mescolare e scaldare il tutto a 45°-50°C, mettere in planetaria e montare con la frusta; a metà montaggio, inserire i tuorli a filo, quindi continuare a montare fino a una massa voluminosa e stabile. Incorporare a mano delicatamente la farina setacciata con la fecola, mettere in stampi e cuocere immediatamente.

PAN DI SPAGNA CLASSICO ALLE MANDORLE

	q.tà	%
uova intere	1.000 g	41,27
zucchero semolato	470 g	19,40
zucchero invertito	50 g	2,06
buccia di limone grattugiata fine	10 g	0,41
sale fino	3 g	0,12
farina debole 00W150	470 g	19,40
polvere di mandorle	300 g	12,38
burro fuso 40°-45°C	120 g	4,95
totale	2.423 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per tortiere h 4-4,5cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, fondi di dolci, pasticceria classica.

Unire i primi cinque ingredienti, mescolare e scaldare il tutto a 45°-50°C, mettere in planetaria e montare con la frusta fino a una massa voluminosa e stabile. Incorporare a mano delicatamente la farina setacciata, prelevare 1/10 di massa e unire il burro fuso, quindi aggiungere delicatamente al resto della massa, mettere in stampi e cuocere subito.

PAN DI SPAGNA PER TRONCHETTI

	q.tà	%
uova intere	1.000 g	27,62
tuorli	400 g	11,05
zucchero semolato	750 g	20,72
buccia di limone	15 g	0,41
bacca di vaniglia	5 g	0,14
albume	600 g	16,57
zucchero semolato	250 g	6,91
farina 00W150-160	600 g	16,57
totale	3.620 g	100

Cottura forno ventilato: 200°C

Cottura forno statico: 220/240°C

Tempo: 8-10 minuti ca.

Valvola: chiusa

raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Stoccaggio: +4°C 7 giorni -18°C 90 giorni

Note: per tronchetti, arrotolati

Unire i primi cinque ingredienti e montare in planetaria fino a ottenere un composto spumoso. Di seguito, montare l'albume con lo zucchero a schiuma morbida, unire 1/3 di farina al primo composto, quindi 1/3 di albume. Ripetere fino a terminare il tutto. Stendere 600 g di massa su teglia 40x60 cm.



PAN DI SPAGNA AURORA

	q.tà	%
uova intere	1.000 g	17,86
zucchero semolato	1.350 g	24,11
buccia di limone	15 g	0,27
bacca di vaniglia	5 g	0,09
tuorli	1.000 g	17,86
farina 00W150-160	780 g	13,93
fecola di patate	550 g	9,82
burro fuso 45°C	900 g	16,07
totale	5.600 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/210°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, base creme con consumazione a +4°C, e per pasticceria classica.

Unire i primi quattro ingredienti, mescolare e scaldare il tutto a 45°-50°C, mettere in planetaria e montare con la frusta; a metà montaggio, aggiungere i tuorli a filo, continuare a montare, fino a una massa voluminosa e stabile. Inserire a mano delicatamente la farina setacciata con la fecola, prelevare 1/10 di massa e unire il burro fuso, quindi incorporare delicatamente al resto della massa, mettere in stampi e cuocere subito.

MARGHERITA

	q.tà	%
uova intere	1.000 g	22,26
tuorli	800 g	17,81
zucchero semolato	800 g	17,81
miele d'acacia	100 g	2,23
buccia di limone grattugiata fine	30 g	0,67
bacca di vaniglia	5 g	0,11
sale fino	7 g	0,16
farina 00W150-160	750 g	16,70
fecola di patate	500 g	11,13
burro fuso 45°C	500 g	11,13
totale	4.492 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/210°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: classica torta da forno per colazione a temperatura ambiente. Una volta fredda, spolverare con zucchero a velo impermeabile.

Unire i primi quattro ingredienti, mescolare e scaldare il tutto a 45°-50°C, mettere in planetaria e montare con la frusta; a metà montaggio, aggiungere i tuorli a filo, continuare a montare, fino a una massa voluminosa e stabile. Inserire a mano delicatamente la farina setacciata con la fecola, prelevare 1/10 di massa e inserire il burro fuso, quindi aggiungere delicatamente al resto della massa, mettere in stampi e cuocere subito.

TORTA PARADISO

	q.tà	%
burro 82% m.g.	1.000 g	24,73
zucchero a velo	1.000 g	24,73
bacca di vaniglia	6 g	0,15
buccia di limone grattugiata fine	15 g	0,37
uova intere	500 g	12,36
tuorli	350 g	8,65
sale fino	8 g	0,20
farina 00W150	650 g	16,07
fecola di patate	500 g	12,36
lievito chimico in polvere	15 g	0,37
totale	4.044 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 190°-200°C

Tempo: 25-30 minuti ca.

Valvola: chiusa

raffreddamento: in abbattitore +3°C

conservazione: +4°C 3 giorni -18°C 2 settimane

Una volta fredda, spolverare di zucchero a velo impermeabile.

Note: massa montata base burro, con procedimento inverso a quello della Margherita, per un risultato più "pesante" (struttura più chiusa). Ottimo per dolce da inzuppare a colazione.

Montare il burro cremoso (18°C) con lo zucchero, gli aromi e il sale, unire poco per volta le uova intere con i tuorli, terminare a mano con le polveri setacciate assieme.

Riempire a 3/4 gli stampi precedentemente imburati e leggermente infarinati.

PANE GENOVESE AGLI AGRUMI

	q.tà	%
pasta di mandorle 50%	1.000 g	39,92
uova intere	1.000 g	39,92
buccia di limone verde grattugiata	20 g	0,80
buccia d'arancio grattugiata fine	20 g	0,80
farina 00W150	180 g	7,19
lievito in polvere	15 g	0,60
burro liquido anidro p.f. 17°C	270 g	10,78
totale	2.505 g	100

Cottura forno ventilato: 180°-200°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per teglie 40x60 cm 1 kg di massa: 12-14 minuti ca.

Valvola: aperta

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, dessert al piatto e mignon.

Scaldare la pasta di mandorle in microonde a 40°C, mettere in planetaria, aggiungere poco per volta le uova a temperatura ambiente con gli aromi, montare fino a raffreddamento. Incorporare a mano delicatamente la farina setacciata con il lievito, prelevare 1/10 di massa e unire il burro liquido, quindi aggiungere delicatamente al resto della massa. Mettere in stampi e cuocere subito.



PAN DI SPAGNA AL CACAO LIONE 2001

	q.tà	%
tuorli	230 g	23,35
zucchero semolato	200 g	20,30
sale fino	1 g	1,00
buccia di limone grattugiata fine	4 g	4,00
albume	250 g	25,38
zucchero semolato	50 g	5,08
farina 00W150	50 g	5,08
fecola di patate	50 g	5,08
cacao amaro 10/12	50 g	5,08
burro fuso 45°C	100 g	10,15
totale	985 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, base creme con consumazione a +4°C, e per pasticceria classica.

Montare i tuorli con zucchero, aromi e sale; montare cremosi gli albumi con l'altra parte di zucchero. Unire delicatamente una parte di albume alla prima montata, quindi una parte di polveri setacciate assieme e ripetere fino a terminare. Prelevare 1/10 di massa e inserire il burro fuso (45°C), mescolare e incorporare delicatamente alla massa. Mettere in stampi e cuocere subito.

PAN DI SPAGNA CACAO E OLIO D'OLIVA

	q.tà	%
uova intere	400 g	23,81
zucchero semolato	425 g	25,30
sale fino	1 g	0,06
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,24
tuorli	300 g	17,86
farina 00	325 g	19,35
fecola di patate	50 g	2,98
cacao amaro	75 g	4,46
olio extravergine d'oliva delicato	100 g	5,95
totale	1.680 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, base creme con consumazione a +4°C, e per pasticceria classica.

Unire i primi quattro ingredienti, mescolare e scaldare il tutto a 45°-50°C, mettere in planetaria e montare con la frusta, a metà montaggio inserire i tuorli a filo, continuare a montare fino a una massa voluminosa e stabile.

Incorporare a mano delicatamente la farina setacciata con fecola e cacao, prelevare 1/10 di massa e unire l'olio d'oliva, quindi aggiungere delicatamente al resto della massa. Mettere in stampi e cuocere subito.

PAN DI SPAGNA CACAO E NOCCIOLA

	q.tà	%
tuorli	500 g	19,76
zucchero semolato	300 g	11,85
zucchero invertito	55 g	2,17
sale fino	1 g	0,04
albume	600 g	23,71
zucchero semolato	350 g	13,83
farina 00	275 g	10,87
cacao amaro	200 g	7,90
pasta di nocciole pura 100%	250 g	9,88
totale	2.531 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/210°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, ottimo per essere inzuppato.

Montare i tuorli con zuccheri e sale; montare cremosi gli albumi con l'altra parte di zucchero.

Unire delicatamente una parte di albume alla prima montata, quindi una parte di polveri setacciate assieme e ripetere fino a terminare. Prelevare 1/10 di massa e inserire la pasta di nocciole, mescolare e aggiungere delicatamente alla massa.

Mettere in stampi e cuocere subito.

PAN DI SPAGNA PURO CIOCCOLATO

	q.tà	%
uova intere	400 g	31,50
zucchero semolato	275 g	21,65
buccia d'arancia	5 g	0,39
zucchero invertito	25 g	1,97
tuorli	200 g	15,75
farina 00W150-160	220 g	17,32
fecola di patate	25 g	1,97
massa di cacao	120 g	9,45
totale	1.270 g	100

Cottura forno ventilato: 170°-180°C

Cottura forno statico: 200/210°C

Tempo per tortiere h 4-4,5 cm: 20-25 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 10 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte e pasticceria classica, tiene bene la bagna.

Montare i tuorli con zuccheri, buccia d'arancia e sale, a metà montata unire a filo i tuorli, continuare a montare, fino a una massa spumosa e stabile.

Aggiungere delicatamente la farina setacciata assieme alla fecola, prelevare una parte di composto e inserire alla pasta di cacao fusa a 40°C, mescolare fino a creare un'emulsione e incorporare delicatamente alla restante massa.

Mettere in stampi e cuocere subito.

SACHER CON PASTA DI MANDORLE E MASSA CACAO

	q.tà	%
pasta di mandorle 50%	1.000 g	25,55
zucchero semolato	300 g	7,66
uova intere	500 g	12,77
tuorli	350 g	8,94
sale fino	4 g	0,10
albume	600 g	15,33
zucchero	300 g	7,66
farina 00W150	300 g	7,66
massa di cacao	360 g	9,20
burro liquido anidro 99,9%	200 g	5,11
totale	3.914 g	100

Cottura forno ventilato: 180°-200°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per teglie 40x 60 cm 1kg di massa: 12-14 minuti ca.

Tempo per stampi h 4 cm: 25-30 minuti circa

Valvola: chiuse per metà del tempo totale

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte, dessert al piatto e mignon.

Mescolare con la frusta la pasta di mandorle con lo zucchero, aggiungere poco per volta le uova e i tuorli a temperatura ambiente con il sale; montare fino a ottenere una massa spumosa. Montare lucido l'albume con lo zucchero e alternare con la farina, terminare unendo assieme la massa di cacao fusa a 40°C con il burro liquido, quindi prelevare una piccola quantità di massa, mescolare e unire delicatamente.

Mettere subito in stampi imburati e leggermente infarinati, e cuocere immediatamente.

SACHER RIVISITATA

	q.tà	%
burro	450 g	12,52
zucchero semolato	200 g	5,56
zucchero invertito	100 g	2,78
sale fino	3 g	0,08
bacca di vaniglia	1 g	0,03
tuorli	400 g	11,13
uova intere	250 g	6,96
copertura fondente 62%	650 g	18,09
burro anidro liquido	100 g	2,78
polvere di mandorle	400 g	11,13
farina 00 W 150	220 g	6,12
lievito baking	20 g	0,56
albume fresco	500 g	13,91
zucchero semolato	300 g	8,35
totale	3.594 g	100

Cottura forno ventilato: 180°-200°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo per teglie 40x 60 cm 800 g di massa: 12-14 minuti ca.

Tempo per stampi h 4 cm: 30-35 minuti circa

Valvola: chiuse per metà del tempo totale di cottura

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torta Sacher e mignon.

Montare il burro cremoso (18°C) con gli zuccheri, versare a filo la copertura fusa a 32°-35°C, quindi unire poco alla volta i tuorli. Montare lucido l'albume con lo zucchero, quindi inserire alternando con la farina setacciata alla massa montata.

Mettere in stampi imburrati e leggermente infarinati, cuocere immediatamente.

PAN DI SPAGNA CON EMULSIONANTE

	q.tà	%
uova	465 g	30,8
tuorli	230 g	15,2
emulsionante in pasta	30 g	2,0
farina debole	310 g	20,5
fecola di patate	95 g	6,3
zucchero semolato	340 g	22,5
lievito in polvere	6 g	0,4
miele d'acacia	25 g	1,7
bacca di vaniglia	1 g	0,1
buccia di limone grattugiata fine	8 g	0,5
sale fino	2 g	0,1
totale	1.512 g	100

Cottura forno ventilato: 170°C

Cottura forno statico: 200/210°C

Tempo: 25-27 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 20 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per teglie 40x60 h 4 cm, tempo di cottura 30/35 minuti

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a fili sottili e montare a media velocità per 6/8 minuti ca. versare il composto in stampi e procedere alla cottura.

SACHER VIENNA

	q.tà	%
burro morbido	1.000 g	14,12
zucchero a velo	750 g	10,59
zucchero invertito	80 g	1,13
copertura fondente 70%	1.000 g	14,12
tuorli	900 g	12,71
albume	1.500 g	21,19
zucchero semolato	850 g	12,01
farina 00 W 150	1.000 g	14,12
totale	7.080 g	100

Cottura forno statico: 200°-220°C

Cottura forno ventilato: 180°-200°C

Tempo per teglie 40x 60 cm 800 g di massa: 12-14 minuti ca.

Tempo per stampi h 4 cm: 30-35 minuti circa

Valvola: chiuse per metà del tempo totale

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torta Sacher e mignon

Montare il burro cremoso (18°C) con gli zuccheri, versare a filo la copertura fusa a 32°-35°C, quindi unire poco alla volta i tuorli. Montare lucido l'albume con lo zucchero, quindi inserire alternando con la farina setacciata alla massa montata. Mettere subito in stampi imburrati e leggermente infarinati, cuocere immediatamente.



SACHER AL CIOCCOLATO SENZA LATTICINI

	q.tà	%
tuorlo	700 g	11,85
zucchero semolato	500 g	8,47
farina debole W180	500 g	8,47
lievito chimico	55 g	0,93
polvere di mandorle grezze	600 g	10,16
olio di riso/mais/vinacciolo	750 g	12,70
acqua	600 g	10,16
copertura fondente 80%	800 g	13,55
albumi	1.000 g	16,93
zucchero semolato	400 g	6,77
totale	5.905 g	100

Note: molto leggera e ricca di cacao, ideale anche per wedding cake al cacao.

Stendere su teglie 40x60 con tappetino di silicone 1200 g di massa

Cottura forno statico: 210°-230°C

Cottura forno ventilato: 180°-190°C

tempo: 10/12 minuti circa.

valvola: chiusa

raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

conservazione: -18°C

Note: per torta Sacher o altre tipologia di torte o mignon

Mescolare al cutter i primi due ingredienti, unire le polveri e di seguito la ganache fatta con olio, acqua e copertura. Infine alleggerire con l'albume montato lucido con lo zucchero.

BISCOTTO SAVOJARDO

	q.tà	%
albumi	360 g	29,85
zucchero semolato	300 g	24,88
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,33
sale fino	2 g	0,17
tuorli	240 g	19,90
farina	300 g	24,88
totale	1.206 g	100

Cottura forno ventilato: 180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo: 8-10 minuti

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per bordo charlotte, biscotto secco savoiaro, fondi per torte e mignon.

Mettere in planetaria con la frusta gli albumi e montare, quando iniziano a schiumare, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato con il sale e gli aromi; montare fino a consistenza cremosa. Incorporare i tuorli sbattuti a mano e, da ultimo, la farina setacciata, mescolare il tutto delicatamente con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).

Con sac à poche formare i classici savoiard o dischi, prima di infornare cospargere di velo e zucchero semolato. Su teglia stendere 600 g di massa con l'apposito pettine o con un sac à poche o spatola curva su Silpat o carta da forno, spolverare di zucchero a velo e semolato.

BISCOTTO SAVOJARDO 2

	q.tà	%
albumi	360 g	34,75
zucchero	220 g	21,24
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,39
sale fino	2 g	0,19
tuorli	200 g	19,31
farina	125 g	12,07
fecola di patate	125 g	12,07
totale	1.036 g	100

Cottura forno ventilato: 180°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Tempo: 8-10 minuti

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per bordo charlotte, biscotto secco savoiaro, fondi per torte e mignon.

Mettere in planetaria con la frusta gli albumi e montare, quando iniziano a schiumare, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato con il sale e gli aromi; montare fino a consistenza cremosa. Incorporare i tuorli sbattuti a mano e, da ultimo, la farina setacciata con la fecola di patate, mescolare il tutto delicatamente con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).

Con sac à poche formare i classici savoiaradi o dischi, prima di infornare, cospargere di velo e zucchero semolato. Su teglia stendere 600 g di massa con l'apposito pettine o con un sac à poche o spatola curva su Silpat o carta da forno, spolverare di zucchero a velo e semolato.

BISCOTTO ROULÒ

	q.tà	%
uova intere	450 g	27,09
tuorli	180 g	10,84
zucchero semolato	250 g	15,05
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,24
sale fino	2 g	0,12
zucchero invertito	30 g	1,81
albume	270 g	16,26
zucchero semolato	250 g	15,05
farina	225 g	13,55
totale	1.661 g	100

Cottura forno ventilato: 200°-220°C

Cottura forno statico: 200/240°C

Tempo: 6-8 minuti

Valvola: aperta

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: arrotolati per tronchetti, fondi da inzuppare e mignon.

Mettere in planetaria con la frusta uova, tuorli e zuccheri con aromi e sale; montare fino a consistenza spumosa. Successivamente montare in planetaria con la frusta gli albumi, quando iniziano a schiumare aggiungere a pioggia lo zucchero semolato, montare fino a consistenza cremosa. Unire delicatamente le due masse alternate con la farina setacciata, mescolare il tutto delicatamente con l'aiuto di una spatola morbida (marisa). Su teglia stendere 550-600 g di massa con spatola curva su Silpat o carta da forno.

BISCUIT DI PAN DI SPAGNA

	q.tà	%
uova intere	500 g	46,51
zucchero di canna scuro	200 g	18,60
zucchero invertito	25 g	2,33
polvere di nocciole	100 g	9,30
polvere di pan di Spagna	150 g	13,95
farina	100 g	9,30
totale	1.075 g	100

Cottura forno ventilato: 200°-220°C

Cottura forno statico: 200/240°C

Tempo: 6-8 minuti

Valvola: aperta

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per fondi da inzuppare, per torte e mignon. Se si hanno in laboratorio briciole di biscotti secchi, si possono aggiungere come per quelle di pan di Spagna.

Montare a freddo le uova con zuccheri, sale e aromi, unire a mano la farina di nocciole e la polvere di pan di Spagna assieme, terminare con la farina setacciata. Su teglia: stendere 550-600 g di massa con spatola curva su Silpat o carta da forno.

BISCOTTO CLASSICO ALLE MANDORLE

	q.tà	%
uova intere	400 g	22,78
tuorli	160 g	9,11
tpt alle mandorle	500 g	28,47
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,23
sale fino	2 g	0,11
farina	250 g	14,24
albumi	240 g	13,67
zucchero semolato	200 g	11,39
totale	1.756 g	100

Cottura forno ventilato: 200°-220°C

Cottura forno statico: 200/230°C

Tempo: 8-10 minuti

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per fondi da inzuppare, per torte e mignon.

Montare in planetaria con la frusta uova e tuorli con tpt, aromi e sale, fino a consistenza spumosa. Montare in planetaria con la frusta gli albumi; quando iniziano a schiumare, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato, montare fino a consistenza cremosa. Unire alla prima montata la farina setacciata, infine alleggerire il tutto con l'albume montato, mescolare delicatamente con l'aiuto di una spatola morbida (marisa).
Su teglia stendere 550-600 g di massa con spatola curva su Silpat o carta da forno.



BISCOTTO LEGGERO AL PISTACCHIO

	q.tà	%
uova intere	600 g	25,25
zucchero semolato	300 g	12,63
polvere di mandorle	430 g	18,10
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,17
sale fino	2 g	0,08
pasta pistacchio pura 100%	200 g	8,42
latte intero	100 g	4,21
farina	140 g	5,89
albume	375 g	15,78
zucchero semolato	225 g	9,47
totale	2.376 g	100

Cottura forno ventilato: 200°-220°C

Cottura forno statico: 200/240°C

Tempo: 8-10 minuti

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per fondi, per torte e mignon.

Per realizzarlo alla nocciola, basta sostituire il peso della pasta pistacchio con pasta nocciole.

Montare le uova intere con zucchero semolato e polvere di mandorle; mescolare latte e pasta pistacchio, quindi aggiungere un po' di massa montata fino a renderla liscia e morbida. Unire la farina setacciata ed infine l'albume montato cremoso con lo zucchero semolato.
Su teglia 40x60 cm stendere 600 g di massa con spatola curva su Silpat o carta da forno.

BISCOTTO DOBOS

	q.tà	%
burro morbido 82% m.g.	300 g	24,19
zucchero semolato	300 g	24,19
tuorli	160 g	12,90
albume	180 g	14,52
zucchero semolato	50 g	4,03
farina 00W150	250 g	20,16
totale	1.240 g	100

Cottura forno ventilato: 200°-220°C

Cottura forno statico: 200°-230°C

Tempo: 8-10 minuti

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per fondi, per torte e mignon. Per realizzarlo alla nocciola, togliere 50 g di farina e rimpiazzare con 150 g di polvere di nocciole tostata.

Montare il burro cremoso (18°C) con lo zucchero, versare a filo i tuorli.

Montare l'albume con lo zucchero a consistenza cremosa, quindi unire, alternando con la farina setacciata, alla massa montata.

Mettere subito in stampi imburrati e leggermente infarinati, e cuocere immediatamente.

Su teglia 40x60 cm stendere 600 g di massa con spatola curva su Silpat o carta da forno.



CASSE PER AFRICANI

	q.tà	%
tuorli	285 g	28,08
zucchero invertito	20 g	1,97
buccia di limone grattugiata fine	3 g	0,30
sale fino	1 g	0,10
albume	235 g	23,15
zucchero semolato	185 g	18,23
bacca di vaniglia	1 g	0,10
farina 00W150	185 g	18,23
fecola di patate	100 g	9,85
totale	1.015 g	100

Cottura in forno ventilato: 210°C

Cottura forno statico: 200°-230°C

tempo: 10/12 minuti circa.

valvola: chiusa

raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

conservazione: -18°C

note: classica ricetta molto leggera

Montare leggermente i primi quattro ingredienti, quindi montare l'albume cremoso con lo zucchero e la bacca di vaniglia. Mescolare delicatamente alla prima montata e infine aggiungere la farina setacciata assieme alla fecola di patate. Stendere con bocchetta liscia n° 8-12 su carta da forno.

CASSE PER AFRICANI 2

	q.tà	%
tuorli	200 g	19,69
zucchero invertito	25 g	2,46
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,39
sale fino	1 g	0,10
zucchero semolato	65 g	6,40
albume	300 g	29,53
zucchero semolato	125 g	12,30
bacca di vaniglia	1 g	0,10
farina 00W150	250 g	24,61
fecola di patate	45 g	4,43
totale	1.016 g	100

Cottura in forno ventilato: 210°C

Cottura forno statico: 200°-230°C

tempo: 10/12 minuti circa.

valvola: chiusa

raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

conservazione: -18°C

Cottura 15 minuti in semi sfere monoporzione di silicone a 180°C.

Montare leggermente i primi cinque ingredienti; montare l'albume cremoso con lo zucchero e la bacca di vaniglia. Mescolare delicatamente alla prima montata, incorporare la farina setacciata assieme alla fecola di patate.

Stendere con bocchetta liscia n° 8/12 su carta da forno.

BISCOTTO FONDENTE ALL'OLIO D'OLIVA

	q.tà	%
uova intere	410 g	25,51
zucchero invertito	125 g	7,78
zucchero semolato	200 g	12,45
polvere di mandorle	125 g	7,78
farina 00W150	200 g	12,45
cacao in polvere	40 g	2,49
lievito chimico	12 g	0,75
panna liquida 35% m.g.	245 g	15,25
olio d'oliva extravergine delicato	120 g	7,47
copertura fondente 60%	130 g	8,09
totale	1.607 g	100

Cottura forno ventilato: 190°C

Cottura forno statico: 200°-230°C

Tempo: 12-15 minuti circa per 1.000 g di massa

Tempo: 18-20 minuti circa per 1.500 g di massa

Valvola: chiusa per la prima parte

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte e mignon, non necessita di essere inzuppato.

Montare leggermente le uova con lo zucchero invertito e lo zucchero semolato, aggiungere le mandorle in polvere, la farina setacciata con il lievito chimico e il cacao in polvere. Versare la panna liquida e l'olio d'oliva, mescolati con la copertura fusa. Versare da 1.000 a 1.500 g di massa su teglia 40x60 cm.

CASSE PER AFRICANI STABILE

	q.tà	%
tuorli	200 g	19,86
zucchero semolato	80 g	7,94
bacca di vaniglia	1 g	0,10
sale fino	1 g	0,10
albume	300 g	29,79
zucchero semolato	150 g	14,90
farina 00 W150	275 g	27,31
totale	1.007 g	100

Cottura forno statico: 200°-230°C

Cottura forno ventilato: 180°/190°C

tempo: 10/12 minuti circa.

valvola: chiusa

raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

conservazione: -18°C

Note: ottima struttura solida lavorare al sacchetto per realizzare casse e le delizie senza stampi di silicone.

Montare leggermente i primi quattro ingredienti; montare l'albume cremoso con lo zucchero e la bacca di vaniglia. Mescolare delicatamente alla prima montata e incorporare la farina setacciata.

Stendere con bocchetta liscia n° 8-12 su carta da forno.

BISCOTTO CACAO SENZA FARINA

	q.tà	%
albumi	360 g	33,43
zucchero semolato	375 g	34,82
sale fino	2 g	0,19
tuorli	240 g	22,28
cacao amaro 22-24	100 g	9,29
totale	1.077 g	100

Cottura forno statico: 200°-230°C

Cottura forno ventilato: 200°-210°C

Tempo: 10-12 minuti

Valvola: chiusa per i primi 5 minuti

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: torte e mignon, non va mai inzuppato.

Mettere in planetaria con la frusta gli albumi; montare e, quando iniziano a schiumare, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato con il sale e gli aromi; montare fino a consistenza cremosa. Incorporare i tuorli sbattuti a mano e, da ultimo, il cacao setacciato e raffreddato; mescolare il tutto delicatamente con l'aiuto di una spatola morbida (marisa). Con sac à poche formare i classici savoirdi o dischi; prima di infornare, cospargere di velo e zucchero semolato. Su teglia stendere 600-700 g di massa con l'apposito attrezzo o con spatola curva su Silpat o carta da forno.

BISCOTTO AL CIOCCOLATO 80% SENZA FARINA

	q.tà	%
tuorli	360 g	24,66
zucchero semolato	200 g	13,70
albumi	450 g	30,82
zucchero semolato	200 g	13,70
copertura 80%	250 g	17,12
totale	1.460 g	100

Cottura forno statico: 200°-230°C

Cottura forno ventilato: 180°C

Tempo: 12-15 minuti circa

Valvola: aperta

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Montare i tuorli con lo zucchero semolato, unire delicatamente la copertura fusa a 40°C, stemperandola con una piccola parte di massa. Montare cremoso l'albume con l'altra parte di zucchero, quindi alleggerire il tutto. Stendere 750 g di composto su teglie 40x60 cm.

Note: per torte e mignon, non necessita di essere inzuppato. Leggermente fragile, meglio utilizzarlo ben freddo o congelato, per evitare che si rompa

BISCOTTO AL CACAO E OLIO D'OLIVA

	q.tà	%
uova intere	120 g	17,17
zucchero semolato	90 g	12,88
zucchero invertito	30 g	4,29
farina 00W150	40 g	5,72
polvere di mandorle	55 g	7,87
cacao in polvere	50 g	7,15
lievito chimico	4 g	0,57
olio d'oliva extravergine delicato	70 g	10,01
albume	180 g	25,75
zucchero semolato	60 g	8,58
totale	699 g	100

Montare leggermente le uova con gli zuccheri, aggiungere le mandorle in polvere, la farina setacciata con il lievito chimico e il cacao in polvere, infine l'olio d'oliva. Alleggerire il tutto con l'albume montato cremoso con l'altra parte di zucchero. Stendere a 700 g su teglia 40x60 cm

Cottura forno ventilato: 190°C

Cottura forno statico: 200/230°C

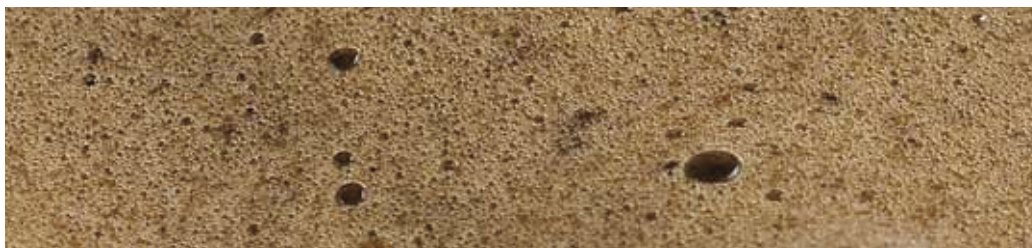
Tempo: 10-12 minuti circa

Valvola: aperta

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: per torte e mignon, non necessita di essere inzuppato.



BISCOTTO AI FRUTTI ROSSI

	q.tà	%
purea di lamponi	210 g	20,79
zucchero semolato	85 g	8,42
tuorli	175 g	17,33
albume	210 g	20,79
zucchero semolato	80 g	7,92
farina 00W150	100 g	9,90
fecola di patate	50 g	4,95
colorante rosso gocce	n. 4	
lamponi congelati tritati	100 g	9,90
totale	1.010 g	100

Cuocere a 103°C la purea con lo zucchero; iniziare a montare i tuorli, unire la purea cotta e far montare per 10 minuti ca.

Montare a neve l'albume con lo zucchero, unire al primo composto, terminare con la farina setacciata assieme alla fecola e infine il colorante. Stendere su Silpat o carta da forno e cospargere di lamponi congelati tritati.

Quantità di massa cruda per teglia 40x60 cm: 800 g

Cottura forno ventilato: 170°C

Cottura forno statico: 200/220°C

Valvola: aperta

Tempo: 12 minuti ca.

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: come fondo per dolci vari.

BISCOTTO DECORATO

	q.tà	%
albumi	400 g	34,04
zucchero semolato	275 g	23,40
sale fino	2 g	0,17
buccia di limone grattugiata fine	8 g	0,68
tuorli	130 g	11,06
farina 00W150	65 g	5,53
polvere di mandorle	240 g	20,43
burro fuso 45°-50°C	55 g	4,68
totale	1.175 g	100

Cottura forno statico: 200°-230°C

Cottura forno ventilato: 200°-210°C

Tempo: 8-10 minuti

Valvola: aperta

Raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

Conservazione: frigo +4°C o congelatore -18°C

Note: ideale come bordo delle torte montate in anelli.

Mettere in planetaria con la frusta gli albumi e montare; quando iniziano a schiumare, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato con il sale e gli aromi, montare fino a consistenza cremosa. Incorporare i tuorli sbattuti a mano e la farina setacciata con la polvere di mandorle, terminare con il burro fuso a filo; smontare leggermente la massa per evitare di avere bolle durante la cottura. Stenderne 600 g sulla pasta sigaretta, stesa in precedente su Silpat e congelata.

Pasta sigaretta	q.tà	%
burro cremoso	100 g	25,00
zucchero a velo	100 g	25,00
albumi liquidi	100 g	25,00
farina 00W150	100 g	25,00
colori in polvere		q.b.
totale	400 g	100

Mettere in planetaria con la frusta gli albumi e montare; quando iniziano a schiumare, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato con il sale e gli aromi, montare fino a consistenza cremosa. Mescolare gli ingredienti nell'ordine d'elencazione.

Colorare a piacere con colori alimentari in polvere. Stendere su Silpat e realizzare la decorazione desiderata (con pettine, con sac à poche, con rullo o con le mani), quindi congelare rapidamente a -18°C.

MORBIDEZZA DI BRONTE 5.2013

	q.tà	%
polvere di mandorle	430 g	19,50
zucchero a velo	300 g	13,61
fecola di patate	65 g	2,95
albumi liquidi	350 g	15,87
pasta pistacchio 100%	300 g	13,61
burro fuso a 45°C	160 g	7,26
albumi	300 g	13,61
zucchero semolato	300 g	13,61
totale	2.205 g	100

Cottura forno ventilato: 210°C

Cottura forno statico: 180°C

tempo: 8/10 minuti circa.

Stendere su teglia 40x 60 800 g di massa

valvola: chiusa

raffreddamento: in abbattitore fino a +3°C

conservazione: -18°C

note: si presenta molto fragile, si consiglia di congelarlo per evitare durante il montaggio che si rompe

Mettere nel cutter i primi 6 ingredienti e mescolare il tutto, nel frattempo montare gli albumi cremosi con lo zucchero semolato, alleggerire delicatamente la prima parte del composto.

Stendere su teglia 40x60 800 g max 1.000 g di massa

PASTA SABLÈ AL COCCO

	q.tà	%
burro 82% m.g.	700 g	23,87
farina 00 W 150-160	1.000 g	34,11
lievito chimico in polvere	10 g	0,34
bacca di vaniglia	2 g	0,07
buccia di limone grattugiata	10 g	0,34
sale fino	5 g	0,17
uova intere	155 g	5,29
cocco rapé raffinato due volte	500 g	17,05
zucchero a velo	550 g	18,76
totale	2.932 g	100

Sabbiare il burro con farina, lievito, aromi e sale fino; unire le uova e di seguito il cocco rapé raffinato e il velo; impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e sodo.

Far riposare in frigo a +4°C per 2 ore circa o tutta la notte. Stendere allo spessore desiderato.

Spessore: 2,5-3 mm

Cottura forno ventilato: 150°-160°C

Cottura forno statico: 170°-185°C

Tempo: 15-20 minuti

Valvola: aperta

Note: se diventa secca in fase di riposo, ribilanciare la ricetta aggiungendo qualche grammo in più di liquidi.

Questo accade perché il cocco è un prodotto disidratato, il quale assorbe l'umidità presente nell'impasto, rendendo il prodotto secco e difficile da lavorare. Se vogliamo ottenere un impasto più liscio, raffinare leggermente il cocco rapé con lo zucchero presente nella ricetta.

PASTA FROLLA MAGRA

	q.tà	%
burro 82% m.g.	400 g	17,71
farina 00 W 150-160	1.000 g	44,29
bacca di vaniglia	2 g	0,09
buccia di limone grattugiata	4 g	0,18
buccia d'arancia grattugiata	4 g	0,18
sale fino	8 g	0,35
uova intere	240 g	10,63
zucchero a velo	600 g	26,57
totale	2.258 g	100

Sabbiare il burro con farina, aromi e sale fino; unire le uova intere e di seguito lo zucchero a velo; impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e sodo.

Far riposare in frigo a +4°C per 2 ore circa o tutta la notte. Stendere allo spessore desiderato.

Spessore: 2,5-3 mm

Cottura forno ventilato: 150°-160°C

Cottura forno statico: 170°-185°C

Tempo: 15-20 minuti

Valvola: aperta

Note: molto resistente e poco friabile

VIENNESI ALLA VANIGLIA

	q.tà	%
burro 82% m.g. cremoso a 16°C	400 g	36,23
zucchero a velo	150 g	13,59
bacca di vaniglia	2 g	0,18
sale fino	2 g	0,18
albume liquido	50 g	4,53
farina 00 W 150-160	500 g	45,29
totale	1.104 g	100

Mescolare con la foglia in planetaria il burro con zucchero, bacca e sale, unire gli albumi e infine la farina setacciata, mescolare il tutto delicatamente.

Stendere con il sac à poche con bocchetta n°10 dentellata delle W su carta da forno.

Cottura forno ventilato: 150°-160°C

Cottura forno statico: 170°-185°C

Tempo: 14-16 minuti

Valvola: aperta

Note: una volta raffreddati, spolverare di velo.

MASSA LINZER

	q.tà	%
burro 82% m.g.	650 g	24,93
zucchero a velo	400 g	15,34
sale fino	5 g	0,19
bacca di vaniglia	3 g	0,12
cannella in polvere	15 g	0,58
chiodi di garofano in polvere	4 g	0,15
buccia di limone grattugiata fine	15 g	0,58
uova intere	130 g	4,99
tuorli	75 g	2,88
polvere di mandorle	300 g	11,51
farina 00 W 150-160	1.000 g	38,36
lievito chimico in polvere	10 g	0,38
totale	2.607 g	100

Impastare il burro con zucchero, sale e gli aromi, quindi unire le uova intere e i tuorli, poi la polvere di mandorle e infine la farina setacciata con il lievito chimico. Stendere il composto con l'aiuto di un sacchetto direttamente nell'anello.

Cottura forno ventilato: 160°C

Cottura forno statico: 180/190°C

Tempo: 35-40 minuti

Valvola: aperta

Note: ideale per frollino Linzer da tè accoppiato con confettura di lamponi.

MASSA LINZER DA SACCHETTO

	q.tà	%
burro 82% m.g.	500 g	28,03
zucchero a velo	300 g	16,82
sale fino	5 g	0,28
bacca di vaniglia	n. 1/2	
cannella in polvere	8 g	0,45
chiodi di garofano in polvere	3 g	0,17
buccia di limone grattugiata fine	12 g	0,67
uova intere	150 g	8,41
tuorli	50 g	2,80
polvere di mandorle	300 g	16,82
farina 00 W 150-160	450 g	25,22
lievito chimico in polvere	6 g	0,34
totale	1.784 g	100

Impastare il burro con zucchero, sale e bacca di vaniglia, quindi unire le uova intere e i tuorli, poi la polvere di mandorle e infine la farina setacciata con il lievito chimico. Stendere il composto con l'aiuto di un sacchetto direttamente nell'anello.

Cottura forno ventilato: 160°C

Cottura forno statico: 180/190°C

Tempo: 35-40 minuti

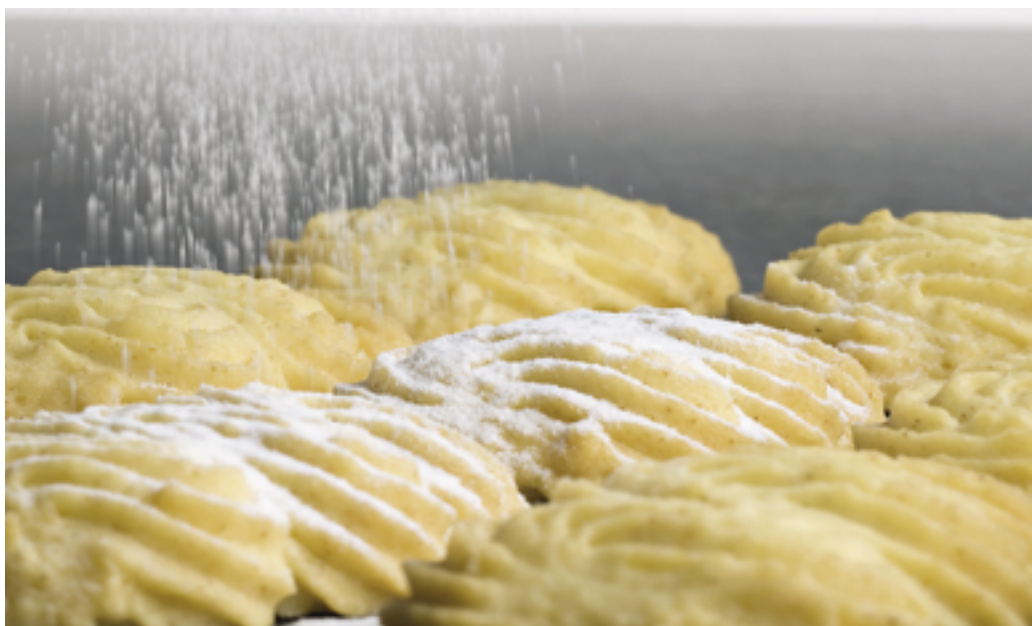
Valvola: aperta

Note: la cottura non deve essere molto violenta altrimenti si rischia di far caramellare la confettura della torta e, all'interno, rimane molta umidità.

Curiosità: la Linzer Torte è considerata la torta più antica del mondo, essendo citata per la prima volta nel 1653. Comunque è rimasto un segreto sia l'inventore (o inventrice), sia chi le diede il nome, anche se è intuibile la provenienza da Linz, città austriaca sul Danubio.

Le prime ricette scritte risalgono a 350 anni fa, quando ne erano segnalate già quattro diverse per la torta e la pasta di Linz, prova della grande popolarità nel periodo del Barocco.

La differenza con le ricette più recenti è che la torta si impastava sempre con burro fuso, aggiungendo altro burro dopo. In più la torta veniva fatta in scodella, cioè messa al forno in un recipiente d'argento, in modo simile alla terrine odierne. Delle spezie se ne parla una sola volta, le mandorle invece fanno parte di tutte le preparazioni storiche.



FROLLA ALLA CASTAGNA

	q.tà	%
burro	245 g	26,15
lecitina di soia	3 g	0,32
sale	2 g	0,21
farina di castagna bianca	140 g	14,94
farina	210 g	22,41
bicarbonato di sodio	1 g	0,11
lievito chimico	1 g	0,11
zucchero di canna grezzo	140 g	14,94
farina di mandorle	52 g	5,55
rum 40°Vol.	3 g	0,32
copertura latte 40%	140 g	14,94
totale	937 g	100

Impastare burro, lecitina e sale, unire le farine; una volta sabbiato aggiungere zucchero, farina di mandorle, rum e infine la copertura fusa a 37°C.
temperatura finale 20,5°C

Cottura forno ventilato: 145/150°C

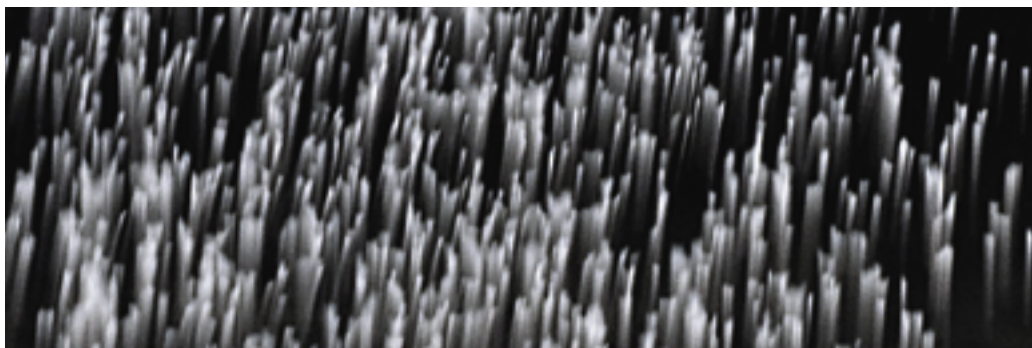
Cottura forno statico: 160/170°C

tempo: 13/15 minuti

valvola: aperta

Note: Struttura fragile e molto friabile

Gusto: persistente, si consiglia l'utilizzo della farina di castagne bianca
In cottura rimangono uguali



FROLLINO AL CIOCCOLATO BIANCO

	q.tà	%
burro 82% m.g.	300 g	26,20
copertura bianca 35%	200 g	17,47
zucchero di canna	140 g	12,23
farina di nocciole	150 g	13,10
bicarbonato di sodio	5 g	0,44
farina	350 g	30,57
totale	1.145 g	100

Mescolare il burro cremoso con la copertura fusa a 35°C; unire di seguito le farine. Stendere tra due carte da forno, raffreddare e tagliare della dimensione voluta.

Cottura forno ventilato: 145/150°C

Cottura forno statico: 160/170°C

tempo: 15 minuti ca.

valvola: aperta

Note: struttura friabilissima, in cottura leggermente colorita per la presenza di lattosio nella copertura.

BRIOCHE LDC 2010

	q.tà	%
farina 00 W300-350 0,55-0,65	600 g	29,41
farina 00 W 390-420 p/10,55-0,65	400 g	19,61
lievito di birra fresco	25 g	1,23
zucchero semolato	180 g	8,82
miele d'acacia	15 g	0,74
latte intero	200 g	9,8
uova intere	300 g	14,71
burro 82% m.g. cremoso	300 g	14,71
bacche di vaniglia	2 g	0,1
sale fino	18 g	0,88
totale	2.040 g	100

Iniziare a impastare i primi cinque ingredienti, unire poco per volta i liquidi fino alla formazione dell'impasto, quindi lavorare fino a che l'impasto inizia a diventare sodo con la formazione della maglia glutinica.

Inserire poco per volta il burro ammorbidito (18°-20°C), mescolato con aromi e sale, far lavorare fino a completo assorbimento (deve risultare una pasta asciutta e liscia). Far lievitare per 2-3 ore ca. a 24°-26°C, ben coperta con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani formare delle sfere da 60 ca., mettere su teglie. Lasciare lievitare a 26°C per 3-4 ore con RH 75%. Prima di cuocere, mettere, con l'aiuto di un sac à poche, la glassa alla mandorle, quindi cospargere di zucchero in granella media.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 10 minuti. Se vogliamo un impasto sfogliato per danesi, cornetti e brezel, tirare 2 kg di impasto con 500 g di burro piatto per sfoglia, dando 3 pieghe semplici. Far riposare in frigo per 2 ore prima dell'utilizzo.

Lievitazione: 27°C per 2,30 ore ca.

Note: leggermente colorato in cottura. Si può sostituire il latte con acqua e diminuire lo zucchero a 150 g per kg di farina, per ottenere un colore meno intenso esternamente.

Con questo tipo di impasto si possono preparare:

- brioche classica veneziana con amaretto in superficie
- brioche alla crema e granella di zucchero
- pane all'uvetta (aggiungere il 10-15% di uvetta macerata nel rum)
- pane alle perle di cioccolato (10-15% di perle di cioccolato)

Sfogliare per ogni 2 kg di impasto con 500 g di burro piatto, dando tre pieghe semplici, poi riposare in frigo. Così si realizzano cornetti all'italiana, danesi, kranz al burro con uvetta e pinoli, lumache, girelle alle perle di cioccolato, mulini, cartocci alla frutta...



DOLCE MATTINO

	q.tà	%	
farina 00 W 390-420 p/10,55-0,65	200 g	8,81	Fare un preimpasto con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare fino a raddoppio del volume per due volte, a 26°C per 1 ora ca.
lievito di birra fresco	10 g	0,44	
acqua	110 g	4,85	
zucchero semolato	200 g	8,81	Mettere in planetaria lo zucchero semolato, l'invertito con i liquidi e l'altra parte di lievito; far sciogliere e unire il resto della farina. A metà impasto, aggiungere il preimpasto, lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.
zucchero invertito	20 g	0,88	
tuorli	300 g	13,22	
acqua	150 g	6,61	
lievito di birra fresco	10 g	0,44	
farina 00 W 390-420 p/10,55-0,65	800 g	35,24	
burro 82% m.g.	450 g	19,82	Rendere il burro cremoso (18°C) e mescolare con aromi e sale, quindi unire poco per volta sull'impasto formato, lavorare fino a completo assorbimento.
bacche di vaniglia	2 g	0,09	
sale fino	18 g	0,79	
totale	2.270 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 75%. Conservare in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani formare delle sfere da 50-60 g ca., mettere su teglia con carta da forno e schiacciarle leggermente. Lasciare lievitare a 26°-27°C per 4 ore con RH 75%. Prima di cuocere, dorare la superficie, disporre la glassa per brioche con l'aiuto di un sacchetto, cospargere di zucchero a granella.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 10 minuti.

Note: prima di infornare, spolverare con zucchero a velo.

GLASSA PER BRIOCHE

	q.tà	%	
mandorle scure	450 g	14,52	Raffinare nel cutter i primi quattro ingredienti, unire l'albume liquido e l'acqua.
armelline	50 g	1,61	
zucchero semolato	1.500 g	48,39	Note: la quantità di acqua può variare a seconda dell'umidità delle mandorle.
farina 00 W 150-160	500 g	16,13	
albumi	500 g	16,13	
acqua	100 g	3,23	
totale	3.100 g	100	

PANE ALLE PERLE FONDENTI

	q.tà	%
farina 00 W 390-420 p/l 0,55-0,65	200 g	8,84
lievito di birra fresco	25 g	1,10
acqua	110 g	4,86
zucchero semolato	140 g	6,19
zucchero invertito	20 g	0,88
acqua	100 g	4,42
uova intere	350 g	15,47
farina 00 W 390-420 p/l 0,55-0,65	800 g	35,35
burro 82% m.g.	250 g	11,05
bacche di vaniglia	2 g	0,09
sale fino	16 g	0,71
perle fondenti di cioccolato	250 g	11,05
totale	2.263 g	100

Cottura: 180°C, 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 15 minuti.

Note: si può aumentare la quantità di perle, ma asciugherà prima la brioche.

Fare un preimpasto con i primi tre ingredienti, lasciare raddoppiare di volume per due volte a 20°-22°C. Mettere in planetaria gli zuccheri con l'acqua e le uova, fare sciogliere, quindi unire il resto della farina; a metà impasto aggiungere il preimpasto, impastare finché l'impasto inizia a diventare sodo e alla formazione della maglia glutinica, quindi unire poco per volta il burro cremoso (18°-20°C) mescolato con aromi e sale, lavorare il tutto fino a completo assorbimento. Infine unire le perle fondenti leggermente raffreddate. Una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani formare delle sfere da 60 g ca., mettere su teglie. Lasciare lievitare a 26°C per 3-4 ore con RH 75%. Prima di cuocere lucidare con uovo sbattuto.



KUGELHOPF DI STRASBURGO

	q.tà	%
farina 00 W 390-420 p/10,55	300 g	12,05
lievito di birra fresco	15 g	0,6
acqua	200 g	8,03

Fare un preimpasto, con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare per 8-10 ore in frigo a +4°C.

latte fresco intero	230 g	9,24
lievito di birra fresco	25 g	1,00
malto in polvere	15 g	0,6
zucchero semolato	185 g	7,43
farina 00 W 390-420 p/10,55	700 g	28,11
tuorli	150 g	6,02

Sciogliere nel latte lievito, malto e zucchero, quindi il resto della farina e il preimpasto; impastare e, durante la lavorazione, unire i tuorli e lavorare il tutto fino alla formazione della maglia glutinica.

burro 82% m.g.	250 g	10,04
bacche di vaniglia	2 g	0,08
sale fino	18 g	0,72

Rendere il burro cremoso (18°C) e mescolare con aromi e sale, quindi unire poco per volta sull'impasto formato, lavorando fino a completo assorbimento.

uvetta sultanina macerata nel rum	350 g	14,06
rum	50 g	2,01

Terminare con l'uvetta sgocciolata (macerata nel rum per 24 ore).

totale **2.490 g** **100**

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperta con RH 75%. Formare delle sfere da 400 g ca., mettere nell'apposito stampo imburato, con una mandorla nella scannellatura. Lasciare lievitare a 26°-27°C per 2-3 ore ca. con RH 75%.

Cottura: 180°C per 35 minuti ca., valvola chiusa per i primi 10 minuti.

Note: da caldi, imburarli ed inzuccherarli con lo zucchero a velo.



KRANZ BRIOCHE 2010

	q.tà	%
farina W300-350 0,55-0,65	600 g	29,38
farina 00 W 390-420 p/10,55	400 g	19,59
lievito di birra fresco	25 g	1,22
zucchero semolato	180 g	8,81
miele d'acacia	15 g	0,73
acqua	200 g	9,79
uova intere	300 g	14,69
burro 82% m.g.	300 g	14,69
bacche di vaniglia	2 g	0,1
sale fino	20 g	0,98
totale	2.042 g	100

Cottura: 180°C per 16 minuti ca., valvola chiusa per i primi 5 minuti. All'uscita lucidare con sciroppo di zucchero 30°Bé.

Mescolare i primi cinque ingredienti, unire poco per volta i liquidi, a metà impasto unire poco per volta il burro morbido mescolato con aromi e sale; far lavorare fino a ottenere una pasta asciutta e liscia.

Far lievitare per 2-3 ore ca. a 24°-26°C, ben coperta con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani stendere a 3 mm, lucidare con uovo sbattuto, cospargere di uvetta sultanina, pinoli e cubetti d'arancio candito, appoggiare la sfoglia pressare leggermente, tagliare in due parti e sovrapporre il tutto, sempre con nel mezzo uvetta, pinoli e arancio, pressare bene e mettere in frigo per almeno 2 ore prima di tagliare.

Tagliare delle strisce da 2 cm per 10 cm, arrotolare e mettere su teglie con carta da forno a lievitare per 2 ore ca. a 25°C con RH 70%



PASTA SFOGLIA ALL'ITALIANA

	q.tà	%
pastello		
farina 00 W 220 p/l 0,50	1.250 g	43,68
sale fino	22 g	0,77
succo di limone	20 g	0,7
burro piatto per sfoglia	150 g	5,24
acqua	420 g	14,68
panetto		
burro piatto per sfoglia	1.000 g	34,94
totale	2.862 g	100

Impastare per 3 minuti tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un pastello ùsido. Far riposare in frigo a +4°C per 1 ora ca. Stendere il pastello di forma rettangolare, sistemare al centro il panetto di burro precedentemente laminato a 5 mm, richiudere al centro i lembi, evitando di sovrapporli. Dare le prime due pieghe doppie, quindi riporre in frigo ben coperta tutta la notte. L'indomani mattina, dare le ultime due pieghe doppie, quindi far riposare in frigo per 1 ora ca., prima dell'uso. Stendere la pasta sfoglia a 1 mm.

STOLLEN AL BURRO

	q.tà	%	
farina 00 W 390-420 p/10,55	300 g	8,24	Fare un preimpasto con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare fino al raddoppio del volume a 26°C per 30-45 minuti.
lievito di birra fresco	15 g	0,41	
latte fresco intero	180 g	4,95	
latte fresco intero	120 g	3,3	Sciogliere nel latte l'altra parte di lievito, il marzapane e lo zucchero, quindi unire la seconda parte di farina e il preimpasto pronto; impastare il tutto fino alla formazione della maglia glutinica.
marzapane 50%	100 g	2,75	
lievito di birra fresco	20 g	0,55	
zucchero semolato	130 g	3,57	
farina 00 W 390-420 p/10,55	700 g	19,23	
burro 82% m.g.	600 g	16,48	Rendere il burro cremoso (18°C) e mescolare con aromi e sale, quindi unire poco per volta sull'impasto formato, lavorare fino a completo assorbimento.
bacche di vaniglia	2 g	0,05	
sale fino	13 g	0,36	
buccia di limone grattugiata	10 g	0,27	
uvetta sultanina macerata nel rum	750 g	20,6	Terminare con l'uvetta sgocciolata macerata nel rum e il resto dei canditi.
arancia candita a cubetti	400 g	10,99	
mandorle grezze tritate	200 g	5,49	
cedro candito a cubetti	100 g	2,75	
totale	3.640 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), lasciare lievitare per 90 minuti, schiacciare e lasciarlo lievitare per altri 30 minuti, poi mettere in stampi e fare lievitare per altri 90 minuti.

Se non si hanno gli stampi, formare dei rettangoli di pasta, quindi eseguire due incisioni con un bastone di legno e mettere su teglie. Lasciare lievitare a 26°-27°C per 2 ore ca., con RH 75%.

Cottura: 180°C per 35 minuti ca., valvola chiusa per i primi 20 minuti.

Note: una volta tiepidi, imburrarli con burro anidro fuso ed inzuccherarli con zucchero a velo.



TRIESTINE CON FRUTTA CANDITA

	q.tà	%
farina 00 W 300-350 p/10,55-0,65	300 g	12,89
lievito di birra fresco	15 g	0,64
acqua	190 g	8,17
latte fresco intero	200 g	8,59
uova intere	150 g	6,45
lievito di birra fresco	15 g	0,64
malto in polvere	10 g	0,43
zucchero semolato	130 g	5,59
farina 00 W 300-350 p/10,55-0,65	700 g	30,08
burro 82% m.g.	200 g	8,59
bacche di vaniglia	2 g	0,09
sale fino	15 g	0,64
buccia di limone grattugiata	10 g	0,43
frutta candita mista	150 g	6,45
arancia candita a cubetti	80 g	3,44
mandorle a bastoncino	80 g	3,44
limone candito	80 g	3,44
totale	2.327 g	100

Fare un preimpasto con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare in frigo a + 4°C per 8 ore.

Sciogliere nei liquidi lievito, malto, e zucchero, unire la seconda parte di farina e il preimpasto pronto; impastare il tutto fino alla formazione della maglia glutinica.

Rendere il burro cremoso (18°C) e mescolare con aromi e sale, quindi unire poco per volta sull'impasto formato, lavorare fino a completo assorbimento.

Terminare con frutta candita e mandorle.

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), lasciare lievitare per 60 minuti a 24°C, rompere la lievitazione e mettere in frigo per 2 ore. Formare delle sfere da 60 g, schiacciarle leggermente, lucidare e fare lievitare a 26°-27°C per 2 ore ca. con RH 75%. Prima della cottura, raffreddarle a +14°C, quindi lucidare la superficie di albume liquido, cospargere di mandorle filettate e abbondante zucchero a velo.

Cottura: 180°C per 15-16 minuti, valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: se vogliamo ottenere delle Triestine con gocce di cioccolato e albicocche o prugne (candite o morbide), sostituire tutta la frutta candita presente.



MARITOZZI ROMANI LIEVITAZIONE MISTA

	q.tà	%	
PREIMPASTO			
latte fresco intero 30°C	200 g	7,45	Fare un preimpasto con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare fino a triplicare di volume a 26°C.
lievito di birra fresco	15 g	0,56	
farina 00 W 300-350 p/10,55-0,65	300 g	11,17	
IMPASTO FINALE			
farina 00 W 300-350 p/10,55-0,65	700 g	26,07	Iniziare a impastare la farina con uova, malto e lievito naturale e di birra, unire il preimpasto e, di seguito, lo zucchero. Impastare il tutto fino alla formazione della maglia glutinica.
uova intere	300 g	11,17	
malto	15 g	0,56	
lievito madre maturo	300 g	11,17	
lievito di birra fresco	5 g	0,19	
zucchero semolato	220 g	8,19	
burro	300 g	11,17	Rendere il burro cremoso (18°C), mescolare con gli aromi e sale, quindi unire poco per volta sull'impasto formato, lavorare fino a completo assorbimento.
sale fino	20 g	0,74	
buccia d'arancia grattugiata fine	10 g	0,37	
uvetta macerata nel rum	300 g	11,17	Terminare con l'uvetta macerata nel rum e sgocciolata.
totale	2.685 g	10	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), metterlo in frigo ben coperto per tutta la notte; l'indomani, formare delle sfere da 50-60 g ca., allungarle e mettere su teglia a far lievitare a 26°-27°C con RH 70-75% per 10/12 ore circa; spennellare di uovo sbattuto.

Cottura: 180°C per 15-16 minuti, valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: all'uscita dal forno, ghiacciare con glassa all'acqua composta da una parte di acqua e quattro parti di zucchero a velo.



MARITOZZI

	q.tà	%	
PREIMPASTO			
farina 00 W 300-350 p/10,55-0,65	200 g	8,23	Fare un preimpasto con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare fino a raddoppio del volume per due volte a 26°C.
lievito di birra fresco	10 g	0,41	
latte fresco intero 30°C	200 g	8,23	
IMPASTO FINALE			
zucchero semolato	110 g	4,53	Mettere in planetaria lo zucchero semolato, l'invertito con uova, latte e l'altra parte di lievito di birra; far sciogliere e quindi unire il resto della farina con il malto. A metà impasto, aggiungere il preimpasto, lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.
zucchero invertito	20 g	0,82	
uova intere	250 g	10,29	
latte fresco intero	350 g	14,4	
lievito di birra fresco	15 g	0,62	
farina 00 W 300-350 p/10,55-0,65	800 g	32,92	
malto in polvere	15 g	0,62	
olio d'oliva extravergine	150 g	6,17	Unire gli ingredienti e versare lentamente a filo sull'impasto formato, lavorare fino a completo assorbimento.
sale fino	20 g	0,82	
buccia d'arancia grattugiata fine	10 g	0,41	
uvetta macerata nel rum	180 g	7,41	Terminare con l'uvetta ammorbidita e i pinoli interi non tostati.
pinoli	100 g	4,12	
totale	2.430 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperta con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani formare delle sfere da 50-60 g ca., allungare leggermente e mettere su teglia con carta da forno.

Lasciare lievitare a 26°-27°C per 2-3 ore con RH 75%. Prima di cuocere, dorare la superficie.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 15 minuti.

Note: all'uscita dal forno, ghiacciare con glassa all'acqua, composta da una parte di acqua e quattro parti di zucchero a velo.

DORATURA PER BRIOCHE

	q.tà	%	
uova intere	1.000 g	66,67	Mescolare gli ingredienti. Dorare appena formate le varie brioche e fare lievitare, quindi dorare nuovamente prima di andare in forno.
tuorli	250 g	16,67	
panna 35% m.g.	250 g	16,67	
totale	1.500 g	100	

CORNETTO

	q.tà	%	
farina W 300-350	1.000 g	40,49	Iniziare a impastare in planetaria gli ingredienti, unire di seguito i liquidi, lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.
uova intere	300 g	12,15	
lievito di birra fresco	25 g	1,01	
zucchero semolato	150 g	6,07	
miele d'acacia	15 g	0,61	
latte fresco intero	250 g	10,12	
burro 82% m.g.	200 g	8,1	Rendere il burro cremoso (18°-20°C), unire aromi e sale, quindi versare lentamente nell'impasto formato. Lavorare fino a completo assorbimento.
sale fino	18 g	0,73	
buccia d'arancio grattugiato fine	10 g	0,4	
bacche di vaniglia	2 g	0,08	
burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	20,24	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
totale	2.470 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

Laminazione: incassare il burro piatto laminato a 6 mm, procedere con tre pieghe semplici. Mettere in frigo a riposare per 2 ore. Tirare allo spessore di 3 mm, tagliare e formare; far lievitare a 26°C per 2,30- 3 ore con RH 75%.

Prima di cuocere, dorare la superficie e cospargere di zucchero a velo.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 6 minuti.



CORNETTO ALL'ITALIANA

	q.tà	%
farina W 300-350 P/L 0,55-0,65	200 g	7,68
lievito di birra fresco	10 g	0,38
acqua	110 g	4,22
zucchero semolato	200 g	7,68
acqua	250 g	9,6
malto in polvere	20 g	0,77
uova intere	250 g	9,6
lievito di birra fresco	10 g	0,38
farina W 300-350 P/L 0,55-0,65	800 g	30,72
burro 82% m.g.	220 g	8,45
buccia d'arancia grattugiata fine	12 g	0,46
bacca di vaniglia	2 g	0,08
sale fino	20 g	0,77

Fare un preimpasto con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare fino al raddoppio del volume per due volte a 26°C, per 1 ora ca.

Mettere in planetaria zucchero semolato, malto e liquidi presenti e l'altra parte di lievito di birra; far sciogliere e unire il resto della farina. A metà impasto, aggiungere il preimpasto, lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.

Rendere il burro cremoso (18°-20°C), mescolare sale e aromi, aggiungere poco per volta sull'impasto formato e lavorare fino a completo assorbimento.

burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	19,2
totale	2.604 g	100

Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), mettere su teglie, coprire bene e far lievitare per 1 ora ca. a 24°-26°C con RH 75%;; mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

L'indomani, laminare con il burro a placche, precedentemente laminato a 6 mm, dando tre giri semplici.

Far riposare in frigo per 2 ore.

Tirare allo spessore di 2,5 mm, tagliare a piacere e formare.

Far lievitare a 26°-27°C per 3 ore con RH 75%.

Cottura: forno ventilato per pezzature da 50-60 g: 180°C per 15-16 minuti. ca., valvola chiusa per i primi 5 minuti.



CORNETTO CLASSICO LIEVITAZIONE NATURALE

	q.tà	%
farina 00 W 330-360		
p/l 0,55-0,65	800 g	21,47
lievito madre maturo	400 g	10,74
acqua	320 g	8,59
zucchero semolato	340 g	9,13
tuorli	160 g	4,29
burro 82% m.g.	200 g	5,37

Impastare farina, lievito naturale pronto con una parte di acqua e zucchero; una volta che l'impasto prende corda, aggiungere il resto dell'acqua, i tuorli e, per ultimo poco per volta, il burro cremoso. Mettere in stufa a 26°-27°C e far triplicare per 12-14 ore.

farina 00 W 330-360		
p/l 0,55-0,65	400 g	10,74
uova intere	200 g	5,37
tuorli	50 g	1,34
zucchero semolato	80 g	2,15
sale fino	24 g	0,64
bacche di vaniglia	2 g	0,05

Al mattino seguente, impastare il primo impasto con tutti gli ingredienti elencati. Mettere in frigo a +4°C per 2-3 ore ca., quindi procedere alla laminazione.

burro piatto 82% m.g. (10°C)	750 g	20,13
totale	3.726 g	100

Laminare il burro piatto a 6 mm, quindi incassare nell'impasto freddo e dare tre pieghe semplici. Far riposare in frigo per 2 ore. Tirare allo spessore di 2,5-3 mm e formare il cornetto.

Lievitazione: mettere a lievitare in stufa a 26°-27°C per 10/12 ore, quindi lucidare con uovo sbattuto e cuocere.

Cottura: 180°C per 17 minuti ca.

Valvola chiusa per i primi 10 minuti.

Nota: per offrire un prodotto ottimo, farcire dopo cottura, così tutte le strutture rimangono intatte.



CORNETTO CON PASTA DI RIPORTO

	q.tà	%	
farina sfoglia W 300-350	1.000 g	37,45	Iniziare a impastare in planetaria gli ingredienti, unire i liquidi; lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.
uova intere	350 g	13,11	
lievito di birra fresco	20 g	0,75	
zucchero semolato	180 g	6,74	
miele d'acacia	10 g	0,37	
acqua	200 g	7,49	
*pasta di riporto	200 g	7,49	
burro 82% m.g.	180 g	6,74	Rendere il burro cremoso (18°-20°C), unire aromi e sale, quindi versare lentamente nell'impasto formato. Lavorare fino a completo assorbimento.
sale fino	18 g	0,67	
buccia d'arancia grattugiata fine	10 g	0,37	
bacche di vaniglia	2 g	0,07	
burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	18,73	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
totale	2.670 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

Laminazione: incassare il burro piatto laminato a 6 mm, procedere con tre pieghe semplici. Mettere in frigo a riposare per 2 ore. Tirare allo spessore di 3 mm, tagliare e formare, far lievitare a 26°C per 2,30- 3 ore, con RH 75%.

Prima di cuocere, dorare la superficie e cospargere di granella di zucchero media.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: se utilizziamo la pasta di riporto del giorno prima, è consigliato conservarla in frigo. Mentre se l'impasto viene realizzato una volta a settimana, è bene conservare la pasta di riporto avanzata in congelatore e, la sera prima, porla in frigo per poi utilizzarla nell'impasto.

*pasta di riporto = parte dell'impasto avanzato precedentemente, che contiene tutti gli ingredienti dell'impasto finale e che ha subito almeno qualche ora di fermentazione. Di norma viene conservata in frigo.



DANESI

	q.tà	%	
farina W 300-350	500 g	18,1	Iniziare a impastare in planetaria gli ingredienti, unire i liquidi, lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.
farina W 390-420	500 g	18,1	
lievito di birra fresco	30 g	1,09	
zucchero semolato	150 g	5,43	
uova intere	150 g	5,43	Rendere il burro cremoso (18°-20°C), unire aromi e sale, quindi versare lentamente nell'impasto formato. Lavorare fino a completo assorbimento.
acqua	500 g	18,1	
burro 82% m.g.	150 g	5,43	Impastare assieme e dare una forma rettangolare, mettere in frigo prima dell'utilizzo, per 2 ore o per tutta la notte.
sale fino	20 g	0,72	
buccia d'arancia grattugiata fine	10 g	0,36	
bacche di vaniglia	2 g	0,07	
totale	2.762 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

Laminazione: l'indomani laminare con il burro lavorato con la farina il giorno prima, dando tre pieghe semplici con riposo in frigo, a 30 minuti l'una dall'altra.

Tirare allo spessore di 3 mm, tagliare a forma desiderata, farcire con crema o marmellate, composte... Far lievitare a 26°C per 2-3 ore con RH 75%. Prima di cuocere dorare la superficie.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: all'uscita dal forno, lucidare con sciroppo di zucchero.



CHIFEL

	q.tà	%	
latte intero	450 g	20,79	Mettere in planetaria tutti gli ingredienti e far sciogliere bene.
lievito di birra fresco	35 g	1,62	
malto in polvere	20 g	0,92	
zucchero semolato	40 g	1,85	
farina W 300-350 P/L 0,55-0,65	1.000 g	46,19	Unire la farina e iniziare a impastare, quindi aggiungere le uova intere e lavorare fino ad ottenere un impasto sodo ed elastico.
uova intere	150 g	6,93	
sale fino	20 g	0,92	Rendere il burro cremoso (18°-20°C), quindi unire il sale e aggiungere all'impasto formato; lavorare fino a completo assorbimento.
burro 82% m.g.	100 g	4,62	
burro piatto per prodotti sfogliati	350 g	16,17	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
totale	2.165 g	100	

Lievitazione: per 1 ora ca. a 24°-26°C, ben coperta con RH 75%.

Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

L'indomani, laminare con il burro a placche, precedentemente laminato a 6 mm, dando tre giri semplici e facendo attenzione a non scendere al di sotto di 10 mm di spessore ogni tirata.

Far riposare in frigo a +4°C per 2 ore. Tirare allo spessore di 2,5 mm, tagliare a piacere e formare.

Far lievitare a 26°C per 2 ore con RH 75%.

Cottura: 180°C per 15-17 minuti ca., valvola chiusa per i primi 10 minuti.



CROISSANT CON POOLISH

	q.tà	%	
latte parzialmente scremato	200 g	8,4	Mescolare con la frusta il latte con il lievito, fino a completo scioglimento.
lievito di birra fresco	10 g	0,42	
farina W 300-350 P/L 0,55-0,65	200 g	8,4	Unire la farina e mescolare fino a completo assorbimento. Mettere a lievitare in stufa a 22°-23°C per 2 ore ca.
farina W 300-350 P/L 0,55-0,65	800 g	33,61	
zucchero semolato	130 g	5,46	Una volta pronto il poolish, unire la farina con lo zucchero e l'acqua con la seconda parte di lievito, lavorare fino a ottenere un impasto sodo ed elastico.
acqua	300 g	12,61	
lievito di birra fresco	20 g	0,84	
sale fino	20 g	0,84	Rendere il burro cremoso (18°-20°C), unire il sale e aggiungere all'impasto formato; lavorare fino a completo assorbimento
burro 82% m.g.	200 g	8,4	
burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	21,01	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
totale	2.380 g	100	

Lievitazione: per 1 ora ca. a 24°-26°C, ben coperta con RH 75%.

Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani, laminare con il burro a placche, precedentemente laminato a 6 mm, dando 3 giri semplici e facendo attenzione a non scendere al di sotto di 10 mm di spessore ogni tirata. Far riposare in frigo per 2 ore.

Tirare allo spessore di 2,5 mm, tagliare a piacere e formare.

Far lievitare a 26°C per 2 ore con RH 75%.

Cottura: forno ventilato per pezzature da 50-60 g: 180°C per 15-16 minuti ca., valvola chiusa per i primi 5 minuti.



CROISSANT LEGGERI

	q.tà	%	
farina sfoglia W 300-350	1.000 g	45,87	Iniziare a impastare in planetaria gli ingredienti, unire i liquidi e lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.
lievito di birra fresco	20 g	0,92	
zucchero semolato	140 g	6,42	
bacche di vaniglia	2 g	0,09	
acqua	500 g	22,94	
sale fino	18 g	0,83	
burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	22,94	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
totale	2.180 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperta con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

Laminazione: l'indomani, laminare con il burro piatto laminato a 6 mm, dando tre pieghe semplici. Mettere in frigo per 2 ore, di seguito tirare allo spessore di 2,5-3 mm, tagliare e formare.

Far lievitare a 26°-27°C per 2 ore con RH 75%. Prima di cuocere, dorare la superficie.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: all'uscita dal forno, lucidare con sciroppo di zucchero.

Con questo impasto si possono produrre: pane al cioccolato, girelle con crema e frutta candita, saccottini con confetture e marmellate.

CORNETTO LDC 2010

	q.tà	%	
farina sfoglia W 300-350	1.000 g	44,01	Iniziare a impastare in planetaria gli ingredienti, unire i liquidi e lavorare fino a che risulta un impasto liscio e sodo.
zucchero semolato	100 g	4,4	
lievito di birra fresco	20 g	0,88	
miele d'acacia	15 g	0,66	
latte intero	120 g	5,28	
acqua	250 g	11	
uova intere	120 g	5,28	
burro 82% m.g.	125 g	5,5	
bacche di vaniglia	2 g	0,09	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
sale fino	20 g	0,88	
burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	22,01	
totale	2.272 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

Laminazione: l'indomani, laminare con il burro piatto laminato a 6 mm, dando tre pieghe semplici.

Mettere in frigo per 2 ore, di seguito tirare allo spessore di 2,5-3 mm, tagliare e formare.

Far lievitare a 26°-27°C per 2 ore con RH 75%. Prima di cuocere, dorare la superficie.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: all'uscita dal forno, lucidare con sciroppo di zucchero.

Con questo impasto si possono produrre: pane al cioccolato, girelle con crema e frutta candita, saccottini con confetture e marmellate.

CROISSANT CON LATTE IN POLVERE

	q.tà	%	
farina sfoglia W 300-350	1.000 g	42,55	Iniziare a impastare in planetaria gli ingredienti, unire i liquidi e lavorare fino a che risulta un impasto liscio e sodo.
zucchero semolato	130 g	5,53	
lievito di birra fresco	25 g	1,06	
latte in polvere magro	25 g	1,06	
acqua	550 g	23,4	
burro 82% m.g.	100 g	4,26	Rendere il burro cremoso (18°-20°C), unire sale e aromi, aggiungere all'impasto formato e lavorare fino a completo assorbimento.
bacche di vaniglia	2 g	0,09	
sale fino	18 g	0,77	
burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	21,28	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
totale	2.273 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

Laminazione: l'indomani, laminare con il burro piatto laminato a 6 mm, dando tre pieghe semplici. Mettere in frigo per 2 ore, di seguito tirare allo spessore di 2,5-3 mm, tagliare e formare.

Far lievitare a 26°-27°C per 2 ore con RH 75%. Prima di cuocere, dorare la superficie.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: all'uscita dal forno, lucidare con sciroppo di zucchero.

Con questo impasto si possono produrre: pane al cioccolato, girelle con crema e frutta candita, saccottini con confetture e marmellate.

CORNETTI INTEGRALI

	q.tà	%	
farina integrale	750 g	33	Iniziare a impastare in planetaria gli ingredienti, unire i liquidi e lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.
farina sfoglia W 300-350	250 g	11	
lievito di birra fresco	25 g	1,1	
zucchero semolato	110 g	4,82	
malto in polvere	15 g	0,66	
acqua	525 g	23,1	
sale fino	18 g	0,80	
tuorli	80 g	3,52	
burro piatto per prodotti sfogliati	500 g	22	Laminare il burro piatto freddo a 6 mm.
totale	2.273 g	100	

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, interrompere la lievitazione. Mettere in frigo ben coperta a +4°C per tutta la notte.

Laminazione: l'indomani, laminare con il burro piatto laminato a 6 mm, dando tre pieghe semplici.

Mettere in frigo per 2 ore, di seguito tirare allo spessore di 2,5-3 mm, tagliare e formare.

Far lievitare a 26°-27°C per 2 ore con RH 75%. Prima di cuocere, dorare la superficie.

Cottura: 180°C per 18 minuti ca., valvola chiusa per i primi 6 minuti.

Note: all'uscita dal forno, lucidare con sciroppo di zucchero.

Con questo impasto si possono produrre: fagottini integrali con confetture e marmellate, polacche integrali.

CORNETTO A LIEVITAZIONE MISTA

	q.tà	%
farina 00 W 330-360 p/l 0,55-0,65	1.000 g	33,34
lievito madre maturo	250 g	8,34
lievito di birra fresco	15 g	0,50
uova intere	600 g	20,01
zucchero semolato	300 g	10,00

Impastare la farina con lieviti e uova; a metà impasto formato, aggiungere lo zucchero e lasciare prendere corda all'impasto.

burro 82% m.g.	300 g	10,00
buccia d'arancia	10 g	0,33
sale fino	22 g	0,73
bacche di vaniglia	2 g	0,07

Rendere il burro cremoso (18°C) e mescolare con aromi e sale, quindi unire poco per volta sull'impasto formato e lasciare lievitare fino a completo assorbimento.

Note: se l'impasto risulta leggermente duro, aggiungere un po' di acqua. Lasciare puntare a +22°-24°C per 2 ore, quindi mettere in frigo a +4°C, ben coperto per 12-14 ore.

burro 82% piatto m.g. (10°C)	500 g	16,67
totale	2.999 g	100

Lievitazione: mettere a lievitare in stufa a 26°-27°C per 4-6 ore, quindi lucidare con uovo sbattuto e cuocere.

Cottura: 180°C per 17 minuti ca., valvola chiusa per i primi 10 minuti.

Laminare il burro piatto a 6 mm, quindi incassare nell'impasto freddo e dare tre pieghe semplici. Far riposare in frigo per 2 ore. Tirare allo spessore di 2,5-3 mm e formare il cornetto.



COLOMBA

1° RINFRESCO ORE 9,30

	q.tà	%
lievito madre	350 g	26,12
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	700 g	52,24
acqua	290 g	21,64
totale	1.340 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 g di impasto da 1 lt) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C fino a 1 volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

2° RINFRESCO ore 13,45

	q.tà	%
lievito madre maturo	1.600 g	32,19
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	2.400 g	48,29
acqua	970 g	19,52
totale	4.970 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 g di impasto da 1 lt) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C fino a 1 volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

1° IMPASTO ore 18,00

	q.tà	%
acqua	2.900 g	13,24
zucchero semolato	2.500 g	11,42
tuorli	2.000 g	9,13

Mescolare tuorli, zucchero e metà dell'acqua, impastare con farina e lievito madre, fino a che prenda una buona corda (15-18 minuti ca).

lievito madre maturo	2.500 g	11,42
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	8.000 g	36,53
burro morbido 82% m.g.	4.000 g	18,26
totale	21.900 g	100

Aggiungere il burro morbido in due volte e l'ultima parte di acqua, impastare fino a che diventa quasi liscio. Mettere in stufa a +28°C per 12-14 ore, fino a 1 volta e mezzo il volume iniziale. Una volta pronto il lievito, passare in frigo per 1 ora prima dell'utilizzo.

2° IMPASTO ore 7,30

	q.tà	%
IMPASTO SERALE	21.900 g	47,09
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	2.000 g	4,30

Mettere assieme e impastare per 15-18 minuti, fino alla formazione di una bella maglia glutinica.

zucchero semolato	2.000 g	4,30
tuorli	2.000 g	4,30

Unire prima lo zucchero e poi il tuorlo lentamente a filo e continuare a lavorare per 5-7 minuti ca.

burro morbido 82% m.g.	4.000 g	8,60
pasta d'arancio	1.200 g	2,58
miele d'acacia	1.000 g	2,15
bacche di vaniglia	20 g	0,04
sale fino	190 g	0,41
latte in polvere magro	200 g	0,43

Mescolare con la foglia il burro morbido 16°-18°C con aromi, sale e miele, incorporare alla fine in due volte (10 minuti ca).

cubetti d'arancia canditi 1x1 cm	12.000 g	25,80
totale	46.510 g	100

Unire alla fine dell'impasto e lasciare girare per 90 secondi ca.

Note: per migliorare la distribuzione della frutta nell'impasto, passarla in forno a 160°C per 2 minuti con una noce di burro.

Impastare l'impasto serale con la farina; aggiungere lo zucchero a velo e successivamente i tuorli, lasciare incordare. A fine impasto, incorporare il burro precedentemente miscelato con pasta d'arancia, miele, vaniglia e sale, ed infine la frutta candita. Una volta terminato l'impasto, spezzare nella pezzatura desiderata e mettere a puntare per un'ora a +28°C, quindi tenere a temperatura ambiente (22°/24°C) per un'ulteriore ora. Pirlare, mettere nei pirottini e passare in cella a +28°C per 5/8 ore HR 75/80% (il tempo della lievitazione dipende dalla forza del lievito).

Una volta pronti da cuocere, passare in frigorifero per 15 minuti.

Temperatura di cottura: 175°C forno ventilato, valvola chiusa il 70% della cottura.

Tempo di cottura: 500 g per 35 minuti, i primi 20 con valvola chiusa;

750 g per 45 minuti, i primi 30 con valvola chiusa;

1000 g per 50 minuti i primi 35 con valvola chiusa.

Vista la differenza tra forni, accertarsi che al cuore ci sia una temperatura di 90°/92°C.

Una volta cotti, con gli appositi ferri mettere a riposare a testa in giù per 12 ore, quindi confezionare.

Note: con l'impasto della colomba si possono realizzare piccoli prodotti da prima colazione o colombine monoporzione.

Gli orari indicati permettono di svolgere le varie fasi nella maniera più pratica.



GLASSA ALL'ARANCIA

	q.tà	%
mandorle grezze scure	600 g	27,27
zucchero semolato	1.000 g	45,45
arancia candita	300 g	13,64
albume	300 g	13,64
totale	2.200 g	100

Raffinare tutti gli ingredienti presenti, aggiungere a filo l'albume.

Note: la quantità di albume può variare a seconda dell'umidità della mandorla.

PANETTONE GENOVESE

	q.tà	%
pastello		
acqua	170 g	10,5
zucchero semolato	225 g	13,9
farina 360-380 W p/l 0,65	500 g	30,9
lievito madre maturo	500 g	30,9
burro 82% m.g.	225 g	13,9
totale	1.620 g	100

Realizzare uno sciroppo a freddo mescolando acqua e zucchero, aggiungere la farina e incordare l'impasto, incorporare il lievito naturale e per ultimo il burro. Mettere a lievitare a 24°-26°C per 12-14 ore, fino a una volta e mezzo il volume iniziale.

Note: lievito maturo pronto = triplicare il suo volume in 3 max 4 ore di lievitazione.

2° IMPASTO

1° impasto	1.620 g	54,3
farina 360-380 W p/l 0,65	150 g	5,0
zucchero semolato	45 g	1,5
miele d'acacia	20 g	0,7
latte in polvere magro 0%	15 g	0,5
panna liquida 35% m.g.	60 g	2,0
sale fino	4 g	0,1
burro 82% m.g.	80 g	2,7
burro liquido p.f. 17°C	20 g	0,7
bacche di vaniglia	1 g	
acqua fiori d'arancio	10 g	0,3
uvetta	600 g	20,1
pinoli	100 g	3,4
arancia candita a cubetti	150 g	5,0
cedro candito a cubetti	100 g	3,4
semi di finocchio	10 g	0,3
totale	2.985 g	100

Mettere in planetaria il primo impasto con la farina e lavorare per 15-20 minuti, aggiungere lo zucchero e il miele, far impastare ancora per 10 minuti circa.

Versare il latte in polvere, la panna liquida e il sale, far asciugare bene e quindi aggiungere le materie grasse, mescolare con la bacca di vaniglia e l'acqua ai fiori d'arancio. Terminare infine con tutta la frutta secca e candita. Far puntare per 1 ora circa a 26°-27°C, spezzare a misura (800 g/1 kg ca.), pirlare e poggiare nelle teglie e porre a lievitare a 28°C per circa 5-6 ore.

Lasciare asciugare all'aria per circa 10 minuti, prima di infornare a 170°C per 60 minuti.



SPOLVERO PER PANDORO

	q.tà	%
zucchero semolato	100 g	3,71
burro anidro p.f. 32°C	40 g	1,48
burro di cacao grattugiato	45 g	1,67
vaniglia in polvere	2 g	0,07
rum 70° Vol	3 g	0,11
zucchero a velo	2.500 g	92,93
totale	2.690 g	100

Mettere tutti gli ingredienti nel cutter e lavorare per 20 secondi.

Mescolare il composto ottenuto con 2.500 g di zucchero a velo.

Setacciare e imbustare.

Nota: ideale per prodotti ricchi di umidità, come pandoro, stollen, veneziane...

Questo spolvero può quindi essere usato anche sulle torte di frutta e sulle crostate, evitando che si asciugino. Conservare in barattoli ermetici, lontano da umidità e fonti di calore.

PANDORO 5 IMPASTI

1° RINFRESCO ore 8,30

	q.tà	%
lievito madre	130 g	26
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	260 g	52
acqua	110 g	22
totale	500 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 di impasto da 1 lt) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C, fino a 1 volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

2° RINFRESCO ore 13,00

	q.tà	%
lievito madre maturo	450 g	32,03
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	675 g	48,04
acqua	280 g	19,93
totale	1.405 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 di impasto da 1 lt) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C, fino a 1 volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

3° RINFRESCO ore 18,00

	q.tà	%
lievito madre maturo	900 g	19,23
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	2.700 g	57,69
acqua	1.080 g	23,08
totale	4.680 g	100

Impastare il tutto, mettere a 14°C per 12 ore.

1° IMPASTO ore 7,00

	q.tà	%
latte fresco intero	600 g	20,55
zucchero semolato	100 g	3,42
lievito madre maturo	1.100 g	37,67
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	1.100 g	37,67
lievito di birra fresco	20 g	0,68
totale	2.920 g	100

Sciogliere nel latte lo zucchero, impastare lo sciroppo con la farina e il lievito madre e di birra, fino a che prenda il nervo (15 minuti ca). Mettere a lievitare a +27°C per 90 minuti, procedere successivamente al secondo impasto.

2° IMPASTO ore 9,00

	q.tà	%
1° IMPASTO ore 7,00	2.920 g	61,86
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	1.100 g	23,31

Mettere assieme e impastare per 15-18 minuti, fino alla formazione di una bella maglia glutinica.

latte fresco intero	600 g	12,71
zucchero a velo	100 g	2,12
totale	4.720 g	100

Unire prima il latte e di seguito lo zucchero, lavorare per 5-7 minuti ca. Mettere a lievitare a 27°C per 1 ora.

PANDORO 5 IMPASTI

1° RINFRESCO ore 8,30

	q.tà	%
lievito madre	130 g	26
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	260 g	52
acqua	110 g	22
totale	500 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 di impasto da 1 lt) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C, fino a 1 volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

2° RINFRESCO ore 13,00

	q.tà	%
lievito madre maturo	450 g	32,03
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	675 g	48,04
acqua	280 g	19,93
totale	1.405 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 di impasto da 1 lt) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C, fino a 1 volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

3° RINFRESCO ore 18,00

	q.tà	%
lievito madre maturo	900 g	19,23
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	2.700 g	57,69
acqua	1.080 g	23,08
totale	4.680 g	100

Impastare il tutto, mettere a 14°C per 12 ore.

1° IMPASTO ore 7,00

	q.tà	%
latte fresco intero	600 g	20,55
zucchero semolato	100 g	3,42
lievito madre maturo	1.100 g	37,67
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	1.100 g	37,67
lievito di birra fresco	20 g	0,68
totale	2.920 g	100

Sciogliere nel latte lo zucchero, impastare lo sciroppo con la farina e il lievito madre e di birra, fino a che prenda il nervo (15 minuti ca). Mettere a lievitare a +27°C per 90 minuti, procedere successivamente al secondo impasto.

2° IMPASTO ore 9,00

	q.tà	%
1° IMPASTO ore 7,00	2.920 g	61,86
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	1.100 g	23,31

Mettere assieme e impastare per 15-18 minuti, fino alla formazione di una bella maglia glutinica.

latte fresco intero	600 g	12,71
zucchero a velo	100 g	2,12
totale	4.720 g	100

Unire prima il latte e di seguito lo zucchero, lavorare per 5-7 minuti ca. Mettere a lievitare a 27°C per 1 ora.

3° IMPASTO ore 10,30

	q.tà	%
2° IMPASTO	4.720 g	69,72
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	1.200 g	17,73
uova intere	600 g	8,86
zucchero a velo	250 g	3,69
totale	6.770 g	100

Mettere assieme e impastare per 15-18 minuti, fino alla formazione di una bella maglia glutinica.

Unire prima le uova intere a filo e, di seguito, lo zucchero, lavorare per 5-7 minuti ca., mettere a lievitare a 27°C per 1 ora.

4° IMPASTO ore 12,00

	q.tà	%
3° IMPASTO	6.770 g	62,11
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	1.800 g	16,51
lievito di birra fresco	180 g	1,65

Mescolare e impastare per 15-18 minuti, fino alla formazione di una bella maglia glutinica.

uova intere	900 g	8,26
zucchero a velo	250 g	2,29

Unire prima le uova a filo e, di seguito, lo zucchero, lavorare per 5-7 minuti ca.

burro morbido	1.000 g	9,17
totale	10.900 g	100

Aggiungere il burro morbido in due volte, mettere a lievitare a 27°C per 1 ora.

5° IMPASTO ore 13,30

	q.tà	%
4° IMPASTO	10.900 g	29,30
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	6.000 g	16,13

Mettere assieme e impastare per 15-18 minuti, fino alla formazione di una bella maglia glutinica.

uova intere	3.400 g	9,14
zucchero a velo	2.500 g	6,72
miele d'acacia	160 g	0,43

Unire prima le uova a filo e, di seguito, lo zucchero e il miele, lavorare per 10-12 minuti ca.

zucchero a velo	3.000 g	8,07
uova intere	1.900 g	5,11

Aggiungere lo zucchero a velo e le uova a filo, far lavorare per 6-8 minuti, quindi aggiungere l'emulsione in 4 volte.

EMULSIONE

burro morbido 82% m.g.	7.600 g	20,43
latte fresco intero	800 g	2,15
burro di cacao fuso	200 g	0,54
uova intere	700 g	1,88
vaniglia in polvere	36 g	0,10

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia e far girare in seconda velocità, fino a ottenere un composto spumoso.

totale	37.196 g	100
---------------	-----------------	------------

Una volta terminato l'impasto, spezzare nella pezzatura desiderata e mettere a puntare per un'ora a +28°C, quindi tenere a temperatura ambiente (22°/24°C) per un'ulteriore ora. Pirlare, mettere negli stampi e passare in cella a +28°C per 5/8 ore HR 75/80% (il tempo della lievitazione dipende dalla forza del lievito).

Una volta pronti da cuocere, passare in frigorifero per 15 minuti.

Temperatura di cottura: 160°C in forno ventilato; 1000 g per 60 minuti, i primi 45 con valvola chiusa.

Vista la differenza tra vari forni, accertarsi che al cuore ci sia una temperatura di 89°/90°C.

Una volta cotti, far raffreddare nello stampo per 12 ore, quindi confezionare.

Note: con l'impasto del pandoro si possono realizzare dei pandori monoporzione, ovviamente la cottura sarà differente.

PANETTONE

1° rinfresco ore 9,30

	q.tà	%
lievito madre	350 g	26,12
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	700 g	52,24
acqua	290 g	21,64
totale	1.340 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 di impasto da 1 litro) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C, fino a una volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

2° RINFRESCO ore 13,45

	q.tà	%
lievito madre maturo	1.600 g	32,19
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	2.400 g	48,29
acqua	970 g	19,52
totale	4.970 g	100

Impastare il tutto, mettere una spia in un cilindro graduato (400 di impasto da 1 litro) in stufa per 3 ore circa a +28°-30°C, fino a una volta e mezzo del volume iniziale, poi un'ora a temperatura ambiente.

1° IMPASTO ore 18,00

	q.tà	%
acqua	2.000 g	14,29
zucchero semolato	1.750 g	12,50
lievito madre maturo	1.500 g	10,71
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	4.500 g	32,14

Sciogliere nell'acqua lo zucchero, impastare lo sciroppo con la farina e il lievito madre, fino a che prenda il nervo (15 minuti ca).

tuorli	1.750 g	12,50
burro morbido 82% m.g.	2.500 g	17,86
totale	14.000 g	100

Aggiungere i tuorli lentamente a filo a temperatura di frigorifero; una volta incorporato il tutto, inserire il burro morbido in due volte, impastare fino a che diventa quasi liscio. Mettere in stufa a +28°C per 12-14 ore, fino a una volta e mezzo il volume iniziale. Una volta pronto il lievito, passare in frigo per 1 ora prima dell'utilizzo.

2° IMPASTO ore 7,30

	q.tà	%
1° impasto	14.000 g	51,06
farina W 370-390 P/L 0,55-0,60	500 g	1,82

Mettere assieme e impastare per 15-18 minuti, fino alla formazione di una bella maglia glutinica.

zucchero semolato	500 g	1,82
tuorli	500 g	1,82

Unire prima lo zucchero e poi il tuorlo lentamente a filo e continuare a lavorare per 5-7 minuti ca.

panna liquida 35% m.g.	2.000 g	7,29
------------------------	---------	------

Versare la panna liquida in 4 volte (10 minuti ca).

burro morbido 82% m.g.	1.200 g	4,38
pasta d'arancio	600 g	2,19
miele d'acacia	1.000 g	3,65
bacche di vaniglia	8 g	0,03
sale fino	110 g	0,40

Mescolare con la foglia il burro morbido 16°-18°C con aromi, sale e miele e incorporare alla fine in due volte (10 minuti ca).

uvetta australiana morbida	2.100 g	7,66
cubetti d'arancia canditi 1x1	3.700 g	13,49
cedro candito cubettato	1.200 g	4,38
totale	27.418 g	100

Unire alla fine dell'impasto e lasciare girare per 90 secondi ca.

Note: per migliore la distribuzione della frutta nell'impasto, passarla in forno a 160°C per 2 minuti con una noce di burro.

Lavorare l'impasto serale con la farina; aggiungere di seguito lo zucchero a velo e successivamente i tuorli, lasciare incordare e quindi aggiungere la panna in quattro volte. A fine impasto, incorporare il burro precedentemente miscelato con pasta d'arancia, miele, vaniglia e sale, ed infine la frutta candita. Una volta terminato l'impasto, spezzare nella pezzatura desiderata e mettere a puntare per un'ora a +28°C, quindi tenere a temperatura ambiente (20°/22°C) per un'ulteriore ora.

Pirlare, mettere nei pirottini e passare in cella a +28°C per 5/8 ore HR 75/80% (il tempo della lievitazione dipende dalla forza del lievito).

Una volta pronti da cuocere, passare in frigorifero per 15 minuti.

Panettone Milano stampo alto tagliare a croce la superficie, scarparlo (fare il taglio a croce, alzando un po' la pellicina) e mettere una noce di burro al centro.

Veneziana stampo basso, glassare la superficie, cospargere di zucchero in granella medio, mandorle e spolvero di velo.

Temperatura di cottura: 175°C forno ventilato, valvola chiusa il 70% della cottura.

Tempo di cottura: 500 g per 35 minuti, i primi 20 con valvola chiusa;

750 g per 45 minuti, i primi 30 con valvola chiusa;

1000 g per 50 minuti, i primi 35 con valvola chiusa.

Vista la differenza tra forni, accertarsi che al cuore ci sia una temperatura di 90°/92°C.

Una volta cotti, con gli appositi ferri mettere a riposare a testa in giù per 12 ore, quindi confezionare.

Note: con l'impasto del panettone si possono realizzare delle buone brioche per la prima colazione con o senza canditi, con gocce di cioccolato o altro tipo di frutta desiderato. Importante sempre che il lavoro sia fatto con grande professionalità.





DISTILLATI E LIQUORI

La differenza tra distillati e liquori sta nella tecnica di produzione e nelle caratteristiche sensoriali: il distillato è la parte nobile di una sostanza che non consente nessuna manipolazione da parte dell'uomo. Il liquore è una miscela di sostanze ad opera dell'uomo tra cui: acqua, alcool, zucchero, sostanze aromatizzanti più o meno naturali e a volte coloranti; il contenuto di zucchero minimo è pari a 100 g/l. Dopo aver miscelato tutti gli ingredienti, i liquori vengono lasciati riposare per un certo periodo, che varia da 1-2 mesi a 1-2 o più anni.

Per ottenere gli aromi che caratterizzano i liquori ci sono varie tecniche, in base alle sostanze da trattare e ai risultati che si vogliono raggiungere: macerazione, distillazione, infusione o percolazione.

I prodotti che si possono usare sono numerosi: erbe, semi, piante, foglie, fiori, frutta, succhi di frutta, caffè, cioccolato ed anche uova e panna.

I liquori a loro volta si diversificano in:

- **liquori fantasia** composti da vari aromi con un sapore indefinibile
- **liquori naturali** aroma ben definito
- **liquori creme** hanno una bassa gradazione alcolica rispetto agli altri, sono molto dolci (min 200-max 500 g/l), (crema di cacao, di menta...).

I distillati sono il risultato della distillazione di mosti fermentati (vini, cereali, frutta...), in cui lo zucchero può essere presente solo in piccole dosi, ma con funzione di colorante sotto forma di caramello.

Possono essere prodotti per distillazione da prodotti differenti, fra i più conosciuti:

vino (brandy, cognac), vinacce (grappa), sidro di mela, zucchero di canna o melassa (rum), cereali (whisky, vodka), ciliegie (kirsch), agave (Tequila).

BABÀ

	q.tà	%	
farina 00 W 360-400 P/L 0,55	1.000 g	36,81	Impastare la farina con lievito, zucchero e uova; lavorare fino a far prendere corda all'impasto. Aggiungere poco per volta il burro cremoso (18°C) mescolato con aromi e sale; lavorare fino completo assorbimento.
zucchero semolato	70 g	2,58	
lievito di birra fresco	25 g	0,92	
uova intere	1.200 g	44,17	
burro cremoso	400 g	14,72	
sale fino	20 g	0,74	
bacca di vaniglia	2 g	0,07	
totale	2.717 g	100	

Cottura forno ventilato

mignon: 12-15 minuti 160°-170°C

mono: 15-18 minuti 160°-170°C

Cottura forno statico

mignon: 12-15 minuti 180°-190°C

mono: 15-20 minuti 180°-190°C

Note: l'impasto finale deve risultare molto elastico e opaco. Lasciare puntare a 22°-24°C per 1 ora, quindi disporre in stampi e fare lievitare fino al bordo dello stampo.

BAGNA PER BABÀ

	q.tà	%	
acqua	1.000 g	59,88	Con i primi sei ingredienti preparare uno sciroppo; una volta tiepido, aggiungere il rum. Utilizzare a 45°-50°C con prodotti già asciutti. Se il prodotto è ancora caldo, abbassare la temperatura della bagna.
zucchero semolato	350 g	20,96	
miele d'acacia	80 g	4,79	
stecca di cannella	15 g	0,90	
scorza intera d'arancia	20 g	1,20	
scorza intera di limone	5 g	0,30	
rum bianco 70° Vol.	200 g	11,98	
totale	1.670 g	100	

BABÀ FRANCESE

	q.tà	%
latte fresco intero	300 g	12,52
zucchero semolato	75 g	3,13
panna liquida 35% m.g.	180 g	7,51
lievito di birra fresco	25 g	1,04
farina 00 W 360-400 P/L 0,55	1.000 g	41,72
uova intere	500 g	20,86
sale fino	17 g	0,71

burro fuso	300 g	12,52
totale	2.397 g	100

Cottura forno ventilato

mignon: 12-15 minuti 160°-170°C

mono: 15-18 minuti 160°-170°C

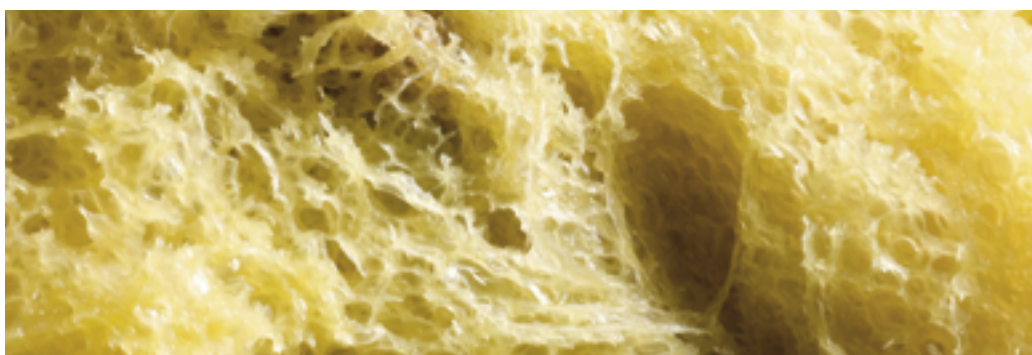
Cottura forno statico

mignon: 12-15 minuti 180°-190°C

mono: 15-20 minuti 180°-190°C

Iniziare a impastare i primi cinque ingredienti, quindi unire le uova poco per volta e il sale fino; impastare fino a ottenere una buona maglia glutinica.

Fermare l'impasto e versare in superficie il burro fuso, coprire con un panno e lasciare in stufa a 27°C per 25 minuti ca. Rimpastare in planetaria, fino all'assorbimento totale della materia grassa. Riempire fino a 2/3 gli stampi a forma di babà o savarin, far lievitare fino al bordo. Procedere alla cottura.



BABÀ AL CACAO

	q.tà	%
latte fresco intero	500 g	19,27
zucchero semolato	50 g	1,93
zucchero invertito	40 g	1,54
lievito di birra fresco	25 g	0,96
farina 00 W 360-400 P/L 0,55	1.000 g	38,54
cacao in polvere	110 g	4,24
uova intere	600 g	23,12

sale fino	20 g	0,77
burro fuso 40°C	250 g	9,63

totale	2.595 g	100
---------------	----------------	------------

Cottura forno ventilato

mignon: 12-15 minuti 160°-170°C

mono: 15-18 minuti 160°-170°C

Cottura forno statico

mignon: 12-15 minuti 180°-190°C

mono: 15-20 minuti 180°-190°C

Iniziare a impastare i primi sei ingredienti, quindi unire le uova poco per volta, impastare fino a ottenere una buona maglia glutinica.

Unire a filo lentamente il burro fuso (40°C) mescolato con il sale, lavorare fino al completo assorbimento del burro. Riempire fino a 2/3 gli stampi a forma di babà o savarin, far lievitare fino al bordo. Procedere alla cottura.

BABÀ CON MIELE D'ACACIA

	q.tà	%
farina 00 W 360-400 P/L 0,55	1.000 g	39,34
miele d'acacia	45 g	1,77
lievito di birra fresco	25 g	0,98
uova intere	1.200 g	47,21

Impastare la farina con lievito, miele e uova; lavorare fino a far prendere corda all'impasto.

burro liquido anidro p.f.17°C	250 g	9,83
sale fino	20 g	0,79
bacca di vaniglia	2 g	0,08

Aggiungere a filo, poco per volta, il burro mescolato con gli aromi e il sale, lavorare fino a completo assorbimento.

totale **2.542 g** **100**

Cottura forno ventilato

mignon: 12-15 minuti 160°-170°C

mono: 15-18 minuti 160°-170°C

Cottura forno statico

mignon: 12-15 minuti 180°-190°C

mono: 15-20 minuti 180°-190°C

Note: l'impasto finale deve risultare molto elastico e opaco.

Lasciare puntare a +22°-24°C per 1 ora, quindi disporre in stampi e fare lievitare fino al bordo dello stampo.

BABÀ CON BIGA

	q.tà	%
farina 00 W 340-360	250 g	10,12
acqua	150 g	6,07
lievito di birra fresco	12 g	0,49

Impastare la farina con lievito e acqua. Coprire e mettere a lievitare fino al raddoppio del volume a 26°C, per 1 ora e ½ ca.

farina 00 W 340-360	750 g	30,35
zucchero semolato	80 g	3,24
tuorli	250 g	10,12
uova intere	500 g	20,23
lievito di birra fresco	13 g	0,53

Iniziare a impastare il resto della farina con lo zucchero, i tuorli, le uova intere e l'altra parte di lievito di birra; a metà impasto unire la biga, lavorare fino a ottenere una maglia glutinica molto elastica.

burro morbido 82% m.g.	450 g	18,21
bacca di vaniglia	1 g	0,04
sale fino	15 g	0,61

Unire poco alla volta il burro mescolato con sale e bacca di vaniglia. Procedere alla lievitazione e alla cottura.

totale **2.471 g** **100**

Cottura forno ventilato

mignon: 12-15 minuti 160°-170°C

mono: 1-18 minuti 160°-170°C

Cottura forno statico

mignon: 12-15 minuti 180°-190°C

mono: 15-20 minuti 180°-190°C

SAVARIN CON UVETTA

	q.tà	%
farina 00 W 380/400	1.000 g	33,65
miele d'acacia	70 g	2,36
lievito di birra fresco	30 g	1,01
uova intere	1.000 g	33,65
tuorli	200 g	6,73
burro cremoso 16°C	450 g	15,14
sale fino	20 g	0,67
bacca di vaniglia	2 g	0,07
uvetta sultanina ammorbidita	200 g	6,73
totale	2.972 g	100

Cottura forno ventilato

mignon: 12-15 minuti 160°-170°C

mono: 15-18 minuti 160°-170°C

Cottura forno statico

mignon: 12-15 minuti 180°-190°C

mono: 15-20 minuti 180°-190°C

Mettere in planetaria la farina con miele, lievito, 20% del burro presente nella ricetta e metà uova; impastare fino a che l'impasto non si stacca dai bordi, continuare con il resto delle uova, aggiungendole poco per volta fino al completo assorbimento.

Una volta ottenuta una buona maglia glutinica, unire poco alla volta il burro mescolato con il sale e la bacca di vaniglia, infine l'uvetta ammorbidita e asciutta. Riempire fino a 2/3 gli stampi a forma di savarin, far lievitare fino al bordo.



CAKE INGLESE ALLA FRUTTA

	q.tà	%
burro 82% m.g.	1.000 g	15,91
bacca di vaniglia	2 g	0,03
sale fino	5 g	0,08
zucchero semolato	1.000 g	15,91
zucchero invertito	100 g	1,59
uova intere	500 g	7,95
tuorli	200 g	3,18
latte intero	125 g	1,99
farina 00 W 150-160	1.000 g	15,91
lievito chimico	25 g	0,40
rum 40° Vol.	130 g	2,07
frutta mista candita	800 g	12,72
uvetta australiana	600 g	9,54
ciliegie	800 g	12,72
totale	6.287 g	100

Cottura forno ventilato: 160°-170°C

Cottura forno statico: 180°-195°C

Tempo: 40-45 minuti, valvola chiusa per i primi 15 minuti.

Note: all'uscita dal forno, bagnare con sciroppo aromatizzato al rum. Raffreddare e smodellare.

Rendere cremoso il burro, quindi montare con gli aromi, il sale e gli zuccheri; aggiungere poco per volta le uova, i tuorli, poi il latte, la farina setacciata con il lievito e, infine, la frutta infarinata macerata nel rum. Mettere 450 g di composto in stampi da plum cake leggermente imburati.

Segnare il centro con burro cremoso e mettere in frigo a +4°C per 4 ore o tutta la notte prima della cottura

CAKE AL CAFFÈ

	q.tà	%
uova intere	500 g	19,58
miele di tiglio	70 g	2,74
zucchero semolato	650 g	25,46
sale fino	2 g	0,08
panna liquida 35% m.g.	300 g	11,75
caffè solubile	16 g	0,63
bagna al caffè 70°	50 g	1,96
burro di cacao fuso 40°C	200 g	7,83
farina debole	500 g	19,58
polvere di mandorle	250 g	9,79
lievito in polvere	15 g	0,59
totale	2.553 g	100

Bagna al caffè

acqua	500 g	49,50
zucchero semolato	300 g	29,70
caffè solubile	10 g	0,99
liquore al caffè 40° Vol.	200 g	19,80
totale	1.010 g	100

Cottura forno ventilato: 160°/165°C

Cottura forno statico: 180°/190°C

Tempo: 28/30 minuti circa stampi da 300 g

Valvola: chiusa

Note: gusto delicato di caffè

Mescolare in planetaria senza montare le uova con miele, zucchero e sale, sciogliere nella panna il caffè solubile e unire al primo composto, quindi il burro di cacao fuso e la bagna al caffè.

Setacciare la farina con la polvere di mandorle e il baking, unire al composto precedente. Mettere il tutto in uno stampo imburato e infarinato e cuocere a 160°C per 50 minuti circa. Una volta cotto, smodellare e bagnare con la bagna al caffè.

Portare a bollore l'acqua con zucchero e caffè, far raffreddare e unire il liquore.

CREMA PRINCE

	q.tà	%
crema pasticcera	1.000 g	62,50
copertura fondente 70%	400 g	25,00
burro	150 g	9,38
rum 70° Vol.	50 g	3,13
totale	1.600 g	100

Mettere in planetaria la crema pasticcera tiepida (20°C), fondere a 45°C la copertura e versare a filo, mescolare con una frusta, unire poco per volta il burro e infine il rum. Utilizzare subito con una sac à poche con bocchetta frisata.

CREMA PRINCE 2

	q.tà	%
crema pasticcera	1.000 g	62,50
copertura fondente 70%	450 g	28,13
pasta di nocciole	100 g	6,25
rum 70° Vol.	50 g	3,13
totale	1.600 g	100

Mettere in planetaria la crema pasticcera tiepida (+20°C), fondere a 45°C la copertura e versare a filo, mescolare con una frusta, unire la pasta di nocciole e infine il rum. Utilizzare subito con una sac à poche con bocchetta frisata.

CREMA PRINCE 3

	q.tà	%
crema pasticcera	1.000 g	68,97
copertura fondente 70%	400 g	27,59
rum 70° Vol.	50 g	3,45
totale	1.450 g	100

Mettere in planetaria la crema pasticcera tiepida (20°C), fondere a 45°C la copertura e versare a filo, mescolare con una frusta, unire il rum. Utilizzare subito con una sac à poche con bocchetta frisata.

CREMA PASTICCERA

	q.tà	%
latte fresco	1.000 g	60,68
vaniglia	2 g	0,12
buccia di limone	4 g	0,24
zucchero semolato	250 g	15,17
tuorli	300 g	18,20
amido di mais	50 g	3,03
amido di riso	40 g	2,43
sale fino	2 g	0,12
totale	1.648 g	100

Unire il latte con panna, bacca di vaniglia, buccia di limone e metà dello zucchero presente nella ricetta; nel frattempo fare una pastella con amidi, zucchero, sale e tuorli, girare fino a fare un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco fino a consistenza, versare su una teglia con carta da forno, coprire e far raffreddare in abbattitore a +20°C al cuore.

GELATINA DI LAMPONI

	q.tà	%
purea di lampone 10% zucchero	1.000 g	42,83
zucchero semolato	1.000 g	42,83
pectina	25 g	1,07
zucchero semolato	100 g	4,28
sciroppo di glucosio 44DE	200 g	8,57
acido citrico 1/1	10 g	0,43
totale	2.335 g	100

Note: la pectina deve essere adatta per gelatine di frutta. Conservare in scatole non ermetiche e lontano dall'umidità.

Unire la purea con lo zucchero, portare a bollore, aggiungere la pectina mescolata con lo zucchero, quindi lo sciroppo di glucosio. Cuocere il tutto a 74° Brix (108°C) e aggiungere l'acido citrico diluito.

Colare subito in quadri d'acciaio h 1 cm, appena freddi coprire a contatto con pellicola. Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente. L'indomani, cospargere entrambi i lati di zucchero cristallino e tagliare a quadri 2,5 cm di lato, ricoprire tutti i lati di zucchero cristallino.



GELATINA DI LIMONE E PERA

	q.tà	%
purea di pera 10% zucchero	1.000 g	28,01
succo di limone	600 g	16,81
buccia di limone grattugiata fine	35 g	0,98
zucchero semolato	1.500 g	42,02
sciroppo di glucosio 44DE	300 g	8,40
pectina	30 g	0,84
zucchero semolato	100 g	2,80
acido citrico 1/1	5 g	0,14
totale	3.570 g	100

Note: conservare in scatole non ermetiche e lontano dall'umidità.

Unire la purea con succo e buccia di limone, zucchero e glucosio, portare a bollore e aggiungere la miscela zucchero-pectina; cuocere il tutto a 74° Brix (108°C) e inserire l'acido citrico diluito.

Colare subito negli stampi di silicone. Far raffreddare a temperatura ambiente, tagliare a quadri 2,5 cm di lato e coprire di zucchero cristallino.

TORRONE LEO

	q.tà	%
acqua	400 g	8,23
zucchero semolato	1.500 g	30,88
glucosio	150 g	3,09
miele d'acacia	1.000 g	20,58
albume	250 g	5,15
zucchero semolato	50 g	1,03
buccia di limone grattugiata fine	6 g	0,12
pistacchi interi tostati	300 g	6,18
mandorle intere grezze tostate	1.200 g	24,70
bacca di vaniglia	2 g	0,04
totale	4.858 g	100

Mettere in un pentolino a doppio fondo l'acqua con lo zucchero e il glucosio, cuocere a 150°C. Quando il caramello arriva a 125°C, iniziare a cuocere il miele fino a 120°C. Quindi iniziare a montare l'albume con lo zucchero semolato: quando il miele è a 105°C, versarlo a filo, seguito dallo zucchero cotto.

Montare il tutto e scaldare delicatamente il fondo della planetaria, facendo così asciugare fino alla consistenza voluta (la si può vedere prendendo una piccola parte e facendola raffreddare rapidamente sul banco o tra le dita). Arrivati a 55°-60°C, togliere la frusta e mettere la foglia, aggiungere la frutta secca riscaldata a 50°C e la bacca di vaniglia, mescolare lentamente fino a completo assorbimento.

Stendere tra due fogli di ostia e lasciare riposare tutta la notte a temperatura ambiente (18°C).

L'indomani, tagliare della forma voluta e glassare, se si vuole, con copertura fondente. Confezionare singolarmente con carta trasparente per alimenti e conservare al riparo da umidità e temperature alte.

TORRONE CHEF

	q.tà	%
acqua	180 g	7,67
zucchero semolato	600 g	25,56
glucosio	60 g	2,56
bacca di vaniglia	2 g	0,09
miele d'acacia	400 g	17,04
albume	70 g	2,98
zucchero semolato	30 g	1,28
buccia di limone grattugiata fine	5 g	0,21
pistacchi interi tostati	200 g	8,52
mandorle intere grezze tostate	800 g	34,09
totale	2.347 g	100

Mettere in un pentolino a doppio fondo l'acqua con lo zucchero e il glucosio, cuocere il tutto a 150°C.

Quando il caramello arriva a 125°C, iniziare a cuocere il miele fino a 120°C.

Quindi iniziare a montare l'albume con lo zucchero semolato e la bacca di vaniglia; quando il miele è a 105°C, versarlo a filo seguito dallo zucchero cotto. Montare il tutto e scaldare delicatamente il fondo della planetaria, facendo così asciugare fino alla consistenza voluta (la si può vedere prendendo una piccola parte e facendola raffreddare rapidamente sul banco o tra le dita). Arrivati a 55°-60°C, togliere la frusta e mettere la foglia, aggiungere la frutta secca riscaldata a 50°C, mescolare lentamente fino a completo assorbimento.

Stendere tra due fogli di ostia e lasciare riposare tutta la notte a temperatura ambiente (18°C).

L'indomani, tagliare della forma voluta e glassare, se si vuole, con copertura fondente. Confezionare singolarmente con carta trasparente per alimenti e conservare al riparo da umidità e temperature alte.

TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO 2

	q.tà	%
acqua	200 g	7,69
zucchero semolato	500 g	19,23
sciroppo di glucosio	120 g	4,61
miele di lavanda	400 g	15,38
albume	90 g	3,46
albume in polvere	10 g	0,38
zucchero semolato	30 g	1,15
massa di cacao	350 g	13,46
nocciole intere tostate	400 g	15,38
mandorle grezze tostate	400 g	15,38
arancio candito	100 g	3,84
totale	2.600 g	100

Mettere in un pentolino a doppio fondo l'acqua con lo zucchero e il glucosio, cuocere a 152°C. Quando il caramello arriva a 125°C, iniziare a cuocere il miele fino a 121°C.

Iniziare a montare l'albume con lo zucchero semolato e l'albume in polvere; quando il miele è a 105°C, versarlo a filo seguito dallo zucchero cotto, montare il tutto e scaldare delicatamente il fondo della planetaria, facendo asciugare fino alla consistenza voluta (la si può vedere tra le dita). Arrivati a 55°-60°C, togliere la frusta e mettere la foglia, aggiungere la massa di cacao fusa e la frutta secca riscaldata a 50°C e l'arancio candito a cubetti, mescolare lentamente fino a completo assorbimento.

Stendere tra due fogli di ostia e lasciare riposare tutta la notte a temperatura ambiente (18°C).

L'indomani, tagliare della forma voluta e glassare, se si vuole, con copertura fondente. Confezionare singolarmente con carta trasparente per alimenti e conservare al riparo da umidità e temperature alte.

TORRONE AL MIELE

	q.tà	%
miele d'acacia	1.000 g	47,61
albume	100 g	4,76
mandorle grezze tostate	600 g	28,57
pistacchi tostatati	100 g	4,76
nocciole tostate	300 g	14,28
totale	2.100 g	100

Mettere in un pentolino grande con doppio fondo il miele e cuocere fino a 135°C; iniziare a montare l'albume, quando il miele è a 115°C (arrivato a temperatura), versare a filo sull'albume.

Montare il tutto e scaldare delicatamente il fondo della planetaria, facendo asciugare fino alla consistenza voluta (la si può vedere prendendo una piccola parte e facendola raffreddare rapidamente sul banco o tra le dita). Arrivati a 55°-60°C, togliere la frusta e mettere la foglia, aggiungere la frutta secca riscaldata a 50°C, mescolare lentamente fino a completo assorbimento.

Stendere tra due fogli di ostia e lasciare riposare tutta la notte a temperatura ambiente (18°C).

L'indomani tagliare della forma voluta. Confezionare singolarmente con carta trasparente per alimenti e conservare al riparo da umidità e temperature alte.

TORTELLI ALLA FRUTTA FRITTI

	q.tà	%
Marsala secco	300 g	11,35
vino bianco	200 g	7,57
sale fino	10 g	0,38
burro 82% m.g.	300 g	11,35
farina 00 W 150	500 g	18,92
lievito chimico in polvere	7 g	0,26
uova intere	600 g	22,70
mele a cubetti	500 g	18,92
uvetta ammorbidita	220 g	8,32
buccia di limone grattugiata fine	6 g	0,23
totale	2.643 g	100

Note: il vino bianco si può sostituire completamente con il Marsala. La mela può essere sostituita con altri tipi di frutta, come la pera. La quantità di uova può essere differente, ma verificare che la consistenza non sia troppo morbida.

Portare a bollore i primi quattro ingredienti ed unire la farina setacciata con il lievito chimico; asciugare per due minuti sul fuoco, mettere in planetaria con la foglia e inserire le uova un po' alla volta. Una volta raggiunta la consistenza, unire mele, uvetta e buccia di limone grattugiata.

Stendere su carta da forno delle piccole palline.

Cottura: olio di arachide a 165/170°C. Sgocciolare bene su carta assorbente e cospargere con zucchero semolato e zucchero a velo vanigliato.

CASTAGNOLE

	q.tà	%
farina 00 W 180-220	1.000 g	55,31
lievito chimico	10 g	0,55
zucchero semolato	185 g	10,23
sale fino	6 g	0,33
buccia di limone grattugiata fine	5 g	0,28
burro 82% m.g.	250 g	13,83
bacche di vaniglia	2 g	0,11
uova intere	300 g	16,59
rum bianco 70° Vol.	50 g	2,77
totale	1.808 g	100

Note: l'impasto non deve risultare elastico.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e da poter lavorare. Fare riposare ben coperto a temperatura ambiente per 1 ora. Formare dei salami sottili, quindi tagliare ad uno spessore di 2 cm ca., passare rotolando in un setaccio per renderli più rotondi.

Cottura: olio di arachide a 165/170°C. Sgocciolare bene su carta assorbente, passarli nello zucchero semolato e cospargere leggermente di zucchero a velo. Una volta fredde, conservare in ambiente asciutto e privo di cattivi odori.

CASTAGNOLE 2

	q.tà	%
farina 00 W 180	800 g	46,54
lievito chimico	10 g	0,58
fecola di patate	200 g	11,63
zucchero semolato	240 g	13,96
sale fino	2 g	0,12
buccia di limone grattugiata fine	5 g	0,29
burro 82% m.g.	120 g	6,98
bacche di vaniglia	2 g	0,12
uova intere	240 g	13,96
liquore all'anice 40° Vol.	100 g	5,82
totale	1.719 g	100

Note: il liquore all'anice può essere sostituito da altri liquori aromatici.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad un impasto liscio da poter lavorare.

Fare riposare ben coperto a temperatura ambiente per 1 ora.

Formare dei salami sottili, quindi tagliare ad uno spessore di 2 cm ca., passare rotolando in un setaccio per renderli più rotondi.

Cottura: olio di arachide a 165/170°C. Sgocciolare bene su carta assorbente, passarli nello zucchero semolato e cospargere leggermente di zucchero a velo. Una volta fredde, conservare in ambiente asciutto e privo di cattivi odori.

CASTAGNOLE CON RICOTTA

	q.tà	%
farina 00 W 180	800 g	31,81
lievito chimico	20 g	0,80
fecola di patate	200 g	7,95
zucchero semolato	300 g	11,93
sale fino	3 g	0,12
buccia di limone grattugiata fine	10 g	0,40
burro 82% m.g.	100 g	3,98
bacche di vaniglia	2 g	0,08
tuorli	180 g	7,16
latte	300 g	11,93
ricotta setacciata	600 g	23,86
totale	2.515 g	100

Note: se risultano troppo morbide, diminuire la quantità di latte in ricetta.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad un impasto liscio e da poter lavorare. Fare riposare ben coperto a temperatura ambiente per 1 ora.

Formare dei salami sottili, quindi tagliare ad uno spessore di 2 cm ca., passare rotolando in un setaccio per renderli più rotondi. Attenzione: l'impasto è molto morbido.

Cottura: olio di arachide a 165/170°C. Sgocciolare bene su carta assorbente, passarli nello zucchero semolato e cospargere leggermente di zucchero a velo. Una volta fredde, conservare in un ambiente asciutto e privo di cattivi odori.



STRUFFOLI

	q.tà	%
farina 00 W 180	1.000 g	52,25
sale fino	4 g	0,21
rum 70° Vol.	100 g	5,22
zucchero semolato	160 g	8,36
uova intere	500 g	26,12
burro	150 g	7,84
totale	1.914 g	100

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e da poter lavorare. Far riposare ben coperto a temperatura ambiente per 1 ora. Formare dei salami sottili, quindi tagliare ad uno spessore di 1 cm ca., passare rotolando in un setaccio per renderli più rotondi.

Cottura: olio di arachide a 175°C. Sgocciolare bene su carta assorbente. Portare del miele a 125°C, unire gli struffoli e mescolare sul fuoco per 2-3 minuti. Ancora caldi, versarli su un piatto e decorare con confettini colorati.



BUGNE LIONESI

	q.tà	%
farina W 360	500 g	23,04
farina W 220	500 g	23,04
lievito chimico	20 g	0,92
sale fino	20 g	0,92
zucchero semolato	80 g	3,69
zucchero invertito	20 g	0,92
uova intere	300 g	13,82
latte	300 g	13,82
lievito di birra fresco	20 g	0,92
burro morbido	390 g	17,97
rum 54° Vol.	20 g	0,92
totale	2.170 g	100

Impastare i primi sei ingredienti, di seguito unire i liquidi e il lievito di birra; a metà impasto incorporare poco per volta il burro cremoso (20°C), terminare con il rum a filo. Una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con HR 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte, stendere allo spessore desiderato senza farina, tagliare della dimensione voluta, mettere su teglia con carta da forno. Far lievitare in stufa a 26°-27°C per 1 ora e 30 minuti ca.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 160/170°C, girandoli più volte per parte.

Sgocciolare bene su carta assorbente, passarli nello zucchero semolato e cospargere di zucchero a velo.

Una volta freddi, si possono congelare rapidamente a -18°C ben coperti.

Per scongelare, metterli in frigo a +4°C e, al momento del servizio, scaldare al microonde.

Note: ottimo impasto per realizzare le ciambelle fritte americane donut.

BOMBE E CIAMBELLE ROMANE

	q.tà	%
farina 00 W 380	500 g	26,50
farina 00 W 180	500 g	26,50
lievito di birra fresco	20 g	1,06
latte	300 g	15,90
zucchero semolato	140 g	7,42
uova intere	250 g	13,25
burro 82% m.g.	150 g	7,95
bacche di vaniglia	2 g	0,11
buccia di arancia grattugiata	10 g	0,53
sale fino	15 g	0,79
totale	1.887 g	100

Note: il latte è sostituibile parzialmente o completamente con acqua.

Impastare i primi sei ingredienti, a metà impasto unire il burro cremoso (20°C), mescolato con aromi e sale. Lavorare fino a completo assorbimento. Far lievitare per 2 ore ca., a 24°-26°C, ben coperto con HR 75%.

Utilizzo immediato

Formare e far lievitare in stufa a 26°-27°C per 1,30-2 ore ca. Friggere nell'olio bollente a 160/170°C girandoli per 2 volte. Cospargere di zucchero semolato.

Utilizzo remoto

Una volta lievitato l'impasto, mettere in frigo ben coperto tutta la notte. L'indomani formare e procedere a lievitazione e cottura.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 160/170°C, spolverare con zucchero a velo.

KRAPFEN

	q.tà	%
latte fresco intero	470 g	23,86
lievito di birra fresco	20 g	1,02
zucchero semolato	50 g	2,54
zucchero invertito	15 g	0,76
uova intere	250 g	12,69
farina W 220-240 P/L 0,50	1.000 g	50,76
burro liquido anidro 99,9%	150 g	7,61
bacche di vaniglia	1 g	0,05
sale fino	14 g	0,71
totale	1.970 g	100

Note: si può cuocere al forno e all'uscita lucidare con burro liquido e cospargere di zucchero di canna scuro, ottenendo così un krapfen al forno.

Preparare una biga liquida con latte e lievito, lasciare riposare 20 minuti a temperatura ambiente (20°-22°C). Mettere in macchina gli zuccheri con le uova intere, far sciogliere e unire la farina e la biga liquida. A metà impasto, aggiungere il burro cremoso (20°C), mescolato con gli aromi e il sale. Una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con HR 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani, formare delle palline da 50 g ca. e lasciare lievitare a 26°C per 1 ora ca.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 160/170°C, girandoli due volte per parte.

Sgocciolare bene su carta assorbente, passarli nello zucchero semolato e cospargere di zucchero a velo.

KRAPFEN 2011 CON PATATE

	q.tà	%
farina forte farina 00 W 390-420 P/L0,55-0,65	1.000 g	44,54
patate lesse schiacciate	500 g	22,27
lievito di birra fresco	25 g	1,11
acqua	200 g	8,91
zucchero semolato	45 g	2,00
uova intere	250 g	11,14
zucchero invertito	20 g	0,89
burro 82% m.g.	180 g	8,02
bacche di vaniglia	2 g	0,09
buccia di arancia grattugiata	5 g	0,22
sale fino	18 g	0,80
totale	2.245 g	100

Impastare i primi sette ingredienti, a metà impasto unire il burro cremoso (20°C), mescolato con aromi e sale. Una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con HR 75%. Stendere, tagliare della dimensione voluta, far lievitare in stufa a 27°C per 2,30 ore.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 160/170°C.

Sgocciolare bene su carta assorbente, passarli nello zucchero semolato e cospargere di zucchero a velo.

Note: la quantità dei liquidi può variare in base alla forza della farina. Utilizzare patate di pasta bianca, più ricche di amido e più asciutte.

Conservazione: una volta freddi, si possono congelare rapidamente a -18°C ben coperti.

Per scongelare metterli in frigo a +4°C e, al momento del servizio, scaldare al microonde.

BERLINESI

	q.tà	%
acqua	350 g	17,79
farina 00 W 390-420 P/L0,55-0,65	500 g	25,42
lievito di birra fresco	10 g	0,51
lievito di birra fresco	20 g	1,02
latte fresco intero	100 g	5,08
zucchero semolato	130 g	6,61
tuorli	200 g	10,17
farina 00 W 390-420 P/L0,55-0,65	500 g	25,42
burro 82% m.g. cremoso	140 g	7,12
bacche di vaniglia	2 g	0,10
sale fino	15 g	0,76
totale	1.967 g	100

Fare un pre-impasto con i primi tre ingredienti, lasciare lievitare in frigo a +4°C per 12 ore.

Sciogliere il lievito nel latte, unire lo zucchero, i tuorli e la farina; a metà impasto aggiungere il pre-impasto e lavorare fino alla formazione della maglia glutinica.

Rendere il burro cremoso (18°C) e mescolare con aromi e sale, quindi unire poco per volta sull'impasto formato, lavorare fino a completo assorbimento.

Lievitazione: una volta pronto l'impasto (24°C), far lievitare per 2 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con RH 70%. Formare delle sfere da 50-60 g ca., mettere su teglia con carta da forno e schiacciarle leggermente. Lasciare lievitare a 26°-27°C per 1 ora e mezza con RH 70%.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 160/170°C, girandole due volte per parte.

Sgocciolare e mettere su carta assorbente e passare nello zucchero semolato.

PASTELLA PER FRIGGERE

	q.tà	%
farina 00 W 180	500 g	42,81
uova intere	500 g	42,81
olio d'oliva extravergine	20 g	1,71
lievito chimico in polvere	3 g	0,26
birra	140 g	11,99
sale fino	5 g	0,43
totale	1.168 g	100

Mescolare, senza lavorare troppo, tutti gli ingredienti presenti. Lasciare riposare in frigo almeno 1 ora.

Pastellare il prodotto desiderato e cuocere in olio bollente a 175°C. Sgocciolare su carta assorbente. Con questo tipo di pastella si possono friggere sia prodotti dolci che salati.

Note: regolare la consistenza della pastella con acqua o birra.

Importante: non coprire i prodotti appena fritti, per evitare la formazione di condensa con perdita di croccantezza.

PASTELLA PER FRIGGERE AL VINO

	q.tà	%
farina 00 W 180	500 g	49,07
tuorli	70 g	6,87
vino bianco	250 g	24,53
succo di limone	50 g	4,91
sale fino	4 g	0,39
albume	145 g	14,23
totale	1.019 g	100

Mescolare la farina con vino, succo e sale, senza fare grumi; aggiungere i tuorli ed infine gli albumi leggermente montati. Lasciare riposare almeno 30 minuti prima di usarla. Pastellare il prodotto desiderato e cuocere in olio di arachide bollente a 175°C. Sgocciolare su carta assorbente.

Note: se l'impasto risulta leggermente solido, aggiungere acqua fino a consistenza voluta. Con questo tipo di pastella si possono friggere sia prodotti dolci che salati.

Importante: non coprire i prodotti appena fritti, per evitare la formazione di condensa e la perdita di croccantezza.

PASTELLA PER FRIGGERE ALLA BIRRA

	q.tà	%
farina 00 W 180	500 g	35,84
tuorli	90 g	6,45
birra	500 g	35,84
olio di oliva extravergine	100 g	7,17
sale fino	5 g	0,36
albume	200 g	14,34
totale	1.395 g	100

Mescolare la farina con tuorli, birra, olio e sale, mescolare fino ad ottenere una massa liscia. Montare leggermente gli albumi, mescolare alla prima massa. Pastellare il prodotto desiderato e cuocere in olio bollente a 175°C. Sgocciolare su carta assorbente.

Note: se l'impasto risulta leggermente solido, aggiungere acqua fino a consistenza voluta.

Con questo tipo di pastella si possono friggere sia prodotti dolci che salati.

La birra si può sostituire parzialmente o totalmente con latte.

CANNOLI SICILIANI

	q.tà	%
farina 00 W 180	1.000 g	60,98
strutto	100 g	6,10
zucchero semolato	100 g	6,10
Marsala	400 g	24,39
succo di limone	10 g	0,61
aceto rosso	20 g	1,22
sale fino	10 g	0,61
totale	1.640 g	100

Unire tutti gli ingredienti ed impastare sino ad ottenere un composto sodo.

Far riposare per 30 minuti ben coperto. Stendere la pasta con una sfogliatrice, spessore 1-1,5 mm. Formare dei dischi di 10 o 12 cm. Avvolgere su canne.

Cottura: olio o strutto a 175°-180°C.

Sgocciolare su carta assorbente e, una volta freddi, conservarli lontano da umidità (contenitori ermetici) e cattivi odori.

CANNOLI SICILIANI 2

	q.tà	%
farina 00 W 180	1.000 g	59,99
zucchero semolato	100 g	6,00
strutto	100 g	6,00
sale fino	10 g	0,60
caffè in polvere finissima	10 g	0,60
cannella in polvere	10 g	0,60
cacao amaro 22/24	10 g	0,60
vaniglia in polvere	2 g	0,12
uova intere	200 g	12,00
vino bianco	200 g	12,00
aceto di vino	25 g	1,50
totale	1.667 g	100

Unire tutti gli ingredienti ed impastare sino ad ottenere un composto sodo.

Far riposare per 30 minuti ben coperto. Stendere la pasta con una sfogliatrice, spessore 1-1,5 mm. Formare dei dischi di 10 o 12 cm. Avvolgere su canne.

Cottura: olio o strutto a 175°-180°C.

Sgocciolare su carta assorbente e, una volta freddi, conservarli lontano da umidità (contenitori ermetici) e cattivi odori.



CREMA FRITTA ALLA VENEZIANA

	q.tà	%
latte fresco intero	1.000 g	51,49
buccia d'arancia	n. 1	
buccia di limone	n. 1	
zucchero semolato	200 g	10,30
uova intere	300 g	15,45
farina gialla di mais	200 g	10,30
sale	2 g	0,10
cubetti d'arancia candita	120 g	6,18
burro 82% m.g.	120 g	6,18
totale	1.942 g	100

Mettere in un pentolino d'acciaio doppio fondo il latte e le bucce di agrumi, portare a bollore e lasciare in infusione per 10 minuti ben coperto.

Nel frattempo, fare una pastella con farina di mais, zucchero, sale e uova, girare fino a raggiungere un composto liscio; stemperare con il latte, unire e cuocere sul fuoco. Inserire il burro e i cubetti d'arancia, mescolare fino a completo assorbimento, versare su una teglia con carta da forno ad uno spessore di 2 cm, coprire e far raffreddare in abbattitore.

Una volta fredda, tagliarla a rombi, passare il composto nell'albume sbattuto, poi nel pane grattugiato.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 165/170°C. Sgocciolare su carta assorbente, spolverare con zucchero a velo e servire tiepida.

CREMA FRITTA

	q.tà	%
latte fresco intero	750 g	44,59
panna 35% m.g.	250 g	14,86
bacche di vaniglia	n. 1	
buccia di limone	n. 1	
zucchero semolato	200 g	11,89
uova intere	300 g	17,84
farina 00	180 g	10,70
sale	2 g	0,12
totale	1.682 g	100

Mettere in un pentolino d'acciaio doppio fondo il latte con la panna e gli aromi, portare a bollore e lasciare in infusione per 10 minuti ben coperto.

Nel frattempo, fare una pastella con farina, zucchero, sale e uova, girare fino ad ottenere un composto liscio; stemperare con il latte, unire e cuocere sul fuoco, versare su una teglia con carta da forno ad uno spessore di 2 cm, coprire e far raffreddare in abbattitore. Una volta fredda, tagliarla a rombi, passare il composto in uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 165/170°C.

Sgocciolare su carta assorbente, spolverare con zucchero a velo e servire.



BIGNÉ O ZEPPOLE FRITTE

	q.tà	%
acqua	500 g	33,74
burro 82% m.g.	175 g	11,81
sale fino	7 g	0,47
farina 00 W 150-160	300 g	20,24
uova intere	500 g	33,74
totale	1.482 g	100

Note: bigné fritto farcito con crema chantilly o zabaglione.
La quantità delle uova può variare, verificare la consistenza giusta.

Mettere i primi tre ingredienti in un pentolino d'acciaio doppio fondo, quindi portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca., fino ad ottenere una pastella soda e che si stacca dal fondo. Mettere il composto in planetaria con la foglia, inserire poco per volta le uova intere, fino al completo assorbimento, quindi controllare la consistenza fino a raggiungere un composto liscio, cremoso e stabile. Stendere su carta da forno.

Cottura: in olio di girasole alto oleico 160/170°C, girandole più volte. Sgocciolare su carta assorbente, fare raffreddare bene prima di farcire.



PAN BRIOCHE

	q.tà	%
farina 00 W 150/180	300 g	15,97
farina 00 W 320/360	700 g	37,27
lievito di birra fresco	30 g	1,60
zucchero semolato	30 g	1,60
uova intere	150 g	7,99
tuorli	100 g	5,32
latte fresco intero	250 g	13,31
burro cremoso 16°C	300 g	15,97
sale fino	18 g	0,96
totale	1.878 g	100

Cotture in forno

Pan brioche da 500 g a 170°-180°C per 25 minuti

Pan brioche da 750 g a 170°-180°C per 40 minuti

Pan brioche da 1000 g a 170°-180°C per 50 minuti

Conservazione prodotto cotto: +4°C ben coperto per 3 giorni.

Conservazione prodotto cotto: -18°C ben coperto per 30 giorni

Nota: si consiglia la preparazione un giorno prima.

Mettere i primi sette ingredienti in planetaria, impastare con il gancio. Unire il burro mescolato con il sale poco per volta. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare a temperatura ambiente ben coperto 30 minuti. Sistemare l'impasto in appositi stampi per pain brioche, far lievitare a 27°C fino al bordo dello stampo.

PAN BRIOCHE 2011

	q.tà	%
farina 00 W 380/420	1.000 g	49,21
patate pasta bianca		
lesse schiacciate	300 g	14,76
lievito di birra fresco	30 g	1,48
zucchero semolato	35 g	1,72
uova intere	150 g	7,38
tuorli	100 g	4,92
latte fresco intero	250 g	12,30
olio extravergine d'oliva delicato	150 g	7,38
pepe bianco	2 g	0,10
sale fino	15 g	0,74
totale	2.032 g	100

Cotture in forno

Pan brioche da 500 g a 170°-180°C per 25 minuti

Pan brioche da 750 g a 170°-180°C per 40 minuti

Pan brioche da 1000 g a 170°-180°C per 50 minuti

Conservazione prodotto cotto: +4°C ben coperto per 3 giorni.

Conservazione prodotto cotto: -18°C ben coperto per 30 giorni

Nota: si consiglia la preparazione un giorno prima.

Se vogliamo realizzarlo con il burro, sostituire la quantità di olio con 250-350 g di burro x 1 kg di farina.

Si può anche aggiungere del formaggio grattugiato (emmental, pecorino, grana...), 150 g per 1 kg di farina.

Mettere i primi sette ingredienti in planetaria, impastare con il gancio. Unire l'olio mescolato con il sale poco per volta. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare a temperatura ambiente ben coperto 30 minuti. Sistemare l'impasto in appositi stampi per pan brioche, far lievitare a 27°C fino al bordo dello stampo.

PANE IN CASSETTA

	q.tà	%
farina W 260/280 P/L 0,55	1.000 g	57,47
latte fresco intero	350 g	20,11
lievito di birra fresco	25 g	1,44
acqua	150 g	8,62
zucchero invertito	45 g	2,59
burro cremoso 16°C	150 g	8,62
sale fino	20 g	1,15
totale	1.740 g	100

Cotture in forno

Pane in cassetta da

500 g a 170°-180°C per 25-30 minuti

750 g a 170°-180°C per 40-45 minuti

1000 g a 170°-180°C per 55-60 minuti

Mettere i primi cinque ingredienti in planetaria, impastare con il gancio fino alla formazione dell'impasto, unire il burro mescolato con il sale poco per volta. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare a temperatura ambiente ben coperto 10-15 minuti, quindi dividerli del peso adeguato agli stampi, arrotondare, allungare e porre nello stampo imburato, pressare bene anche negli angoli. Lasciare lievitare fino al raggiungimento del bordo dello stampo, chiudere con il coperchio e cuocere in forno. 200°-220°C circa; il tempo di cottura è determinato dalla pezzatura.



SANDWICH SALATI ALL'ORIGANO

	q.tà	%
farina W 280	1.000 g	62,66
origano sminuzzato	5 g	0,31
pepe nero	1 g	0,06
lievito di birra fresco	25 g	1,57
latte fresco intero	500 g	31,33
zucchero semolato	40 g	2,51
sale fino	25 g	1,57
totale	1.596 g	100

Cottura: 210°C, per 10 minuti circa.

Valvola: chiusa per i primi 13 minuti

Impastare i primi sette ingredienti, una volta formato l'impasto far lievitare per 2-3 ore ca. a 24°-26°C, ben coperta con HR 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani formare delle sfere, mettere su teglie e far lievitare a 27°C 2 ore con HR 75%. Lucidare con uovo sbattuto.

CROISSANT AL PECORINO

	q.tà	%
farina W 280	1.000 g	42,79
acqua	450 g	19,26
panna liquida 35% m.g.	100 g	4,28
tuorli	40 g	1,71
lievito di birra fresco	40 g	1,71
pepe nero	2 g	0,09
pecorino grattugiato	100 g	4,28
zucchero semolato	80 g	3,42
sale fino	25 g	1,07
burro trad. 82% placche (10°C)	500 g	21,39
totale	2.337 g	100

Cottura: 180°C per 17 minuti ca.

Valvola: chiusa per i primi 13 minuti.

Note: la quantità di pecorino può variare in base alla stagionatura. È implicito che si possono usare altri formaggi a pasta dura.

Impastare i primi nove ingredienti, una volta formato l'impasto far lievitare per 2-3 ore ca. a 24°-26°C, ben coperto con HR 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte. L'indomani laminare con il burro a placche, precedentemente laminato 5 mm, dando tre pieghe semplici. Far riposare in frigo per 3 ore, poi tirare allo spessore di 2,5 cm, tagliare un triangolo e arrotolare. Lasciare lievitare a 28°C per 1,30 minuti con HR 75%. Lucidare con uovo sbattuto, cospargere la superficie di sesamo e sale grosso.



IMPASTO PER SNACK SALATI

	q.tà	%
farina 00 W 320/360	300 g	16,57
latte fresco intero	180 g	9,94
lievito di birra fresco	15 g	0,83
farina 00 W 320/360	700 g	38,65
malto in polvere	12 g	0,66
zucchero semolato	50 g	2,76
latte fresco intero	300 g	16,57
burro cremoso 16°C	220 g	12,15
lievito di birra fresco	8 g	0,44
sale fino	25 g	1,38
pepe nero	1 g	0,06
totale	1.811 g	100

Note: con questo impasto si possono preparare vari tipi di snack ripieni e cotti al forno, oppure fritti.

Realizzare una biga con i primi tre ingredienti. Far lievitare a 27°C fino al raddoppio del volume. Mettere in planetaria la restante farina con lo zucchero e il latte e l'altra parte di lievito, impastare con il gancio, a metà impasto unire la biga e infine aggiungere poco per volta il burro morbido mescolato con il sale e il pepe, lavorare fino a completo assorbimento. Mettere in frigo tutta la notte a +4°C ben coperto, l'indomani formare a piacere, far lievitare a 27°C e procedere alla cottura.

BOTTONCINI SALATI

	q.tà	%
farina 00 W 150/180	300 g	16,48
farina 00 W 320/360	700 g	38,46
lievito di birra fresco	20 g	1,10
zucchero semolato	30 g	1,65
uova intere	150 g	8,24
latte fresco intero	400 g	21,98
burro cremoso 16°C	200 g	10,99
sale fino	20 g	1,10
totale	1.820 g	100

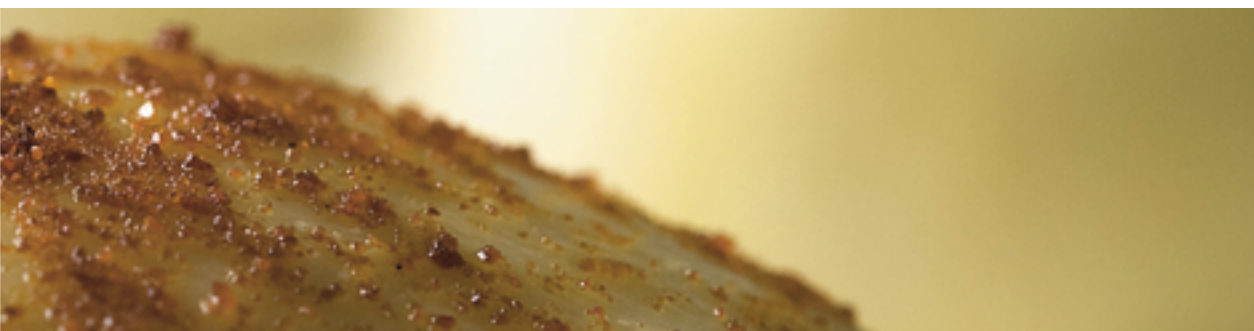
Cuocere: 180°C per 13 minuti ca. con valvola chiusa.

Note: si possono aromatizzare in superficie con semi di papavero, sesamo, sale grosso, semi di finocchio... Una volta raffreddati, farcire con maionese, affettati, insalate... Con questa ricetta sono realizzabili anche pizzette e croissant sfogliati: 1 kg di impasto per bottoncino e 200 g di burro piatto, dare due giri semplici. Far riposare, stendere, formare, far lievitare e cuocere.

Mettere i primi sei ingredienti in planetaria, impastare con il gancio a velocità moderata per 8-10 minuti, fino a formazione della maglia glutinica.

Unire il burro mescolato con il sale, poco per volta. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Far lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume ben coperto. Formare delle piccole sfere di 20 g ca., sistemare su teglie e far lievitare la seconda volta a 27°C. Lucidare con uovo sbattuto.



PASTA LIEVITATA SALATA FRITTA

	q.tà	%
farina 00 W 320/360	800 g	46,0
purè di patate pasta bianca	200 g	11,5
lievito di birra fresco	20 g	1,2
zucchero semolato	30 g	1,7
uova intere	150 g	8,6
acqua	300 g	17,3
burro cremoso 16°C	220 g	12,7
sale fino	18 g	1,0
totale	1.738 g	100

Nota: si possono aggiungere nell'impasto delle alici sotto sale, alghe disidratate, capperi, olive denocciolate... Diminuire la quantità di sale nella ricetta in base al prodotto scelto.

Mettere i primi sei ingredienti in planetaria, impastare con il gancio a velocità moderata per 8-10 minuti, fino a formazione della maglia glutinica.

Unire il burro mescolato con il sale, poco per volta. Formare delle piccole sfere di 20-30 g ca., sistemare su teglie e far lievitare la seconda volta a 27°C. Lucidare con uovo sbattuto.

Friggere in olio d'arachide a 170°C.

PASTA SFOGLIA AL POMODORO

PASTELLO	q.tà	%
farina 00 W 280 p/l 0,45	1.200 g	38,71
triplo concentrato di pomodoro	150 g	4,84
sale fino	20 g	0,65
acqua	500 g	16,13
burro 82% m.g.	200 g	6,45
malto in polvere	30 g	0,97

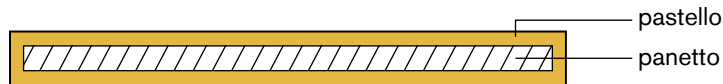
Impastare per 3-4 minuti tutti gli ingredienti, fino a ottenere un pastello grezzo, far riposare in frigo a +4°C per 2 ore ca.

PANETTO	q.tà	%
burro 82% piatto per sfoglia	1.000 g	32,26
totale	3.100 g	100

Al momento della lavorazione, togliere dal frigo e laminare fino a 6 mm a forma rettangolare.

Lavorazione e pieghe dell'impasto

Stendere il pastello di forma rettangolare, sistemare su un lato il panetto di burro precedentemente laminato a 5-6 mm, chiudere a libro con l'altra metà di pastello. Dare le prime due pieghe doppie di seguito, quindi riporre in frigo ben coperta tutta la notte. L'indomani dare le ultime due pieghe doppie. Prima dell'utilizzo far riposare in frigo a +4°C, almeno 2 ore prima dell'uso.



FRITTELLINE SALATE

	q.tà	%
uova intere	200 g	19,7
birra	300 g	29,6
farina debole	500 g	49,3
lievito chimico	5 g	0,5
sale fino	10 g	1,0
totale	1.015 g	100

Mescolare i liquidi assieme alla farina con il lievito e il sale, deve risultare un impasto leggermente coloso.

Lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore, unire gli ingredienti desiderati: alghe disidratate, pancetta, capperi, olive denocciolate... Friggere in olio d'arachide a 170°C. Sgocciolare bene su carta assorbente e servire caldo.

PASTA BRISÉ INTEGRALE SALATA

	q.tà	%
burro 82% m.g.	450 g	28,07
sale fino	12 g	0,75
pepe nero	1 g	0,06
farina integrale 100%	700 g	43,67
Grana grattugiato	120 g	7,49
polvere di mandorle	150 g	9,36
acqua	105 g	6,55
zucchero semolato	65 g	4,05
totale	1.603 g	100

Sabbiare il burro con sale, farina integrale, farina di mandorle e liquidi. Lasciare riposare in frigorifero a 4°C per almeno 6 ore prima dell'utilizzo. Stendere a 4 mm di spessore.

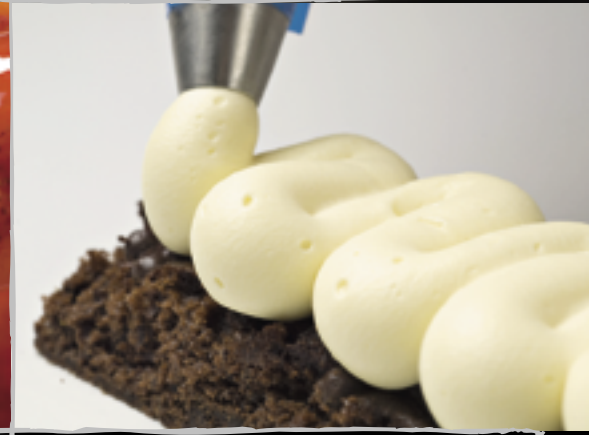
Cottura: 150°C per 16 minuti, con valvola aperta.

Note: molto friabile e ricca di fibra.

Finito di stampare
nel mese di dicembre 2023
da Graf Art - Officine Grafiche Artistiche
Venaria (Torino)



Lo strumento professionale completo e innovativo per vivere e realizzare la **PROPRIA PASTICCERIA** attraverso un approccio sia creativo che scientifico. Dalla pasta sfoglia ai prodotti alternativi, dal cioccolato ai semifreddi, dalle decorazioni alle paste friabili e lievitate, passando per gelati, inserti, marmellate... Ogni argomento viene analizzato in profondità: ingredienti, metodi e tecniche, errori, schemi produttivi e ricette con varianti e suggerimenti. Il manuale da laboratorio con 754 ricette.



ISBN 978-88-96027-08-0



9 788896 027080 >