

## **Ricette base di pasticceria Pianeta Dessert**

a cura di Loris Oss Emer

### **Pasta frolla classica**

Ricetta classica per una frolla di base indicata per crostate, biscotti e piccola pasticceria.

- ! Farina debole 500 g
- ! Burro 280 g
- ! Zucchero 210 g
- ! Tuorli n° 5
- ! Sale g 5
- ! Vaniglia
- ! Buccia di limone grattugiata

Spezzettare ed ammorbidire il burro poi impastare con lo zucchero, unire i tuorli, gli aromi ed il sale .

Infine aggiungere velocemente la farina, far riposare mezz'ora in frigorifero prima di utilizzare.

### **Pasta frolla sabbata**

La pasta frolla è uno degli impasti base più famoso al mondo:

tutti sappiamo di cosa si tratta e chi ha un minimo di dimestichezza in cucina l'ha impastata almeno una volta nella vita.

L'importanza nel saper scegliere gli ingredienti corretti è cosa importantissima ma anche il sistema di impasto rappresenta una componente basilare per una buona riuscita di un dolce.

Per quanto riguarda gli ingredienti la base è sempre la stessa:

farina '00 debole (con poche proteine, vedi articolo sulla farina)

burro (o margarina)

zucchero

uova (intere, tuorlo o misto)

sale

vaniglia in bacche

buccia di limone grattugiata

## **Dosi**

- ! 250 g Farina debole
- ! 150 g Burro
- ! 115 g Zuccherò
- ! N 3 Tuorli
- ! Pizzico di sale
- ! vaniglia in bacche
- ! Buccia di limone grattugiato

Nel metodo tradizionale si prepara la farina a fontana, al centro vi si lavora il burro ammorbidito e lo zucchero (con la punta delle dita), si aggiungono le uova, gli aromi ed infine il sale.

Questa tipologia di pasta frolla deve riposare in frigorifero per almeno una mezz'oretta prima di essere utilizzata poiché il burro deve riprendere la struttura solida prima di poter essere stesa con il mattarello o usata per altre lavorazioni come la biscotteria (da qui il nome che prende origine da frollatura).

Ora analizziamo il metodo sabbiato;

gli ingredienti non cambiano (usate la vostra ricetta ed il risultato sarà assicurato).

Una sabbiatura regolare dev'essere fatta in un impastatrice poiché a mano risulterebbe un compito molto difficile:

accessorio indispensabile la foglia (chiamata anche scudo, k ecc..).

Si incomincia miscelando a medio-bassa velocità la farina ed il burro a cubetti (quest'ultimo che sia appena tolto dal frigorifero, non morbido), in questa fase le particelle della farina vengono ricoperte dal grasso rendendo la farina impermeabile. Come si capisce che questa fase sia arrivata al punto ottimale? Semplicemente farina e burro si trasformano in un composto simile alla sabbia, per capirci con lo stesso aspetto del formaggio grattugiato,

a questo punto vi si aggiungono le uova, lo zucchero, gli aromi ed il sale. Tempo 1 minuto (non prendetemi alla lettera e non mettete il timer sul minuto!!) e la frolla sarà impastata perfettamente.

Qualcuno di voi adesso si starà chiedendo:

“Ok e allora? Cosa cambia? Tanto adesso la fai riposare in frigo come l'altra ed alla fine è il solito sistema!”

Sbagliato!!!

Questa frolla avrà assunto una struttura completamente diversa dalla classica:

risulterà molto più consistente

non avrà bisogno di riposi in frigorifero

avrà una friabilità superiore alla frolla tradizionale

Ingredienti diversi? Ricetta nuova? Macchinari nuovi?

Macchè!! Nulla di tutto ciò!

Solo un metodo diverso che vi farà risparmiare tempo prezioso e vi garantirà risultati strepitosi!

### **Pasta frolla montata**

- ! 150 g Farina debole
- ! 50 g fecola
- ! 125 g Burro
- ! 60 g Zucchero a velo
- ! N 2 Tuorli d'uovo
- ! Pizzico si sale
- ! Purea di vaniglia in bacche
- ! Buccia di limone grattugiato

#### Procedimento

Montare il burro morbido con la planetaria, aggiungere lo zucchero a velo. Quando è ben montato aggiungere il tuorlo ed in ultimo le farine.

## **Pasta frolla al cioccolato**

- ! 200 g Farina
- ! 40 g cacao amaro
- ! 200 g Burro
- ! 80 g zucchero
- ! 30 g albume
- ! presa di sale
- ! vaniglia in bacche

Spezzettare ed ammorbidire il burro, impastare con lo zucchero, unire gli albumi, gli aromi ed il sale .

Infine aggiungere velocemente la farina ed il cacao setacciato, far riposare mezz'ora in frigorifero prima di utilizzare.

## **Pasta frolla alle mandorle**

- ! 160 g burro
- ! 140 g zucchero a velo
- ! 90 g uova (2)
- ! 45 g farina di mandorle
- ! 100 g farina debole
- ! 280 g farina debole
- ! presa di sale

Ammorbidire il burro, aggiungere lo zucchero a velo e le uova in planetaria munita di foglia. . Unire la farina di mandorle. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante parte di farina. Conservare in frigo a 4° C almeno tre ore

## **Pasta frolla integrale**

- ! 400 g farina 00 debole
- ! 100 g farina integrale
- ! 290 g burro
- ! 100 g zucchero
- ! 3 tuorli
- ! 1 uovo intero
- ! presa di sale
- ! vaniglia in bacche
- ! buccia di limone grattugiata

Procedere come per una pasta frolla classica

## **Pasta frolla senza uova**

- ! Farina debole 400 g
- ! Zucchero 160 g
- ! Burro 200 g
- ! Lievito in polvere 8 g
- ! Miele 16 g
- ! Latte 110 g
- ! Pizzico di sale
- ! Buccia di limone grattugiata
- ! Vaniglia

Spezzettare ed ammorbidire il burro poi impastare con lo zucchero, aggiungere il latte ed il miele, gli aromi ed il sale .

Infine aggiungere velocemente la farina, far riposare mezz'ora in frigorifero prima di utilizzare.

## **Pasta frolla senza glutine**

- ! Farina di riso 260 g
- ! Farina fumetto di mais 160 g
- ! Burro 220 g
- ! Zucchero a velo 180 g
- ! Lievito in polvere 3 g
- ! Tuorlo n 7
- ! Vaniglia
- ! Buccia di limone grattugiata

Spezzettare ed ammorbidire il burro poi impastare con lo zucchero a velo,aggiungere i tuorli, gli aromi ed il sale .

Infine aggiungere velocemente le farine, far riposare un'ora in frigorifero prima di utilizzare.

## **Pasta frolla senza saccarosio**

Essendo dolcificata con fruttosio è indicata per persone con problemi di glicemia.

- ! Farina 350 g
- ! Maizena 150 g
- ! Burro 280 g
- ! Fruttosio 150 g
- ! Tuorli n 5
- ! Vaniglia
- ! Buccia di limone grattugiata

Spezzettare ed ammorbidire il burro poi impastare con il fruttosio,aggiungere i tuorli, gli aromi ed il sale .

Infine aggiungere velocemente la farina, far riposare un'ora in frigorifero prima di utilizzare

## Pasta sfoglia classica

Ti sto parlando di una delle paste di base della cucina e della pasticceria:

sua maestà “pasta sfoglia”.

Pasta molto versatile, utilizzata sia nel dolce che nel salato, la maggioranza delle persone preferisce acquistarla già pronta in rotoli, rotonda o a rettangoli poichè la sua preparazione è lunga ed elaborata.

Il problema di queste paste pronte è il gusto:

solitamente prodotte con grassi vegetali di qualità mediocre, in cottura rilasciano uno sgradevole profumo di “acido”: questo succede perchè all’impasto vengono aggiunti acidi per stabilizzare il glutine della farina.

Le margarine hanno caratteristiche studiate appositamente per preparare la pasta sfoglia ma il risultato dal punto di vista organolettico è nettamente inferiore a quello del burro.

Il burro al contrario è più difficile da lavorare ma ha un sapore nettamente migliore e più raffinato di quello della margarina.

Ok, fin qui tanta teoria ma poca concretezza.... a te interessa come si produce questa pasta!

Adesso ti darò i “famosi” suggerimenti per preparare un’ottima pasta sfoglia:

per fare questo ti spiegherò tutto nei minimi particolari senza sapere se tu sia uno che non sa neanche cos’è una cucina, o che tu sia uno chef pluristellato!

La pasta sfoglia è composta da due impasti:

**Pastello:** composto da farina, acqua e sale

**Panetto:** composto da burro e farina

Alla base di tutto, come avrai visto in altri articoli, c’è la qualità delle materie prime:

### **Farina**

usare farine con la giusta percentuale di glutine e grassi pregiati farà la

differenza fra una pasta mediocre ed una eccellente!

Nella preparazione della pasta sfoglia è preferibile usare una farina mediamente forte con una percentuale di proteine attorno al 12%.

Questo ti permetterà di avere un impasto elastico e tenace e di gestire meglio la quantità di liquido che verrà aggiunta (più una farina è forte più acqua riesce a tollerare)

### **Burro**

Il burro utilizzato dev'essere un burro di qualità, che abbia una buona plasticità ed un profumo di panna. Se un burro possiede queste proprietà sarà sufficiente toglierlo dal frigo, tagliarlo a pezzi e lavorarlo subito con la farina.

Se hai un impastatrice questo lavoro sarà semplificato, poiché le mani sprigionano calore che ammorbidisce eccessivamente il grasso.

### **Acqua**

La quantità d'acqua varia a seconda del potere di assorbimento della farina utilizzata e la devi graduare ogni qualvolta cambi il tipo di farina impiegata, solitamente il 55% di acqua rispetto alla farina.

### **Sale**

Per preparare la pasta sfoglia sono necessari tra i 15 e i 20 g di sale per Kg di farina impiegata. Una volta capita l'importanza delle materie prime puoi dedicarti all'impasto;

vediamo una ricetta standard.

### **Ricetta**

#### Pastello

- ! Farina forte g. 375
- ! Acqua g. 220
- ! Sale g. 8

#### Panetto

- ! Burro g. 500
- ! Farina forte g. 125

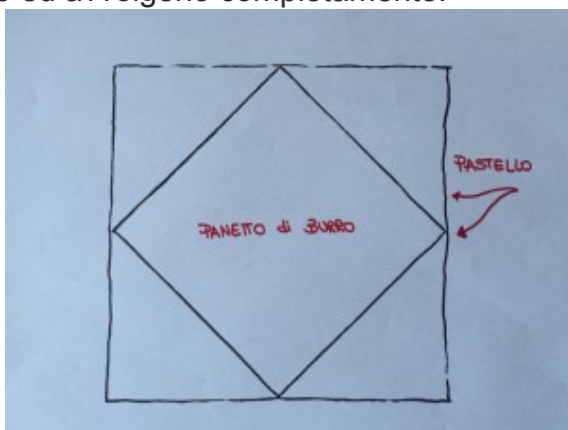
### **Lavorazione:**



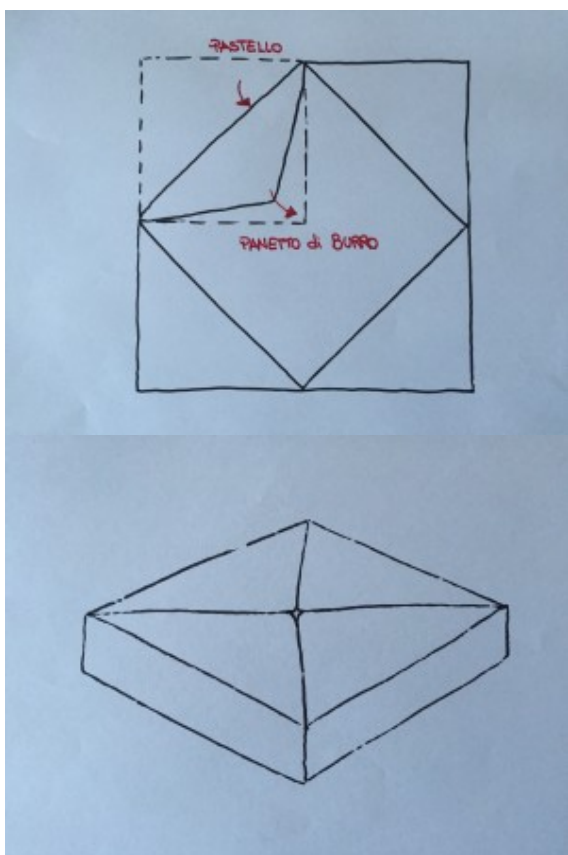
Preparare il pastello mettendo farina ,sale, ed acqua;  
impastare energicamente fino a quando l'impasto sar  omogeneo e liscio, fare una sfera e coprire con la pellicola. Lasciar riposare 30 min.

Preparare il panetto con il burro tagliato a pezzi, aggiungere la farina ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo: dare la forma di un mattone e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti .

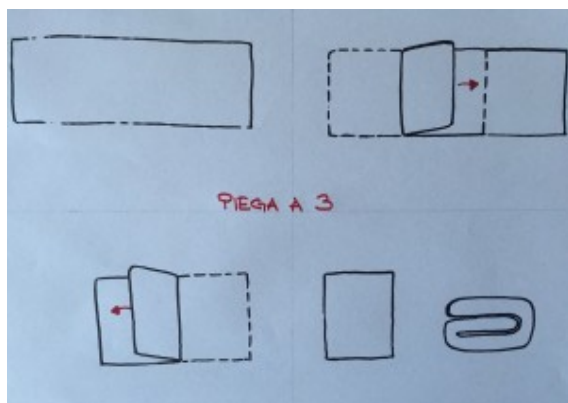
Stendere il pastello con il mattarello a forma rettangolare, al centro inserire il panetto ed avvolgerlo completamente.



Chiudere portando gli angoli verso il centro

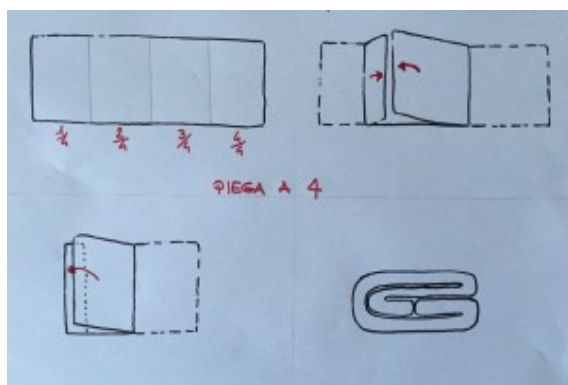


A) Primo giro: tirare la pasta a forma rettangolare e dare una piega a 3.



Far riposare 30 minuti.

B) Secondo giro: tirare a rettangolo e dare la piega a 4.



Far riposare 30 minuti.

Proseguire ripetendo le due operazioni A e B, dando sempre un riposo di 30 min fra un passaggio e l'altro.

**Una volta vista la ricetta devi tener presente che vi sono diversi fattori che influiscono sullo sviluppo:**

1. **Lavorazione del panetto**– più a lungo lavorerò il mio impasto più otterrò un impasto tenace e resistente e la lievitazione risulterà meno intensa ma più regolare; viceversa lavorando per poco tempo il mio pastello avrà una lievitazione più abbondante ma meno regolare
2. **Cura delle pieghe**– Le pieghe devono essere fatte a regola d'arte, gli angoli della pasta devono combaciare altrimenti avrò una lievitazione poco omogenea;
3. **Quantità delle pieghe**– Più pieghe conferirò alla mia pasta più avrò una lievitazione regolare ma meno abbondante, viceversa con poche pieghe vedrò più lievitazione ma molto irregolare.

4. **Temperatura del forno**– il forno deve essere attorno ai 200°C per poter fare in modo che lo sviluppo possa essere al massimo

## **Pasta sfoglia integrale**

### **Panetto**

- ! g 500 margarina sfoglia
- ! g 100 farina

In questo caso, visto l'utilizzo di farina integrale, meglio utilizzare margarina per consolidare l'impasto e favorire lo sviluppo.

Impastare assieme, fare un mattone e riporlo in frigorifero.

### **Pastello**

- ! g 300 farina forte tipo manitoba
- ! g 200 g farina integrale
- ! g 10 sale
- ! g 250 acqua fredda
- ! 2 uova

Impastare finchè diventa elastica, riposare ½ ora prima delle pieghe.

Piegare a 3, riposare ½ ora, in frigorifero

piegare a 4, riposare ½ ora, in frigorifero

Piegare a 3, riposare ½ ora,

piegare a 4, riposare ½ ora ed utilizzare o congelare.

## **Sfoglia al pomodoro**

! g 500 burro

! g 125 farina

Impastare assieme, fare un mattone e riporlo in frigorifero.

! g 375 farina forte

! g 10 sale

! 170 g salsa di pomodoro

! g 50 acqua fredda

Impastare finchè diventa elastica, riposare ½ ora prima delle pieghe.

Piegare a 3, riposare ½ ora, in frigorifero

piegare a 4, riposare ½ ora, in frigorifero

Piegare a 3, riposare ½ ora,

piegare a 4, riposare ½ ora ed utilizzare o congelare.

## **Pasta brisée**

! 400 g farina debole

! 250 g burro

! n° 3 uova intere

! acqua q.b

un pizzico sale

Impastare tutti gli ingredienti assieme, riposare un'oretta in frigo prima di utilizzare.

## **Pasta matta**

Ideale per strudel di mele

- ! 600 g Farina
- ! 100 g Zucchero
- ! 2 Uova
- ! 2 cucchiaini olio d'oliva
- ! pizzico di sale

Impastare come una pasta brisée .

## **Pasta di mandorle per cottura**

- ! 200 g mandorle pelate
- ! 240 g zucchero
- ! un cucchiaino di miele
- ! 50 g arance candite
- ! albume qb

Mettere tutti gli ingredienti assieme e passare alla raffinatrice fino ad ottenere una farina. Togliere e mettere in planetaria munita di foglia: aggiungere l'albume un poco per volta fino ad ottenere una media consistenza. Formare dei biscotti oppure decorare torta delizia lasciando riposare per alcune ore prima di infornare (finchè fa una crosta)

## **Marzapane per decoro**

- ! 250 g zucchero
- ! 80 g acqua
- ! 25 g glucosio
- ! 150 g mandorle affettate
- ! 50 g arancio candito
- !

Cuocere acqua e zuccheri a 122° C, togliere dal fuoco ed unire le mandorle. Versare su marmo leggermente unto o su silpat, raffinare quando il composto è freddo aggiungendo le arance candite.

## **Pan di Spagna**

- ! Uova intere n°8
- ! Zucchero g. 250
- ! Farina g. 200
- ! Fecola g. 100
- ! Vaniglia o limone grattugiato
- ! Lievito backing (facoltativo)

### PROCEDIMENTO:

Frustare le uova con lo zucchero e aromi nella bacinella della planetaria riscaldandoli a bagnomaria fino a 45° c.a. Montare in planetaria per 15 min. fino a quando sarà ben montato e farà il nastro, poi a mano unire delicatamente la farina e la fecola setacciate mescolando dall'alto verso il basso. Mettere in tortiere imburrate ed infarinate fino a 2/3 cuocere a 180/190° per 25/30 min.

## **Pan di Spagna con montata separata**

Ricetta con uova separate per preparare pan di Spagna in stampini di silicone (monoporzione) o per savoiardi

- ! Albumi n 5
- ! Zucchero 150 g
- ! Tuorli n 5
- ! Farina 175 g
- ! pizzico di sale
- ! vaniglia

Montare gli albumi con lo zucchero, aggiungere i tuorli sbattuti con buccia di limone e vaniglia; aggiungere un poco per volta la farina setacciata. Cuocere per circa 15 min a 190° C. La

cottura varia in base alla grandezza dello stampo

## **Pan di Spagna al cioccolato**

- ! 8 Uova intere
- ! 250 g Zucchero
- ! 180 g Farina
- ! 60 g Fecola
- ! 60 g Cacao amaro
- ! Vaniglia
- ! Lievito backing (facoltativo)

Frustare le uova con lo zucchero e aromi nella bacinella della planetaria riscaldandoli a bagnomaria fino a 45° c.a. Montare in planetaria per 15 min. fino a quando sarà ben montato e farà il nastro, poi a mano unire delicatamente la farina, la fecola ed il cacao setacciati, mescolando dall'alto verso il basso.

Mettere in tortiere imburrate ed infarinate fino a 2/3 cuocere a 180/190° per 25/30 min.

## **Rollè con uova intere**

- ! 6 uova
- ! 150 g zucchero
- ! 140 g farina
- ! 10 g fecola

Montare le uova e lo zucchero con il metodo per pan di Spagna classico, aggiungere le farine setacciate assieme, delicatamente ed un poco per volta. Cuocere per circa 8 minuti a 190°C.

## **Rollè al cacao (senza farina)**

Ideale per intolleranze al glutine, senza rinunciare ad un prodotto morbido e soffice.

- ! 6 albumi
- ! 190 g zucchero
- ! 6 tuorli
- ! 60 g cacao

Montare gli albumi aggiungendo lo zucchero a pioggia un poco per volta. Sbattere i tuorli e preparare il cacao setacciato. Aggiungere i tuorli, il cacao badando di non smontare la massa. Disporre su silpat o carta da forno e cuocere per circa 7-8 minuti a 190°C



## Daquoise alle mandorle

Rappresenta un tipo di biscotto arrotolato leggero e delicato per poter preparare base o tamponi di torte moderne, mousse ecc.

- ! 90 g farina di mandorle
- ! 30 g farina 00 debole
- ! 100 g zucchero a velo
- ! 3 albumi
- ! 50 g zucchero semolato

Setacciare assieme zucchero a velo e farina di mandorle, montare gli albumi aggiungendo a filo lo zucchero semolato. Aggiungere delicatamente le farine stacciate un poco per volta facendo un movimento dal basso verso l'alto. Disporre la massa in sac a poche munito di bocchetta liscia misura 10 mm e formare rettangoli, cerchi ecc in base alla lavorazione che vi occorre. Cuocere per circa 10 minuti a 190°C.

## Pasta sigaretta

- ! 50 g burro morbido
- ! 50 g zucchero a velocemente
- ! 50 g albume
- ! 50 g farina
- ! vaniglia in bacche
- ! sale

q.b. colorante alimentare

Miscelare burro e zucchero a velo, aggiungere la vaniglia, il sale, gli albumi ed infine la farina. Questa pasta si presta ad essere utilizzata per preparare lingue di gatto normali o a forma di sigaretta, rollè decorato.

## **Pasta bigné**

- ! 250 g acqua
- ! 125 g burro
- ! pizzico sale

bollire e aggiungere

- ! 200 g farina debole

cuocere 10 minuti, aggiungere

- ! 6 uova intere (che una non veda l'altra)

Dressare con il sac a poche ,  
cottura 220 C° 20 min circa.

(i tempi di cottura cambiano in base alla dimensione dei bigné)

## **Bigné croquelin**

- ! Acqua g 300
- ! Burro g. 100
- ! Zucchero g. 5
- ! Pizzico di sale
- ! Farina setacciata g. 200
- ! Uova n° 6

### **frolla croquelin**

- ! 100 g burro
- ! 100 g zucchero a velo
- ! 100 g farina
- ! colorante alimentare

Impastare come una normale pasta frolla

Far bollire l'acqua con il burro a pezzi , lo zucchero ed il sale:  
unire la farina,rimettere sul fuoco per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto.Mettere il composto in planetaria ed aggiungere le uova (che una non veda l'altra)all'impasto ancora caldo.Con il sac a poche dare la dimensione voluta ,disporre sopra la superficie del bigné un dischetto di pasta frolla (cruda) preparata in precedenza dello spessore di 2 mm e di diametro uguale a quello del bigné. Cuocere a 190° C 10 min poi abbassare la temperatura a 180° e continuare per altri 15 minuti circa.

### **Crema pasticciera classica**

- ! Latte 1 litro
- ! Zucchero 300 g
- ! Tuorlo d'uovo n 15
- ! Maizena 40 g
- ! Farina debole 40 g
- ! AROMI: Vaniglia e limone grattugiato.

Bollire il latte con gli aromi.

Sbianchire (mescolare energicamente) i tuorli con lo zucchero con la frusta, unire setacciate farina e maizena.

Stemperare con 1/3 di latte bollente, rimettere nella casseruola con l'altro latte. Ritornare sul fuoco mescolando continuamente, portandola a cottura fin quando bolle.Raffreddare velocemente.

### **Meringa classica:**

- ! 100 g albume
- ! 200 g zucchero semolato

Metodo di lavorazione:

Mettiamo l'albume in planetaria e versiamo dentro lo zucchero un poco per volta,montando a media velocità:

Il composto sarà montato a sufficienza quando la frusta farà il becco (ossia rimarrà uno spuntone bello consistente).

Riempiamo un sac a poche con bocchetta a piacimento, dressiamo il composto su una teglia foderata con carta da forno e cuociamo per 3 ore a 100° C. (oppure in forno statico per tutta la notte con il forno spento)

Importante non dev'esserci vapore all'interno del forno altrimenti non si asciuga la meringa

### **Meringa svizzera:**

- ! 100 g albume
- ! 100 g zucchero a velo
- ! 100 g zucchero semolato

#### Metodo di lavorazione

Montiamo albumi e zucchero semolato in una padella di rame, una volta raggiunti i 60° C mettiamo il composto in planetaria finchè non raggiunge una consistenza ferma, togliamo dalla planetaria ed aggiungiamo lo zucchero a velo a pioggia con l'aiuto di una spatola di gomma facendo un movimento dall'alto verso il basso. Cottura – 3 ore a 100° C oppure per 5 minuti a 180°C e 2 ore a 100° c.

### **Meringa italiana:**

- ! 100 g albume
- ! 200 g zucchero
- ! 60 g acqua

#### Metodo di lavorazione

Prepariamo gli albumi in planetaria, nel frattempo mettiamo lo zucchero e l'acqua a cuocere fino a raggiungere i 118-121° C. Versiamo lo sciroppo a filo e montiamo fino a quando la meringa si sarà raffreddata.

Utilizzo:

- ! Base per semifreddi
- ! Mousse
- ! Decorazioni
- ! Creme tipo chiboust

## Crema bavarese

- ! 500 g di latte
- ! 120 g tuorli (n 6 circa)
- ! 150 g zucchero
- ! 20 g gelatina alimentare in fogli
- ! 500 g panna montata
- ! vaniglia in bacche
- ! buccia di limone

Idratare la gelatina alimentare in fogli in acqua ben fredda. Mettere il latte in una casseruola con gli aromi e portare a bollore; nel frattempo mescolare energicamente tuorli e zucchero. Filtrare e versare un terzo del latte bollente nel composto di uova e zucchero per stemperare. Aggiungere il latte rimanente e ritornare sul fuoco fino a raggiungere 84-85°C. Travasare la salsa inglese in un altro recipiente per evitare che la pentola di cottura porti ulteriore calore alla miscela. Aggiungere la gelatina alimentare strizzata. quando il composto avrà raggiunto i 30°C, aggiungere la panna montata.