

La grande pasticceria

Nicholas Folcini

LA GRANDE PASTICCERIA

Ricette

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2014
Nicholas Folcini
Tutti i diritti riservati

Presentazione

Il mondo dei dolci è quanto più vario possa esistere in campo gastronomico.

Creme, salse, dolci al cucchiaino, mousse, zuppe, frittelle, tortelli, torte danno vita ad un tripudio di forme, colori, profumi e aromi capaci di trasformare in ghiottone anche il più austero commensale.

I dolci hanno proprio questo di bello: incontrano un apprezzamento universale, difficilmente contestabile.

Lo scopo di questo libro è di offrire al lettore uno strumento efficace per chi ama cimentarsi nelle produzioni casalinghe ma non ha grande fantasia, per chiunque desideri trovare un'appetitosa variante alle abituali ricette di base, oppure, perché no, coloro che vogliono uscire dalla solita routine e proporre agli ospiti una originale specialità internazionale.

Il volume offre una raccolta di ricette tutte dedicate ai dolci, ogni ricetta risponde a due principali fondamentali: chiarezza e semplicità.

Sono cinque le grandi categorie della pasticceria alla quale vengono ricondotte tutte le ricette in commercio: torte e biscotti, cioccolato, creme, frutta, gelati.

All'inizio del libro non mancherà una sezione di apertura dedicata alle ricette di base, cioè a tutti quei preparati che serviranno da supporto per successivi e gustosi sviluppi.

Insomma una vera manna per chi vuole viziare se stesso e gli altri con dei piccoli "gioielli" di pasticceria.

L'ABC del pasticciare

Le paste di base e le ricette più classiche spiegate per filo e per segno. Poi trucchi, consigli, segreti per consentire, anche alle meno esperte, di cimentarsi con dolci di ogni tipo.

La pasta frolla

Ingredienti:

500 gr di farina tipo 00
300 gr di burro morbido
200 gr di zucchero
4 tuorli d'uovo
1 bustina di vanillina

Procedimento:

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, poi mettere lo zucchero, i tuorli e il burro ammorbidito a pezzetti, e lavorare l'impasto con la punta delle dita fino a formare un panetto liscio e omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e mettere in frigo per circa un'ora.

Una volta trascorso il tempo stendere la pasta con il mattarello sulla spianatoia infarinata e poi portarla sullo stampo con il mattarello stesso, foderando bene lo stampo, facendo aderire bene la pasta allo stampo e tagliando la pasta in eccesso passando ripetutamente il mattarello sui bordi.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Cotta vuota, ovvero cottura in bianco, a 180° per 20 minuti.

Cotta piena, con creme o marmellate a vostra scelta, a 180° per 40 minuti.

Il pan di spagna

Ingredienti:

4 uova intere

4 tuorli d'uovo

280 gr di zucchero

140 gr di fecola

140 gr di farina tipo 00

1 busta di vanillina (o aromi a vostra scelta)

Procedimento:

Lavorare con una frusta elettrica o una planetaria le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e cremoso, ovvero che “scriva” (alzando la frusta l'impasto che cola resterà in superficie per qualche secondo).

Unire la farina poco alla volta, il tutto setacciato con un colino a maglie fini, incorporandola delicatamente e mescolando dall'alto verso il basso per non smontare la massa montata.

Versare il composto in uno stampo ben imburato e infarinato, livellare bene la superficie con una spatola e fare cuocere in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti, in base al vostro forno. Le dosi indicate sono per una tortiera di 24 cm.

Il pan di spagna può essere consumato neutro, o può essere la base di alcune vostre torte di compleanno.

La pasta sfoglia

Ingredienti:

Per il pastello, ovvero la parte magra dell'impasto

250 gr di farina

140 ml di acqua

Per il panetto, ovvero la parte grassa dell'impasto

50 gr di farina

350 gr di burro ammorbidito

Procedimento:

Preparare il pastello, mettendo sulla spianatoia la farina a fontana e aggiungendo poco alla volta l'acqua fino a ottenere un impasto liscio, coprire e metterlo in frigo. Formare il panetto impastando la farina con il burro, poi coprire con la carta oleata e mettere in frigo per 20 minuti. Stendere il pastello in un rettangolo e mettervi al centro il panetto, ripiegare sul panetto i lembi di pasta opposti a due a due e rimettere in frigo per 30 minuti.

Trascorso il tempo stendere la pasta in un rettangolo spesso 2 cm e lungo 30, muovendo il mattarello in senso unico, piegare in 3 parti e mettere in frigo, ripetere questa operazione per 6 volte.

Con questo impasto potete preparare molti cibi, perché è una pasta neutra, cioè che va bene sia per i dolci che per il salato.

La pasta brisèè

Ingredienti:

250 gr di farina tipo 00

140 gr di burro morbido

5-6 cucchiaini di acqua ghiacciata

un pizzico di sale

Procedimento:

Porre la farina a fontana sulla spianatoia, unire il sale, il burro morbido, e con la punta delle dita sollevare e amalgamare la farina con il burro in modo da formare tante minuscole pallottoline, unire l'acqua poco alla volta e impastare velocemente fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e anche sufficientemente morbido, avvolgere l'impasto nella pellicola e porlo in frigo per 1 ora.

Utilizzare l'impasto in preparazioni sia dolci che salate.