



Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

“Le Masse montate”

Presentazione

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria è una **Scuola di Alta Specializzazione**, che si rivolge a chi desidera Acquisire la **Conoscenza, Competenza e l'Abilità necessaria a svolgere la Futura Professione** scelta, o per chi desidera migliorare le sue **Conoscenze e Capacità** ottenendo una certificazione riconosciuta a livello Nazionale, Europeo e Internazionale.

Opera in conformità **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne **garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative**.

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria ha ideato Corsi di Specializzazione Altamente Professionalizzanti, progettati secondo la **Direttiva Europea di Formazione UNI ISO 21001:2018**. Questo significa che **ITCP** ha organizzato e progettato percorsi per l'apprendimento relativo all'**istruzione ed alla formazione che si conforma alle norme Europee**.

La scuola è stata fondata dal creativo **Chef e Imprenditore Simone Falcini**.

Simone Falcini con oltre 35 attività tra Ristoranti, Pizzerie e Pasticcerie aperte è uno tra i più longevi Chef Imprenditori di successo in Italia.

È stato ed è Fondatore, Presidente, Direttore Didattico di Scuole, Istituti, Accademie e Università in Italia ed in Europa nell'ambito della Formazione Professionale. Copre ruoli istituzionali nell'ambito della Enogastronomia e della Nutrizione. È ufficialmente incaricato in parlamento Europeo come Rappresentante di Interesse per vari settori.

Simone Falcini è Revisore dei conti per **Progettare Corsi di Formazione a Norma di Qualità Europea ISO 29990: 2015 e Auditor per sistemi di Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011:2012**.

Quello in cui **ITCP** vuole differenziarsi, e che è motivo di orgoglio della scuola, è avere ricreato la simulazione di un vero e proprio laboratorio di Pasticceria, di una Cucina Ristorativa e di una Pizzeria, dove si ricrea un ambiente lavorativo con le ordinazioni ed i clienti, che devono essere serviti a Tavola o nel caso della Pasticceria, bisogna produrre la produzione giornaliera. All'interno della Scuola si ricreano le attività con dei veri e propri clienti che si siedono e ordinano o di una pasticceria che ordinano Paste da colazione, Mignon, Biscotteria e Dolci.

Questo sistema conduce gli studenti da: *frequentare un corso pratico a "frequentare una vera e propria attività produttiva lavorativa."*, ricreando quelle che possono essere situazioni di difficoltà e problematiche legate ad un'attività, che è ben diversa da stare dietro un banco *"da scuola e produrre un qualcosa"*. Gli ambienti lavorativi sono soggetti a *"condizionamenti emotivi"* che conducano in errore le persone, condizionando la produzione in negativo.

Si impara così a lavorare in sinergia con il Team al fine di migliorare l'aspetto emozionale dell'individuo e del gruppo di lavoro, con l'obiettivo di rendere la sua produzione stabile e di qualità.

Al termine di questo percorso i nostri studenti Diplomati avranno acquisito:

CONOSCENZA, COMPETENZA E ABILITA' PRATICA

...nello svolgere con pieno successo la Futura Professione.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Il benvenuto dal Fondatore, Direttore Didattico Chef Simone Falcini

Voglio personalmente dare il benvenuto a chiunque si presti a leggere questo manuale di studio.

Se sei in possesso di questo manuale è perché sei entrato a fare parte della nostra “famiglia”, preferisco definirti così, perché stai entrando in punta di piedi, affidandoti a noi per una tua crescita professionale, ed il compito della famiglia è quello di sostenere e supportare i membri nel processo evolutivo della loro vita. Personalmente mi piace considerarti così ed il mio desiderio è fornirti con la nostra Scuola quel sostegno, supporto e conoscenza che ti conducono nel mondo professionale lavorativo.

Ho fondato questa scuola cercando di differenziarmi dalle altre per la qualità e gli standard.

In un mondo che si muove veloce, c'è la necessità di apprendere solide basi di **Conoscenza** e di **Pratica**, al fine di possedere la **Competenza e Capacità** di svolgere la **Professione con Successo**.

Il mio consiglio è che tu, ti impegni, al fine di raggiungere la Capacità necessaria nel fare di te un Professionista.

Per essere un Professionista occorrono 2 cose:

1. Conoscenza

2. Manualità, delle materie inerenti alla professione

Il **50%** è **Conoscenza** e l'altro **50%** è la **Manualità**, uniti questi 2 “ingredienti” il Professionista possiede la **Capacità** per svolgere la professione con successo.

La nostra scuola è organizzata secondo la norma **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative. I Programmi Formativi sono studiati e progettati a Norma di Qualità Europea **UNI & ISO 29990:2015**, per garantire un alto standard qualitativo che crei dei Professionisti, Competenti e abili nell'ambito Professionale.

Questo è un mestiere dove il fattore di base è

La Passione...

Fai del Tuo lavoro la Tua Passione e non dovrai lavorare un giorno nella Tua Vita!

Il mio augurio è che da questo momento Tu “non sia più lo stesso/a”, ma che diventi un Professionista!

E che Tu possa intraprendere una Carriera ricca di Soddisfazioni e Successo.

Non smettere mai di Sognare e di Credere in Te!

Simone Falcini



Introduzione al mondo della pasticceria

Master di Specializzazione Monotematico

La **pasticceria** è il meraviglioso mondo di un'arte composta di **Creatività** che unisce l'**Estetica** alla **Capacità** di dare vita a produzioni che ci regalano **momenti di Emozione**.

Questo è ciò che penso della **pasticceria**, la mia filosofia è quella di mettere **Passione** in ciò che produco. Ritengo che questo modo di operare quotidianamente dia vita a prodotti **unici** e di **eccellenza**.

Per dare vita a **prodotti di eccellenza**, che si differenziano da un mercato sempre più esigente dobbiamo conoscere e sapere manipolare la materia prima. Questo libro vuole fornirvi le **conoscenze** che stanno alla **base della pasticceria**.

Ogni Magnifico palazzo ha delle solide fondamenta, come ogni ricetta deve avere **"solide basi"**.

Il **Pasticcere Professionista** deve possedere la **Conoscenza dei prodotti**, delle **materie prime** e della *Scienza e Chimica degli Alimenti*, al fine di produrre prodotti stellati.

Ogni prodotto è costruito con criterio, affinché si abbia un risultato finale **di qualità**. Se osserverai bene ci saranno degli equilibri ottenuti con l'unione di ingredienti, che messi in quantità diverse ci danno risultati diversi. **La pasticceria**, inoltre, si basa anche su fattori che ne determinano il risultato.

Ti ricordo che **l'esercitazione è la chiave del professionismo**, più ti eserciti e più competente diventi.



La Pasticceria è Chimica, Passione, Conoscenza, Creatività, Responsabilità, Timing, Matematica e Controllo, se unite questi "Ingredienti" avrete una carriera ricca di Successo.

Simone Falcini



Il Pan di Spagna

Il pan di spagna è un dolce leggero fatto con albumi, farina e zucchero, a volte lievitato con lievito. I pan di spagna, lievitati con uova sbattute, hanno avuto origine durante il **Rinascimento**, forse in Spagna. Si pensa che il pan di spagna sia uno dei primi dei dolci non lievitati, e la prima ricetta attestata di pan di spagna in inglese si trova in un libro del poeta inglese **Gervase Markham, The English Huswife, Containing the Inward and Virtù esteriori che dovrebbero essere in una donna completa** (1615). Tuttavia, la torta era molto più simile a un biscotto: sottile e croccante. I pan di spagna sono diventati la torta riconosciuta oggi quando i panettieri hanno iniziato a utilizzare le uova sbattute come **lievito a metà del XVIII secolo**. La **creazione vittoriana** del lievito in polvere da parte del produttore alimentare inglese Alfred Bird nel 1843 consentì l'aggiunta di burro alla tradizionale ricetta della spugna, determinando la creazione della spugna Victoria.

La prima ricetta conosciuta per il pan di spagna (o pane biscotto) da **The English Huswife (1615)** di **Gervase Markham** viene preparata mescolando farina e zucchero nelle uova, quindi condendo con semi di anice e coriandolo. Le descrizioni del diciannovesimo secolo, variano da luogo a luogo, ma a volte viene descritto come "**biscotti di spugna**" o "**spugna croccante**" con una leggera spolverata di zucchero. Le ricette tradizionali americane di spugna divergevano dai metodi di preparazione precedenti, aggiungendo ingredienti come **aceto, lievito, acqua calda o latte**.

Il pan di spagna ricoperto di glassa bollita era molto popolare nella cucina americana negli **anni '20 e '30**. La consistenza delicata delle **torte di pan di spagna e angel food** e la difficoltà della loro preparazione facevano sì che queste torte fossero più costose delle torte di base quotidiane. Nella **storica Frances Virginia Tea Room di Atlanta** è stato servito un pan di spagna con ripieno di limone e glassa bollita, mentre il **Crumperie di New York City** non ha servito solo focaccine ma anche pan di spagna tostato.



Il Pan di Spagna (abbreviato PDS) può essere definito come una "**schiuma d'uovo stabilizzata**"; schiuma perchè l'uovo ha la capacità di inglobare aria e aumentare di volume; stabilizzata perchè di per sè la schiuma

Master di Specializzazione Monotematico

d'uovo è molto instabile cioè nel giro di poco tempo si smonta, invece con l'inserimento della farina, durante la cottura viene resa permanente e stabile.

Il pan di spagna è costituito da 3 ingredienti si base principali:

UOVA: in genere intere

ZUCCHERO: semolato

FARINA: circa 150-200W

GRASSO: in alcune ricette, c'è chi inserisce sostanze grasse olio di semi, burro, panna

Le proporzioni di questi ingredienti possono variare a seconda del risultato che si intende ottenere; inoltre al fine di arricchire in gusto la preparazione o per dargli una nota caratteristica, a questi ingredienti base se ne affiancano altri opzionali come i tuorli, polvere di frutta secca, aromi come buccia di limone o arancio, liquori o la semplice vaniglia. E' gradito molto anche al Cioccolato o al Pistacchio, comunque sia è una Base della Pasticceria che può essere versatile, sia nella preparazione, aromatizzazione che nel suo impiego.

Il PDS è una montata a uova, cioè la sua preparazione prevede che le uova vengano lavorate con lo zucchero al fine di fargli inglobare aria, che grazie alla farina e la cottura, farà poi sviluppare il prodotto.

Nota tecnica

Di fondamentale importanza, quindi, per la riuscita ottimale del prodotto, è la battitura della uova:

- **Battitura troppo lenta:** non permette di incorporare sufficiente aria;
- **Battitura troppo violenta:** non permette una distribuzione omogenea delle bolle di aria incorporate;
- **Battitura troppo breve:** non permette di incorporare sufficiente aria;
- **Battitura troppo prolungata:** porta ad una rottura del reticolo proteico e quindi l'aria incorporata viene dispersa.

La Massa Montata ideale è quando la montatura di zucchero ed uova si sono stabilizzate come vedete in foto.



Tipologia di Montatura

Le ricette di pan di spagna vengono bilanciate prendendo come dato fisso la quantità di uova e modificando poi il peso di zucchero e farina in base al risultato che si vuole ottenere. In generale il peso di zucchero e farina è lo stesso. Possiamo delineare 3 tipi di montate di base:

MONTATA LEGGERA: il peso di zucchero e farina è la metà di quello delle uova

MONTATA MEDIA: il peso di zucchero e farina è 2/3 di quello delle uova

MONTATA PESANTE: il peso di zucchero e farina è uguale a quello delle uova

Montata leggera		Montata Media		Montata Pesante	
UOVA	1000g	UOVA	1000g	UOVA	1000g
ZUCCHERO	500g	ZUCCHERO	666g	ZUCCHERO	1000g
FARINA	500g	FARINA	666g	FARINA	1000g



Torta Mimosa



**Ingredienti per una tortiera di 24cm
(a seconda dello spesso re desiderato)**

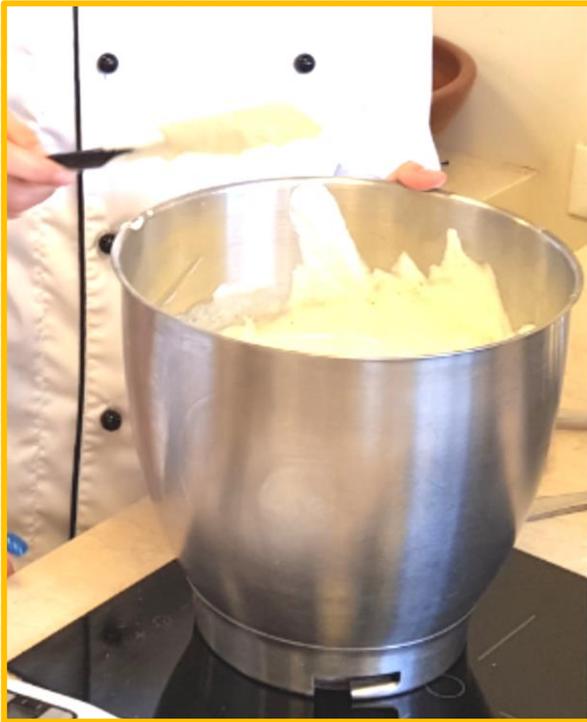
- 275 g Uova intere
- 70 g Tuorli
- 55 g di Fecola di Patate
- 228 g di Zucchero semolato
- 174 g Farina 00 15/200
- Vaniglia a Piacere
- 1 gr di sale



Procedimento - per una tortiera di 24cm

- Mettere nella planetaria le uova. Avviare la planetaria a velocità sostenuta per 2 minuti; poi incorporare lo zucchero della ricetta un po' alla volta. Il composto incorporerà aria
- Poi incorporare lo zucchero un po' alla volta, il sale e un po' di succo di limone, che rende la massa più stabile
- Mettere farina, fecola o amido, lievito, in un recipiente e setacciare 2 volte il tutto
- Incorporare un po' delle farine, (non tutto assieme) a "pioggia".
- Incorporare gli ingredienti alla massa montata di uova e zucchero. Inclinare il recipiente, e con un Leccapentole, in maniera delicata, amalgamare il composto dal basso verso l'alto.
- Questa operazione è delicata. Il composto ha aria al suo interno, ed è la caratteristica del pan di spagna. Se si "smontano" le particelle di aria, il dolce risulterà gommoso
- Eseguire dei movimenti rotatori con il Leccapentole, facendo sì che la massa si avvolga su sé stessa, e allo stesso tempo ruotare il recipiente Imburrare la teglia con burro e farina (in alternativa lo spray staccante)
- Versare il pan di spagna nella tortiera fino a $\frac{3}{4}$ ed infornare a forno caldo





Attenzione

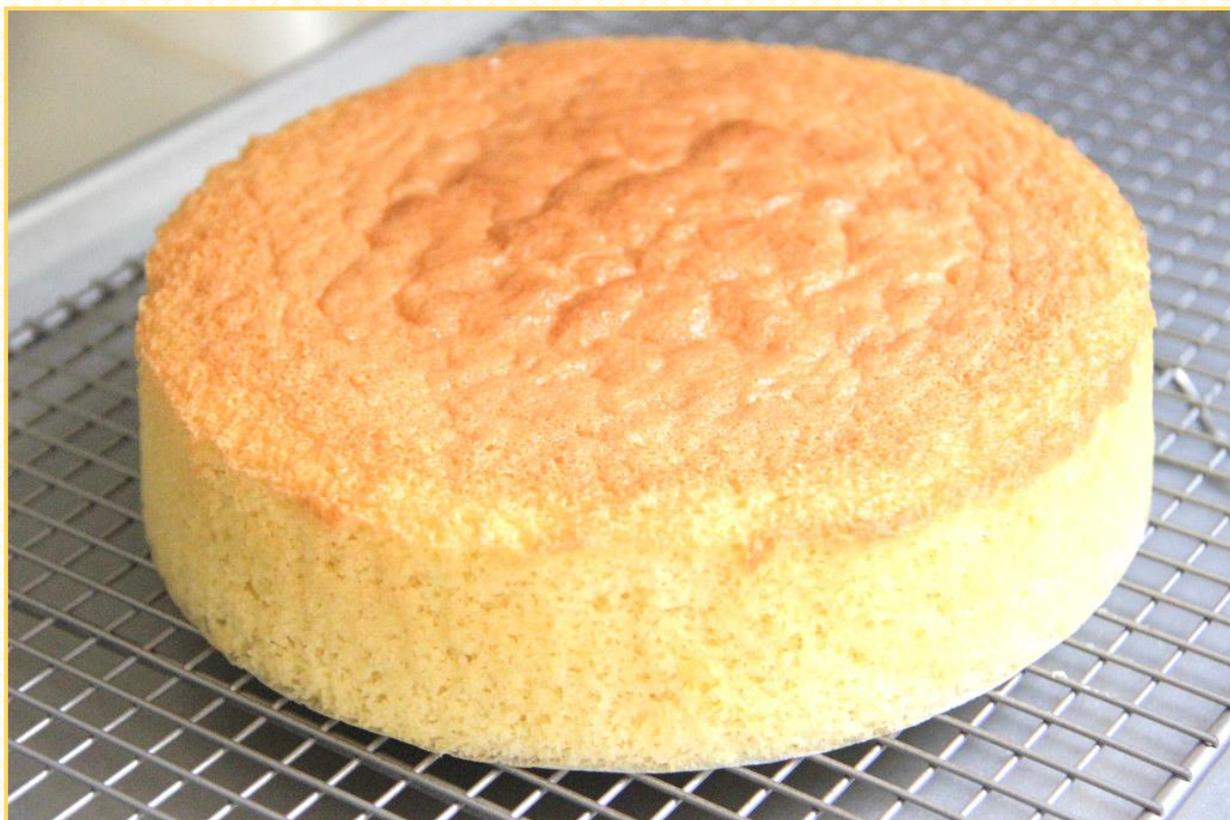
- Non stressare la massa, potrebbe smontarsi
- Un' insufficiente montatura delle uova, porta ad avere una "bombatura a cupola" centrale del dolce, in fase di cottura
- Se volessimo incorporare la farina di mandorle e fosse macinata grossolanamente, quindi impossibile da setacciare, mettetela in un cutter da cucina, tritarla finemente. Poi incorporarla alle altre farine e setacciare
- Da quando incorporiamo la farina, a contatto con i liquidi, si forma glutine. Un eccessivo mescolamento, o una farina con
- Si possono fare pan di spagna senza farina, usando solo cacao, o farina di mandorle. La loro struttura è molto friabile. Consigliato per fondi bassi per torte.
- Le materie grasse, o liquidi da aggiungere alla massa, tipo, yogurt, cioccolato, latte, ecc.... vanno sempre amalgamati con un po' di massa montata. Le due masse devono avere consistenza simile, altrimenti il pan di spagna si smonta. Tecnicamente si prende 1/5 o 1/10 della massa, e si amalgama alla materia grassa o liquidi; in definitiva devono avere consistenza simile
- Le materie grasse, tipo burro, margarina, ecc... devono essere a 40 gradi circa, per evitare che si cristallizzi a contatto con la massa fredda delle uova, che porterebbe all'appesantimento della massa.



175°



infornare a forno caldo per 25'
a seconda della dimensione

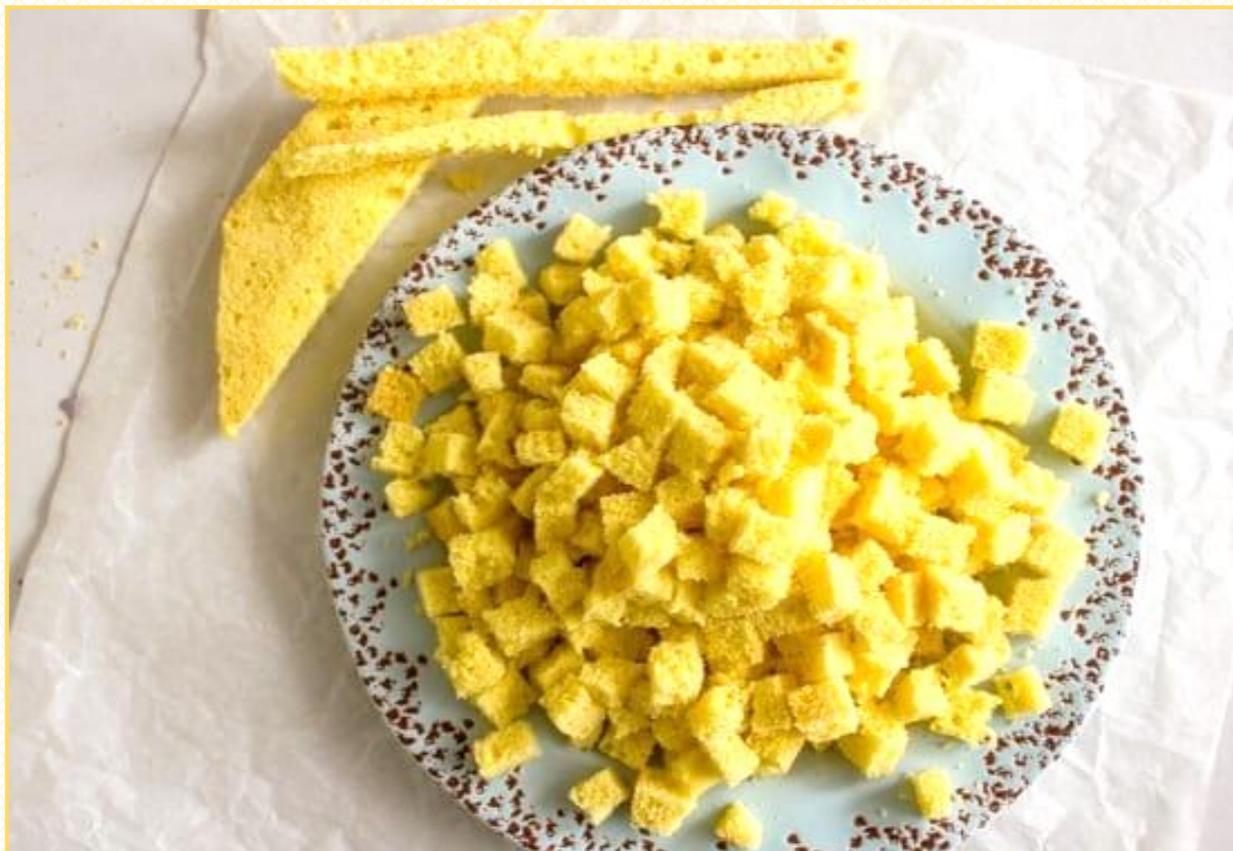


- Togliere la superficie e tagliare a dischi il Pan di Spagna



Master di Specializzazione Monotematico

- Tagliare a strisce e poi a dadini. C'è gli sbriciola il Pan di Spagna a Mano, dando più la somiglianza alla Mimosa





Torta alle Nocciole e Crema Nutella ns produzione

Ingredienti per una tortiera di 22cm di Pasta Frola Sablè al Cacao

- 20 g di burro ammorbidito
- 170 g di zucchero a velo
- 100 g di mandorle tritate
- 1/2 cucchiaino di vaniglia liquida
- 380 g di farina
- 3 g di lievito
- 40 g di cacao in polvere
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 10 g di burro di cacao in polvere
- 25 g di praliné feuillantine



**Procedimento - per una tortiera di 22cm****Per la Base di Sablè al Cioccolato**

1. Preriscalda il forno a 160 °
2. In una ciotola unire il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e le mandorle tritate
3. Quindi aggiungere il sale, la vaniglia liquida e il lievito. Mescolare bene
4. Aggiungere gradualmente la farina fino ad ottenere un composto consistente
5. Aggiungere il cacao in polvere e le uova quindi impastare velocemente a mano fino ad ottenere una palla di pasta
6. Metti la pellicola e conserva in frigorifero per 2 ore
7. Stendete la pasta fino ad ottenere una pasta di circa 2 mm di spessore
8. Spingi l'anello per torta e poi bucalo con una forchetta
9. Metti l'impasto della torta in frigo per 30 minuti in modo che si congeli prima di metterlo in forno
10. Cuoci per 15-20 minuti
11. Appena sfornato, cospargete la vostra pasta frolla con burro di cacao per creare uno strato "waterproof", oppure con del burro di qualità
12. Una volta che la vostra base si sarà raffreddata, distribuite la praliné feuillantine su tutta la sua superficie, in mancanza sbriciolate dei biscotti frollini al cioccolato e granella di nocciole

Ingredienti Ganache alla Crema di Nocciole

- 375 g di cioccolato fondente al 65%
- 400 g di panna liquida 35% grassa
- 75 burro
- 50 g di glucosio
- 30 g di zucchero invertito
- 0,5 g di Vanillina o Aroma Vaniglia
- Nocciole intere a piacere

Produzione della Ganache

1. In una casseruola, sciogliere il burro nella panna liquida a fuoco basso
2. Aggiungere il glucosio e lo zucchero invertito quindi aumentare la fiamma a fuoco alto. Mescolare fino a quando bolle
3. Versate il preparato caldo sul cioccolato in un'insalatiera quindi mescolate il tutto fino ad ottenere un risultato liscio ed omogeneo
4. Se desideri, inserisce le nocciole intere nella Ganache
5. Lascia raffreddare il cioccolato a temperatura ambiente

Procedimento della finitura della Torta

1. Inserisce la Ganache nella base di Sablè al Cacao. Guarnire a piacere.



Storia della Sacher

Nel 1832 il principe von Metternich incaricò l'apprendista appena sedicenne **Franz Sacher** di creare un dolce per i suoi ospiti esigenti. Il dolce e sontuoso capolavoro doveva essere realizzato con cioccolato, marmellata di albicocche e panna montata, che divenne la gustosa triade costituente la base della ricetta del successo che sarebbe poi diventata la Torta Sacher Originale. Quella stessa ricetta rimane la base di ogni torta Sacher originale cotta a mano fino ad oggi.

Oggi, l'**Originale Sacher-Torte** si distingue come uno dei simboli culinari e culturali di Vienna. Infatti, per citare il quotidiano tedesco **Süddeutsche Zeitung**, è "ampiamente accettata come valuta delle relazioni interpersonali in tutto il mondo". In effetti, l'hotel, che il figlio del pioniere pasticciere aprì anni dopo, ora si distingue anche come uno degli hotel più rinomati al mondo!



Massa Montata: Metodo Sacher

Abbiamo già parlato di Masse Montate e questo dolce, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, ne è diventata una icona per eccellenza.

Una massa montata al Cacao che acquista la sua sofficità non per merito del lievito ma per la corretta montatura delle uova.

Non ci sono altri segreti, se non il corretto procedimento, che richiede tanta passione e manualità.



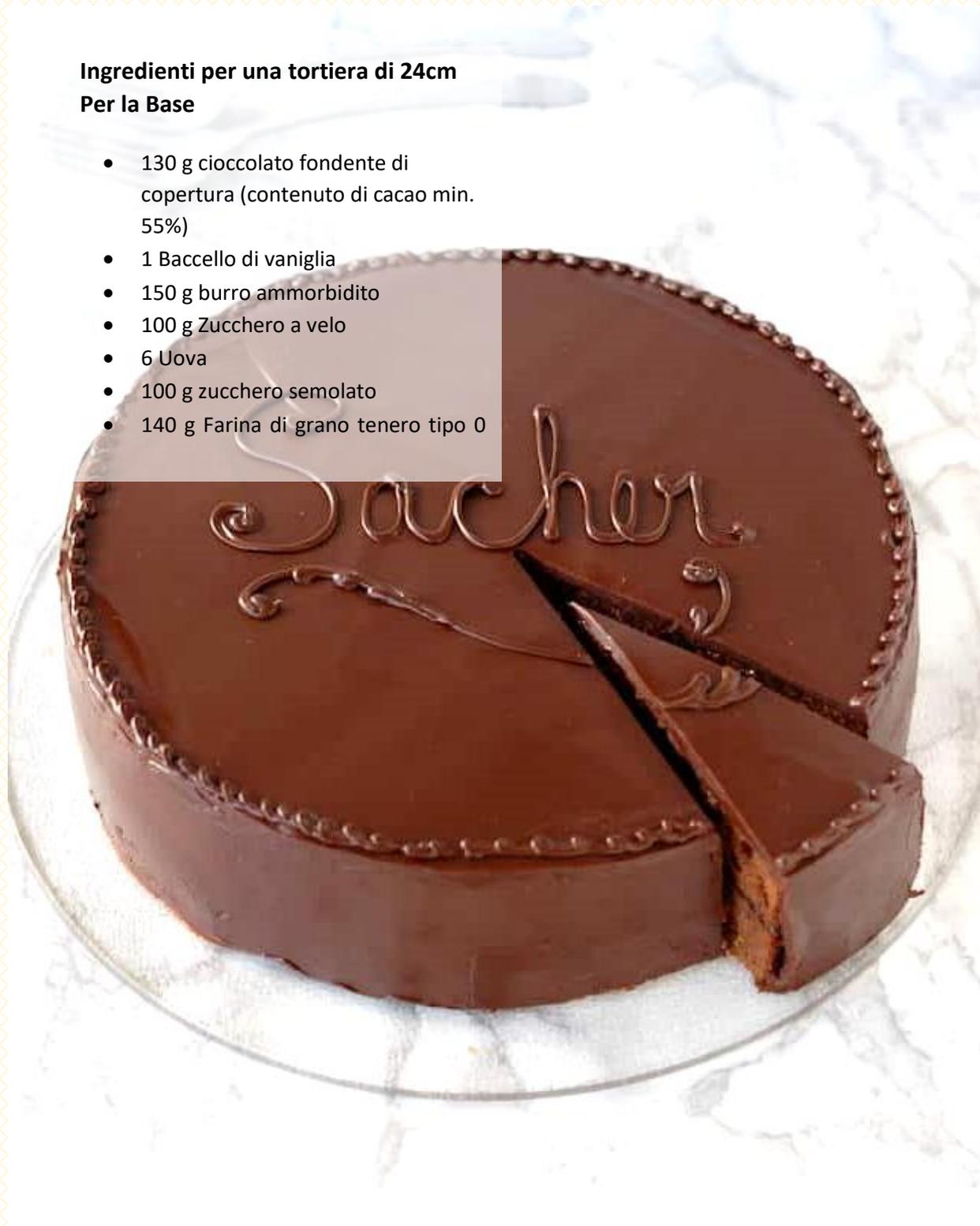


Torta Sacher

Ingredienti per una tortiera di 24cm

Per la Base

- 130 g cioccolato fondente di copertura (contenuto di cacao min. 55%)
- 1 Baccello di vaniglia
- 150 g burro ammorbidito
- 100 g Zucchero a velo
- 6 Uova
- 100 g zucchero semolato
- 140 g Farina di grano tenero tipo 0



Ingredienti per la Farcitura

- 200 g marmellata di albicocche

Ingredienti per la Farcitura

- 150 ml acqua
- 150 g zucchero semolato
- 150 gr cioccolato fondente (contenuto di cacao min. 55%)
- 50 ml di panna liquida
- Panna montata non zuccherata per guarnire la fetta, come da tradizione



Procedimento - per una tortiera di 24cm

1. Preriscaldare il forno a 170 ° C. Foderare la base di uno stampo per torte con carta da forno, ungete i lati e spolverizzate con un po' di farina.
2. Sciogliere la copertura sull'acqua bollente. Lasciate raffreddare leggermente.
3. Tagliare il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e raschiare i semi. Utilizzando uno sbattitore a mano con le fruste, sbattere il burro ammorbidito con lo zucchero a velo ed i semi di vaniglia fino a far apparire le bollicine.
4. Separare le uova. Sbatti uno per uno i tuorli d'uovo nel composto di burro. A questo punto aggiungere gradualmente la copertura di cioccolato sciolta. Montare a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero semolato, quindi adagiarli sulla miscela di burro e cioccolato. Setacciare la farina sul composto, quindi incorporare la farina e gli albumi sbattuti.
5. Trasferire il composto sulla forma a cerniera, lisciare la parte superiore e cuocere in forno (griglia centrale) per 10-15 minuti, lasciando la porta del forno socchiusa della larghezza di un dito. Quindi chiudere il forno e infornare per circa 50 minuti. (La torta è pronta quando cede leggermente al tatto.)
6. Togliere la torta dal forno e allentare i lati dello stampo. Capovolgere con attenzione la torta su una griglia rivestita di carta da forno e lasciar raffreddare per circa 20 minuti. Quindi sfilare la carta da forno, capovolgere la torta e lasciarla raffreddare completamente sulla griglia.
7. Taglia la torta a metà orizzontalmente. Riscaldare la marmellata e mescolare fino a che sarà liscia. Spennellate la parte superiore di entrambe le metà della torta con la marmellata e mettetene una sopra l'altra. Spennellate anche i lati con la marmellata.
8. Per fare la glassa mettere lo zucchero semolato in una casseruola con l'acqua e portare a 100° e lasciate raffreddare un po'. Tritate grossolanamente il Cioccolato per la copertura, aggiungendola gradualmente allo sciroppo, aggiungere la panna scaldata nel microonde e mescolate fino a formare un liquido denso.
9. Versare tutto il liquido di glassa tiepido in una volta sulla parte superiore della torta e distribuire rapidamente con una spatola. Lasciar riposare la glassa per qualche ora. Servire guarnito con panna montata.

Attenzione

Come verificare se la glassa ha la giusta consistenza

- Fate scorrere un po' di glassa su un cucchiaino di legno da cucina. Ora dovrebbe essere ricoperto da uno strato di smalto di circa 4 mm di spessore. Se la glassa è troppo densa, aggiungete qualche goccia di sciroppo di zucchero per diluirla (per farlo sciogliete lo zucchero rimasto nel pentolino con un po' d'acqua calda). Assicuratevi che la glassa non diventi troppo calda, altrimenti sarà opaca una volta cotta e non lucida.

Altri suggerimenti

- La Marmellata deve essere non troppo dura (un po' di umidità funge da bagna per renderla più soffice), altrimenti aggiungere un cucchiaino di acqua.
- Se desideri puoi aggiungere un po' di Rum alla marmellata, per dare più aromaticità.





**Torta Bicolore Ricoperta e decorata alla Panna
(Vaniglia e Pistacchio, alla Crema Chantilly) aromatizzata alla Arancia
Tarocco**



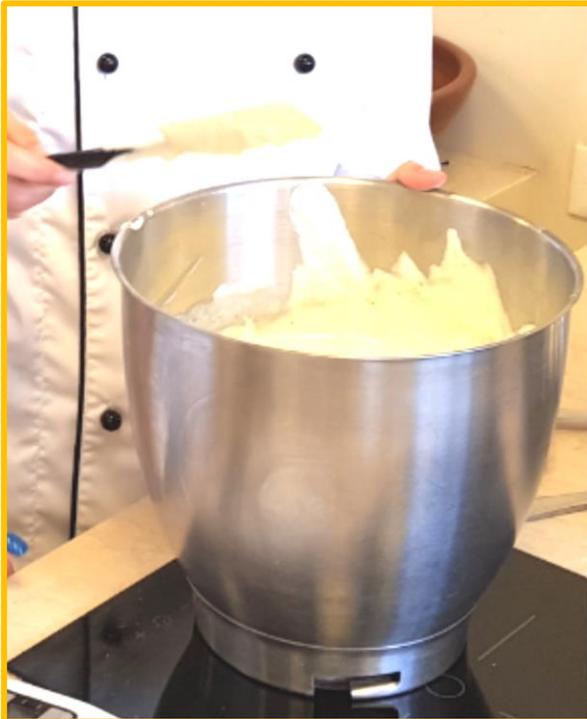


Procedimento - per una tortiera di 24cm

Preparazione della Base al Pistacchio

1. Mettere nella planetaria le uova. Avviare la planetaria a velocità sostenuta per 2 minuti; poi incorporare lo zucchero della ricetta un po' alla volta. Il composto incorporerà aria
2. Poi incorporare lo zucchero un po' alla volta, il sale e un po' di succo di limone, che rende la massa più stabile
3. Mettere farina, fecola o amido, lievito, in un recipiente e setacciare 2 volte il tutto
4. Incorporare un po' delle farine, (non tutto assieme) a "pioggia"
5. Incorporate gli ingredienti alla massa montata di uova e zucchero. Inclinare il recipiente, e con un leccapentole, in maniera delicata, amalgamare il composto dal basso verso l'alto.
6. Questa operazione è delicata. Il composto ha aria al suo interno, ed è la caratteristica del pan di spagna. Se si "smontano" le particelle di aria, il dolce risulterà gommoso
7. Eseguire dei movimenti rotatori con il leccapentole, facendo sì che la massa si avvolga su sé stessa, e allo stesso tempo ruotare il recipiente Imburrare la teglia con burro e farina (in alternativa lo spray staccante)
8. Versare il pan di spagna nella tortiera fino a $\frac{3}{4}$ e cuocere la 1° base





Attenzione

- Non stressare la massa, potrebbe smontarsi
- Un' insufficiente montatura delle uova, porta ad avere una "bombatura a cupola" centrale del dolce, in fase di cottura
- Se volessimo incorporare la farina di mandorle e fosse macinata grossolanamente, quindi impossibile da setacciare, mettetela in un cutter da cucina, tritarla finemente. Poi incorporarla alle altre farine e setacciare
- Da quando incorporiamo la farina, a contatto con i liquidi, si forma glutine. Un eccessivo mescolamento, o una farina con
- Si possono fare pan di spagna senza farina, usando solo cacao, o farina di mandorle. La loro struttura è molto friabile. Consigliato per fondi bassi per torte.
- Le materie grasse, o liquidi da aggiungere alla massa, tipo, yogurt, cioccolato, latte, ecc.... vanno sempre amalgamati con un po' di massa montata. Le due masse devono avere consistenza simile, altrimenti il pan di spagna si smonta. Tecnicamente si prende 1/5 o 1/10 della massa, e si amalgama alla materia grassa o liquidi; in definitiva devono avere consistenza simile
- Le materie grasse, tipo burro, margarina, ecc... devono essere a 40 gradi circa, per evitare che si cristallizzi a contatto con la massa fredda delle uova, che porterebbe all'appesantimento della massa.



175°



infornare a forno caldo per 25'
a seconda della dimensione

Preparazione della Base alla Vaniglia

1. Mettere nella planetaria le uova. Avviare la planetaria a velocità sostenuta per 2 minuti; poi incorporare lo zucchero della ricetta un po' alla volta. Il composto incorporerà aria
2. Poi incorporare lo zucchero un po' alla volta, il sale e un po' di succo di limone, che rende la massa più stabile
3. Mettere farina, fecola o amido, lievito, in un recipiente e setacciare 2 volte il tutto
4. Incorporare un po' delle farine, (non tutto assieme) a "pioggia"
5. Incorporate gli ingredienti alla massa montata di uova e zucchero. Inclinare il recipiente, e con un Leccapentole, in maniera delicata, amalgamare il composto dal basso verso l'alto.
6. Questa operazione è delicata. Il composto ha aria al suo interno, ed è la caratteristica del pan di spagna. Se si "smontano" le particelle di aria, il dolce risulterà gommoso
7. Eseguire dei movimenti rotatori con il Leccapentole, facendo sì che la massa si avvolga su sé stessa, e allo stesso tempo ruotare il recipiente Imburrare la teglia con burro e farina (in alternativa lo spray staccante)
8. Versare il pan di spagna nella tortiera fino a 3/4. Cuocere così la 2° base

**175°****informare a forno caldo per 25'
a seconda della dimensione****Procedimento della Finitura della Torta****Preparazione della Bagna**

- Spremete 5 Arance Tarocco, oppure utilizzate del buon succo di Arance Rosse
- Allungate con poca acqua tiepida e due cucchiari di Zucchero a velo. Mischiate il tutto
- Aprite le vostre basi e bagnate le superfici a piacere

Preparazione della Crema Chantilly

- Preparate 800 gr di crema Pasticcera
- Montate 400 gr di Panna fresca
- Mescolate la vostra Crema Pasticcera con la Panna

Fase Finale

1. Farcite le basi con la Crema a Chantilly desiderata
2. Guarnite la Torta a Vostro Piacere. Potete Colorare la Panna o mettere la Granella di Pistacchi sopra o in fondo alla base.
Spazio alla Fantasia!



Crema al Mascarpone

Ingredienti

- 108 g Tuorli
- 210 g Saccarosio
- 62 g Acqua
- 310 g Mascarpone
- 310 g Panna Montata





Procedimento per la Crema al Mascarpone

1. Versate in un pentolino l'acqua 1 e unite lo zucchero semolato
2. Mescolate leggermente in modo da far inumidire per bene lo zucchero che dovrete portare a 121°C
3. Poco prima di raggiungere i 121°C, quindi raggiunti circa i 115°C cominciate a montare i tuorli in planetaria
4. Quando lo sciroppo avrà raggiunto i 121°C, versatelo a filo sui tuorli continuando a montare
5. Montate fino al completo raffreddamento
6. Si ottiene così la Pate À Bombe, la base di tante preparazioni di pasticceria
7. In una ciotola stemperate leggermente il mascarpone con una spatola
8. Quando il composto sarà freddo unite, aggiungete al mascarpone, poco alla volta, i tuorli montati e oramai freddi, mescolando con una spatola morbida, con movimento dal basso verso l'alto fino ad ottenere una crema omogenea
9. Montate la Panna ed incorporatela alla Crema di Mascarpone



Torta Semifredda Moderna al Tiramisù

Ingredienti per la Crema

- 175 g Tuorli
- 340 g Saccarosio
- 100 g Acqua
- 500 g Mascarpone
- 500 g Panna Montata





Procedimento per Torta di 24cm

- Realizzate la Crema di Mascarpone come riportato nel procedimento della precedente pagina.

Ingredienti per la Base al Caffè

- 225 g di Burro
- 225 g di farina 00
- 14
- 225 g di zucchero semolato
- 4 uova
- 3 cucchiaini di caffè freddo non zuccherato
- un cucchiaino di estratto di vaniglia o 1 baccello
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Tagliate a cubetti il Burro
2. Montare il Burro con lo Zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, aggiungere poco alla volta e lentamente le Uova precedentemente sbattute con la Vaniglia e il Sale e amalgamare bene.
3. Unire il Caffè
4. In ultimo, unire la farina setacciata con il Lievito, con movimenti delicati dal basso verso l'alto
5. Inserire il composto nella teglia e infornare per 30 minuti circa, fino a che non risulterà ben cotto e la superficie sarà stabile. Se non vi fidate, fate la prova con uno stecchino, se sarà asciutto allora al cento sarà cotta
6. Sfornate, lasciate intiepidire, e avvolgete la base in pellicola alimentare

Procedimento per la Bagna al Caffè

1. Preparate 2 tazze di Caffè allungato, se desiderate mettete dello Zucchero a Velo
2. Tagliate la Base in 2 Dischi o se preferite in 3
3. Bagnate la superficie di ogni disco, non troppo, la base dovrebbe essere soffice

Finitura della Torta

1. Mettete la vostra crema di Mascarpone nel Sac a Poche. Iniziate a stendere la Crema a cerchi sulla 1° Base. Ripetete l'operazione anche per le altre 2.
2. Grattate del Cioccolato al Latte o se preferite Fondente sulla Superficie
3. Mettete a riposare la Torta in frigo

Guarnizione

1. Prendete delle "sigarette" di cialda, e immergetele nel cioccolato Bianco Temperato. Fate altrettanto anche con quello al Latte.
2. Una volta freddate le vostre cialde, guarnite la vostra torta al Tiramisù

Nota

- Potete anche guarnirla con i Savoiaardi, immersi nel cioccolato o meno, o con dei cioccolatini
- Potete Grattugiare il Cioccolato Bianco
- Potete farla con Crema alla Zabaione o al Cioccolato Bianco
- Potete mettere del cioccolato grattugiato all' interno tra Crema e strati
- Potete avvolgere la Torta con del Nastro come la Charlotte oppure guarnirla con Panna, ai lati senza cialde, Cioccolatini o savoiardi
- Spazio alla fantasia!



“Biscuit” Rotolo ai Lamponi e Crema



Pasta Biscuit Ingredienti:

- n° 11 Uova intere
- 300 gr di Zucchero Semolato
- 2 gr di Sale
- 1 gr di Vanillina
- 180 gr di Farina “00” 170/180 W
- 30 gr di Fecola di Patate

Composta di Lamponi

- 150 gr di Lamponi freschi
- 50 gr di Zucchero Semolato
- 1 cucchiaino di limone



Procedimento per la composta di Lamponi

Procedura:

1. In un pentolino sul fuoco mettere lo zucchero ed i lamponi.
2. Cuocere fino a che i lamponi non si sciolgono.
3. Aggiungere un cucchiaino di limone.
4. Passare al setaccio e fare raffreddare.



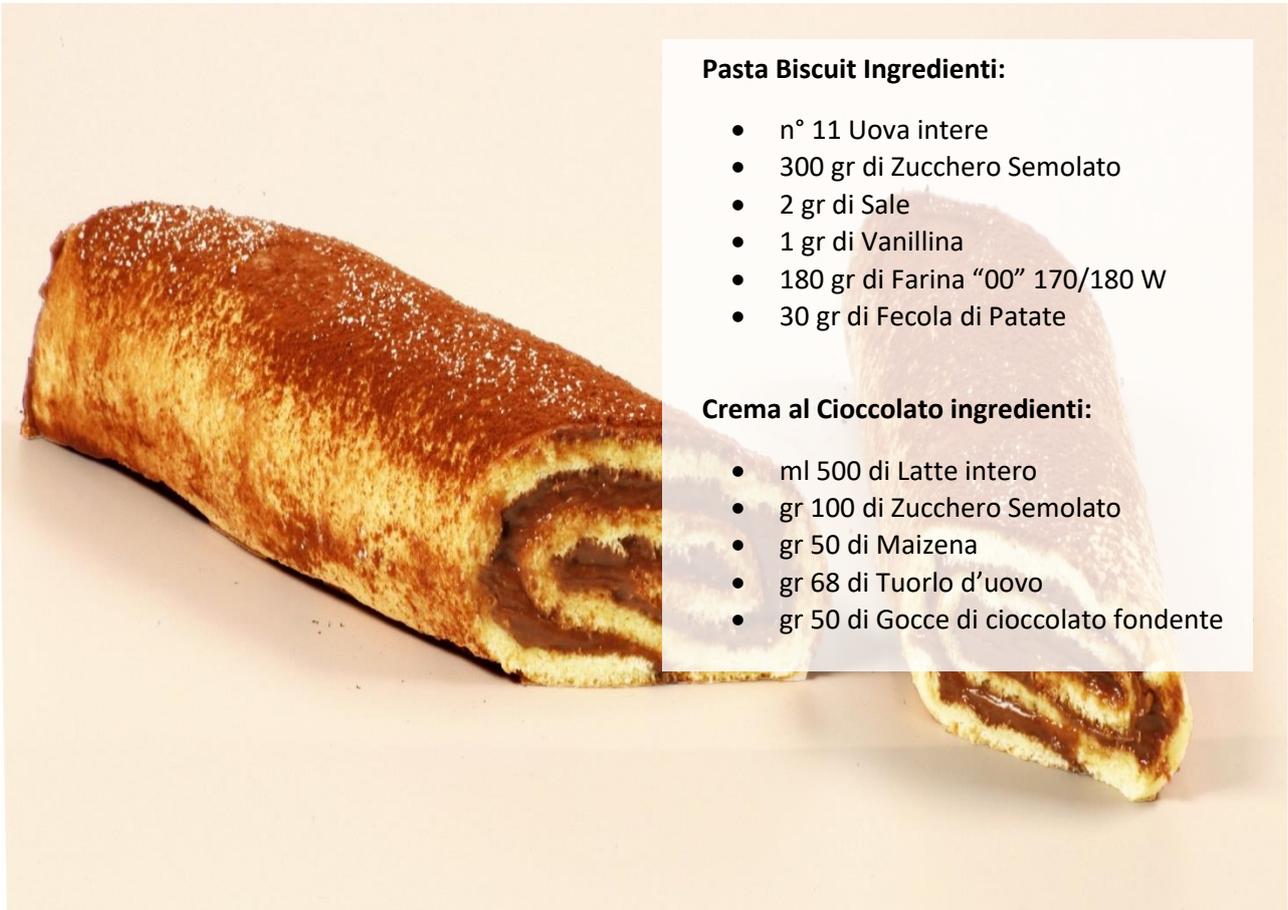
Procedimento per la pasta Biscuit

Procedura:

1. Separate i tuorli dagli albumi.
2. Montate i tuorli insieme allo zucchero e alla scorza di limone o aroma per circa 10 minuti.
3. Al termine di questa fase il composto dovrà "scrivere", ovvero restare visibilmente un po' in sospensione prima di affondare completamente.
4. In una seconda ciotola montate gli albumi.
5. Incorporare gli albumi alla massa con i tuorli, aiutandovi con una spatola, in più riprese con movimenti dal basso verso l'alto. Questo composto non deve risultare troppo montato, ma lucido e spatolabile.
6. Setacciare la farina con la fecola, vanillina e sale, mescolare con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.
7. Quando la massa sarà ben amalgamata versare il tutto all'interno di una teglia rettangolare rivestita di carta da forno.
8. Il composto deve essere ben distribuito e livellato, con l'aiuto di una spatola, con uno spessore di circa 1 cm.
9. Scaldare il forno a **200°**, infornare senza mai aprire lo sportello per **8 minuti circa** fino a quando la superficie inizierà a dorarsi.
10. Rimuovere delicatamente la carta da forno e disporre sopra la pasta biscotto un nuovo foglio.
11. Attendere un paio di minuti, quindi arrotolare l'impasto su sé stesso aiutandovi con un canovaccio.
12. Formare un rotolo.
13. Fare riposare con la parte della chiusura verso il basso, fino a quando sarà a temperatura ambiente (questo serve per mantenere la forma ed evitare che la pasta Biscuit non si rompa).
1. Una volta riposata aprire il rotolo, distribuire sulla sua superficie la crema pasticcera (**per ingredienti e procedura fare riferimento al modulo 13**) e la composta di lamponi.
14. Arrotolare nuovamente.
15. Disporre su un piatto e con un coltello affilato, regolare le estremità.
16. Decorare con zucchero a velo, fiocchetti di crema e lamponi freschi.
17. Se preparate il dolce in anticipo, mettere in frigorifero per un paio d'ore prima di decorarlo a piacere.



“Biscuit” Rotolo al Cioccolato



Pasta Biscuit Ingredienti:

- n° 11 Uova intere
- 300 gr di Zucchero Semolato
- 2 gr di Sale
- 1 gr di Vanillina
- 180 gr di Farina “00” 170/180 W
- 30 gr di Fecola di Patate

Crema al Cioccolato ingredienti:

- ml 500 di Latte intero
- gr 100 di Zucchero Semolato
- gr 50 di Maizena
- gr 68 di Tuorlo d’uovo
- gr 50 di Gocce di cioccolato fondente



Procedimento per l’assemblaggio

Procedura:

1. Pasta Biscuit (per ricetta e procedura fare riferimento alla ricetta precedente).
2. Crema al Cioccolato (per ricetta e procedura fare riferimento al modulo 13).
3. Assemblare come ricetta precedente.
4. Decorare a piacimento.



“Biscuit” Rotolo alla Crema al Burro

Pasta Biscuit Ingredienti:

- n° 11 Uova intere
- 300 gr di Zucchero Semolato
- 2 gr di Sale
- 1 gr di Vanillina
- 180 gr di Farina “00” 170/180 W
- 30 gr di Fecola di Patate

Crema al Burro Ingredienti:

- 175 gr di Burro a temperatura ambiente
- 150 gr di Zucchero
- 90 gr di Tuorli (circa 6)
- 50 gr di Acqua
- Baccello di vaniglia o aroma q.b.



Procedimento per l’assemblaggio

Procedura:

1. **Preparare la pasta Biscuit (per ricetta e procedura fare riferimento alla ricetta precedente).**
2. Per preparare la crema al burro, iniziate ponendo in un pentolino dal fondo spesso, lo zucchero con l’acqua, scaldare a fuoco dolce.
3. Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaio.
4. Quando lo zucchero si sarà sciolto mettere un termometro nel pentolino e senza mescolare portate lo sciroppo a **121°C**.
5. Quando lo sciroppo sarà quasi arrivato a temperatura mettere i tuorli in una planetaria e iniziate a montarli.
6. Aggiungere a filo lo sciroppo, che nel frattempo avrà raggiunto la temperatura, e fate montare fino a completo raffreddamento.
7. A questo punto porre il burro in una ciotola, unite i semi della bacca di vaniglia o qualche goccia di aroma.
8. Con un cucchiaio iniziare a mischiare, fino ad ottenere un composto omogeneo.
9. Incorporare quindi il burro alla vaniglia nella planetaria con la frusta, aggiungendo poco per volta e facendo montare ancora fino a che il composto risulterà cremoso.
10. Potete utilizzare subito la vostra crema al burro oppure conservarla a temperatura ambiente (l’importante è che non sia eccessivamente caldo).
11. **Assemblare come ricetta precedente.**
12. Decorare a piacimento.



★★★★★
Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico



★★★★★
Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico



★★★★★
Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria©

Tutti i diritti sono riservati

Le Masse Montate

Nuova Edizione 2023

Manuale di Studio per il corso di Pasticcere Professionista



Il mestiere del **Pasticcere della Pasticceria Italiana** è un'arte ricercata in tutto il mondo, chi ne possiede le conoscenze e le maestrie avrà sempre la possibilità di collocarsi nel mercato mondiale.

Questo è un mestiere che deve essere svolto con passione, ma la sola passione non è sufficiente.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria, attraverso i suoi percorsi formativi, si pone come obiettivo quello di valorizzare, promuovere e tutelare prodotti d'eccellenza di aziende Italiane.

ITCP fornisce **Conoscenza, Capacità e Abilità** per esercitare la futura professione con successo. In un mondo dove la formazione implica "troppe facilitazioni", la conseguenza è che lo studente non riceva la corretta formazione necessaria ad affrontare un laboratorio di pasticceria professionale.

Al giorno d'oggi, il mondo lavorativo necessita di "*personale qualificato*", semplici corsi non forniscono gli standard adeguati.

Prendi questo percorso "*di petto*", applicati, studia e svolgi regolarmente la tua pratica.

L'esercizio è la chiave del professionismo!

Diventa un professionista della Pasticceria!

Chef Simone Falcini

