



Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

“I Lievitati da Colazione”

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

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 Paleini



Cornetti Italiani

Le prime tracce della diffusione del cornetto in Italia risalgono al 1683 durante gli scambi commerciali tra la Repubblica di Venezia e Vienna. Molte persone sostengono che il **croissant francese** sia nato prima del cornetto italiano, tuttavia questo dolce è frutto del matrimonio tra Luigi XVI e Maria Antonietta d'Austria, avvenuto nel 1770. Lo dimostra il fatto che in Francia il croissant è noto anche con il termine “viennoiserie”.



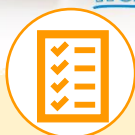
Abbiamo la certezza che il **cornetto italiano** derivi in realtà dal **Kipfel viennese**, specialità a forma di mezzaluna sia dolce che salata.

Secondo la leggenda nel 1683, durante l'assedio ottomano su **Vienna**, un panettiere fu il primo a dare l'allarme, accortosi di notte dei rumori provocati dagli invasori che stavano cercando di scavare una galleria sotterranea, venne così ricompensato con il diritto esclusivo di realizzare dolci a forma di **mezzaluna**, simbolo della bandiera Ottomana. Viene attribuita a questa leggenda anche la scoperta del caffè, i turchi sconfitti, abbandonarono il loro accampamento di fretta, lasciando sacchi di caffè non tostato che, bruciando tra le fiamme, liberarono un fortissimo aroma.

Spesso i termini **Cornetto**, **Brioche** e **Croissant** vengono utilizzati come sinonimi, eppure ci sono di sostanziali differenze che distinguono l'uno da l'altro. Il **Cornetto** Italiano infatti prevede tra gli ingredienti principali: farina, latte, uova, zucchero, sale, burro e lievito. Il **croissant** francese non presenta le uova, presentando così un aroma di burro più intenso.

La **brioche** infine contiene lo **strutto animale**, ha una forma più tondeggiante e contiene una maggiore quantità di zucchero e di burro, avendo una consistenza finale morbida e soffice.

La ricetta originale del **Cornetto Italiano** esige burro di prima qualità, a differenza del comune **cornetto**, nella maggior parte dei casi realizzato con **margarina**, più economica e più semplice da lavorare.



Cornetto

Ingredienti per la Sfoglia:

- 450 gr di farina "00" 270/300 W
- 50 gr di Latte
- 50 gr di Acqua
- 20 gr di Lievito di Birra
- 2 Uova
- 110 gr di Zucchero Semolato
- 20 gr di Burro
- 10 gr di Malto
- 4 gr di Aroma all'Arancio
- 2 gr di Vanillina
- 4 gr di Sale

Per Sfogliare:

- 150 gr di Burro o Margarina



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Preparare tutti gli ingredienti.
2. Inserire nella Planetaria il malto e la farina.
3. Inserire la vanillina e aroma arancio insieme.
4. Per l'impasto si possono usare planetarie con gancio, impastatrici di vario genere a velocità relativamente basse.
5. Far girare per qualche minuto (questo permette alla farina di prendere aria che aiuterà il lievito nella fase di lievitazione).
6. Sciogliere il lievito nell'acqua ed aggiungerlo alla farina insieme al Latte.
7. Sbattere le uova in una ciotola ed inserire nella Planetaria.
8. Fare formare l'impasto per 5 minuti circa.
9. Aggiungere lo zucchero (l'impasto tenderà a dividersi).
10. Aggiungere a seguire, il burro un po' alla volta (l'impasto tenderà di nuovo a dividersi).
11. Si aggiunge altro burro quando l'impasto ha assorbito quello messo in precedenza.

Master di Specializzazione Monotematico

12. Si continua ad impastare finché l'impasto assuma una consistenza liscia.
13. A questo punto si può aggiungere il sale (questo va messo lontano dal lievito, altrimenti ne inibisce le cellule).
14. Si continua a lavorare l'impasto fino a quando non risulterà liscio ed omogeneo.
15. Se risulta troppo appiccicoso aggiungere un po' di farina, se fosse troppo asciutto, un po' di latte, (compensazione dei liquidi).
16. Mettere l'impasto in una ciotola capiente, coprire con pellicola e mettere in abbattitore per 20 minuti
17. Nel frattempo preparare il burro per sfogliare che dovrà avere una temperatura di 13 gradi circa
18. Togliere l'impasto dall'abbattitore e farlo lievitare fino al suo raddoppio (circa due ore) a 24/26 gradi.
19. Per una produzione ottimale l'impasto dovrebbe lievitare per 1 ora circa a 26° e poi a 4° in frigorifero per 12 ore. Questo permette all'impasto di lievitare lentamente e fissare tutti gli aromi inseriti e di perdere anche il forte sentore di lievito di birra.
20. Se messo a lievitare in frigo per 12 ore l'impasto risulterà più liscio e più fragrante in fase di degustazione.
21. **Portare a fine lavorazione la pasta Sfoglia.**

1. PROCEDIMENTO PER I CORNETTI

1. Stendere la pasta sul banco, con poca farina, quanto basta per non farla attaccare.
2. Stendere un rettangolo con la base di circa 7,5 centimetri, e altezza di 20 centimetri.
3. Ritagliare dei triangoli, con la base di 10-11 centimetri, e altezza 20.
4. Il triangolo del croissant può essere fatto di varie dimensioni, ma generalmente, l'altezza è il doppio della base.
5. Formare 4 triangoli in senso opposto.
6. Intaccare 2 cm il lato del Triangolo alla base e tirare delicatamente il croissant.
7. Avvolgere la pasta.
8. Il cornetto va chiuso con la punta sotto la pasta.
9. Dovrebbe avere almeno "3 scalini"





165° - 168° forno ventilato
180° forno statico



Infornare a forno caldo per
18' -21' in presenza di umidità

Attenzione

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare.

La versatilità di questo impasto fa sì che si possa utilizzare per la produzione di molte varietà di paste da colazione.

Vediamo, di seguito, oltre al classico cornetto Italiano, cosa è possibile creare.

Il cornetto bicolore al cacao, rossi e versi saranno illustrati successivamente.



Treccine



Procedura e dosi della sfoglia sono le stesse dei cornetti.

PROCEDIMENTO PER LE TRECCINE

- Posizionare la pasta sul banco e stenderla a 3mm.
- Schiacciare la pasta leggermente con il mattarello.
- Ritagliare, nel senso della lunghezza delle strisce di 3-4 centimetri.
- Incidere con una rotella la parte centrale nel senso della lunghezza, lasciando 1-1,5 centimetri ai bordi.
- Prendere un lembo di pasta, e con un movimento rotatorio, ripiegare in dentro, nella fessura fatta.
- L'altro lembo di pasta si ruota nel verso opposto per 2 volte.
- Tirare leggermente

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare.



Saccottini

Ingredienti per la sfoglia:

- 450 gr di farina "00" 270/300 W
- 50 gr di Latte
- 50 gr di Acqua
- 20 gr di Lievito di Birra
- 2 Uova
- 110 gr di Zucchero Semolato
- 20 gr di Burro
- 10 gr di Malto
- 4 gr di Aroma all'Arancio
- 2 gr di Vanillina
- 4 gr di Sale

Ingredienti per la farcitura:

- 200 gr di gocce di cioccolato

Per Sfogliare:

- 150 gr di Burro o Margarina



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. **Impastamento (consultare il cornetto Italiano)**
2. **Portare a fine lavorazione la pasta Sfoglia.**
3. Fatto riposare l'impasto stendere con un mattarello formando un rettangolo di 40 cm per 25 cm con uno spessore di 4-5 mm.
4. Ricavare dei rettangoli di 8 cm per 40 cm
5. Spennellare la superficie con acqua e zucchero.
6. Inserire le gocce di cioccolato ad un estremo dell'impasto.
7. Arrotolare su se stesso e chiudere.
8. Praticare dei taglietti obliqui sulla parte superiore.
9. Spennellare il prodotto con un composto di latte e rosso d'uovo.
10. Lasciare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume.
11. Infornare a forno caldo **180° per 18'-20'**.



165° - 168° forno ventilato

180° forno statico



Infornare a forno caldo per
18' -20' in presenza di umidità

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare.



Crema Pasticcera al Pistacchio

Ingredienti:

- 50 cl Latte
- 120 g Tuorli d'uovo
- 95 g Zucchero a velo
- 50 g Maizena
- 70 g Pasta di Pistacchio



Procedimento di lavorazione

1. Preparare tutti gli ingredienti
2. In una ciotola versare i tuorli d'uovo, lo zucchero a velo e la Maizena
3. Sbattere i tuorli fino a quando non sono ben legati
4. Scaldare il latte in una casseruola. Quando inizia a bollire incorporate un terzo del latte nella miscela di uova, zucchero e maizena precedentemente ottenuta. Mescolate bene.
5. Aggiungete il resto del latte. Mescolate bene.
6. Versate il composto ottenuto in una casseruola. Portate a fuoco alto e mescolate con forza.
7. Quando la crema si è addensata rimuovetela dal fuoco.

Master di Specializzazione Monotematico

8. Mentre mescolate con la frusta, aggiungete la pasta di pistacchio.
9. Coprite la crema ottenuta con pellicola alimentare, in modo da non far creare grumi sulla superficie.
10. Sigillare con la pellicola e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno due ore prima di utilizzarla.

1. Sbattete i tuorli con lo zucchero e la maizena



2. Aggiungete il latte



3. Mescolate bene



4. Continuate a mescolare mentre la crema è sul fuoco



5. Aggiungete la pasta di pistacchio e mescolate



6. Sigillate con la pellicola e fate raffreddare





Master di Specializzazione Monotematico

Crema Pasticcera al Cioccolato

Ingredienti:

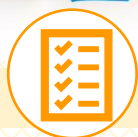
- 1000 ml di Latte intero
- 200 gr di Zucchero semolato
- 100 gr di Maizena
- 136 gr di Tuorlo d'uovo
- 100 gr di Gocce al cioccolato fondente



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Mettere il latte a scaldare a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo in una boule mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena, prendere un po' di latte dal pentolino e diluire la crema per renderla più fluida.
3. Importante, mescolare senza montare.
4. Quando il latte starà per sfiorare il bollore, spegnere la fiamma ed inserire il composto di uova, zucchero e maizena nel latte.
5. Mescolare velocemente, riaccendere il fuoco a fiamma bassa.
6. Mescolare finché il latte non raggiungerà la temperatura di 82°.
7. La crema si addenserà velocemente, continuare a mescolare a fuoco basso e cuocere ancora per 1 minuto.
8. Togliere dal fuoco
9. Aggiungere le gocce di cioccolato fondente e amalgamare con la frusta fino al completo scioglimento.
10. Trasferire la crema in un altro contenitore precedentemente passato in frigorifero. Importante è far scendere la temperatura al di sotto dei 52° altrimenti la crema continuerà a cuocere.
11. Coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo fino a completo raffreddamento.



Cornetti salati

Ingredienti per la sfoglia:

- 450 gr di farina "00" 270/300 W
- 50 gr di Latte
- 50 gr di Acqua
- 20 gr di Lievito di Birra
- 2 Uova
- 20 gr di Burro
- 10 gr di Malto
- 4 gr di Sale

Per Sfogliare:

- 150 gr di Burro o Margarina

Per la farcitura

- 50 gr di prosciutto Cotto
- Pomodoro fresco a piacere
- Insalata fresca a piacere



Procedimento di lavorazione

1. Preparare tutti gli ingredienti.
2. Inserire nella Planetaria il malto e la farina.
3. Per l'impasto si possono usare planetarie con gancio, impastatrici di vario genere a velocità relativamente basse.
4. Far girare per qualche minuto (questo permette alla farina di prendere aria che aiuterà il lievito nella fase di lievitazione).
5. Sciogliere il lievito nell'acqua ed aggiungerlo alla farina insieme al Latte.
6. Sbattere le uova in una ciotola ed inserire nella Planetaria.
7. Fare formare l'impasto per 5 minuti circa.
8. Aggiungere a seguire, il burro un po' alla volta (l'impasto tenderà a dividersi).
9. Si aggiunge altro burro quando l'impasto ha assorbito quello messo in precedenza.
10. Si continua ad impastare finché l'impasto assuma una consistenza liscia.
11. A questo punto si può aggiungere il sale (questo va messo lontano dal lievito, altrimenti ne inibisce le cellule).
12. Si continua a lavorare l'impasto fino a quando non risulterà liscio ed omogeneo.
13. Se risulta troppo appiccicoso aggiungere un po' di farina, se fosse troppo asciutto, un po' di latte, (compensazione dei liquidi).
14. Mettere l'impasto in una ciotola capiente, coprire con pellicola e mettere in abbattitore per 20 minuti
15. Nel frattempo preparare il burro per sfogliare che dovrà avere una temperatura di 13 gradi circa

Master di Specializzazione Monotematico

16. Togliere l'impasto dall'abbattitore e farlo lievitare fino al suo raddoppio (circa due ore) a 24/26 gradi.
17. Per una produzione ottimale l'impasto dovrebbe lievitare per 1 ora circa a 26° e poi a 4° in frigorifero per 12 ore. Questo permette all'impasto di lievitare lentamente e fissare tutti gli aromi inseriti e di perdere anche il forte sentore di lievito di birra.
18. Se messo a lievitare in frigo per 12 ore l'impasto risulterà più liscio e più fragrante in fase di degustazione.
19. **Portare a fine lavorazione la pasta Sfoglia.**

IL PROCEDIMENTO PER I CORNETTI È LO STESSO DEL CLASSICO CORNETTO ITALIANO

Per la farcitura non ci sono dosi precise, sta tutto nelle vostre mani, dipendentemente dal prodotto che volete raggiungere.

È possibile creare decine di combinazioni di farciture che rendono il cornetto salato unico, sia per una sana colazione mediterranea, che per uno sfizioso spuntino.



“Wienerbrod” , le Brioche alla base

della Pasticceria Danese

Leggenda narra che la nascita della **Brioche Danese** risalga ai tempi dei vichinghi. Secondo i racconti popolari danesi infatti, questo dolce nasce come regalo destinato alla figlia del capo della tribù; il guerriero che portava in dono la brioche più bella, avrebbe avuto in sposa la giovane.

L'ipotesi più probabile è da accreditarsi tuttavia allo sciopero del 1850, anno in cui i panettieri danesi scioperarono chiedendo un vero e proprio salario e non solo vitto e alloggio. Conseguentemente a ciò i forni iniziarono ad assumere personale straniero, proveniente dall'**Austria**. Così facendo i panettieri austriaci ebbero modo di far conoscere al popolo danese l'arte della pasta sfoglia.



Una volta conclusi gli scioperi, i pasticceri danesi resero i dolci di pasta sfoglia un capostipite della propria cucina, creando così le “**Wienerbrod**” più comunemente chiamate **brioche danesi**.

Ad oggi sono presenti numerosissime varianti della **Wienerbrod**, e continuano a presentarsi nuove e gustosissime varianti, frutto della maestria e creatività dei pasticceri danesi.



Brioche Danesi con Crema al Cacao e Cannella



Ingredienti per la Brioche:

- 250 gr Farina Manitoba
- 250 gr Farina 00
- 80 gr Zucchero
- 300 gr Latte intero
- 12 gr Lievito fresco
- 10 gr Miele
- 1 Uovo intero
- 60 gr Burro morbido
- 8 gr Sale
- Scorza limone o aroma q.b.
- 6 gocce Aroma vaniglia

Per decorare:

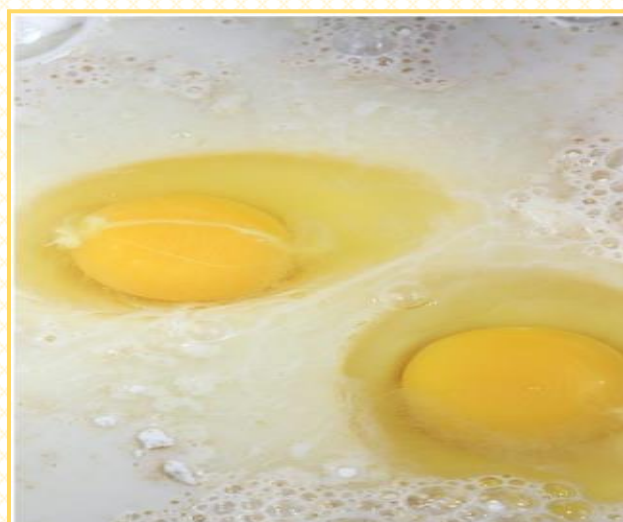
- Fragole



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Sciogliere il lievito nel latte, unire il miele e mescolare.
2. Versare in planetaria le due farine con lo zucchero e mescolare col gancio.
3. Unire il lievito sciolto nel latte, l'uovo e la scorza (o aroma) di limone, l'aroma vaniglia e mescolare a bassa velocità.
4. Aggiungere il sale e continuare ad impastare.
5. Inserire il burro ammorbidito e farlo incorporare fino ad incordatura.
6. Trasferire il composto in una ciotola, coprire con pellicola e fare lievitare fino al raddoppio del suo volume.
7. Stendere l'impasto sulla spianatoia e ricavare un rettangolo di 50x33 cm.
8. Tagliare delle strisce di circa 3 cm sul lato più lungo del rettangolo.
9. Attorcigliatela e portate le due estremità all'interno, lasciando degli spazi laterali.
10. Lasciare lievitare le brioche per circa 1 ora.
11. Versare la crema al Cacao negli spazi e infornare a **180° circa 20 minuti**, controllate il forno, se ce ne fosse bisogno, a metà cottura, coprite con carta alluminio per evitare che la crema bruci.
12. Guarnire con frutta fresca e spolverare con zucchero a velo.





180°



Infornare a forno caldo per 20'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare.



Crema Pasticcera al Cacao



Ingredienti:

- 1000 ml di Latte intero
- 200 gr di Zucchero semolato
- 100 gr di Maizena
- 136 gr di Tuorlo d'uovo
- 50 gr di Cacao in polvere



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Mettere il latte a scaldare a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo in una boule mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena,
3. Prendere un po' di latte dal pentolino e diluire la crema per renderla più fluida.
4. Importante, mescolare senza montare.
5. Quando il latte starà per sfiorare il bollore, spegnere la fiamma ed inserire il composto di uova, zucchero e maizena nel latte.
6. Mescolare velocemente, riaccendere il fuoco a fiamma bassa e mescolare finché il latte non raggiungerà la temperatura di 82°.
7. La crema si addenserà velocemente, continuare a mescolare a fuoco basso e cuocere ancora per 1 minuto.
8. Togliere dal fuoco
9. Aggiungere il cacao in polvere e amalgamare con la frusta fino al completo assorbimento.
10. Trasferire la crema pasticcera in un altro contenitore precedentemente passato in frigorifero. Importante è far scendere la temperatura al di sotto dei 52° altrimenti la crema continuerà a cuocere.
11. Coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo fino a completo raffreddamento.



Brioche Danesi alla Pesca e Fragola

Ingredienti per la Brioche:

- 250 gr Farina Manitoba 350w
- 250 gr Farina "00" 250w
- 80 gr Zucchero Semolato
- 300 gr Latte intero
- 12 gr Lievito fresco
- 10 gr Miele
- 1 Uovo intero
- 60 gr Burro morbido
- 8 gr Sale
- Scorza limone o aroma q.b.
- 6 gocce Aroma vaniglia

Per decorare:

- Pesche sciroppate
- Fragole





Procedimento di lavorazione

- Impastamento e procedura (consultare ricette precedenti).



Preparazione della Crema Pasticcera



Ingredienti 0

- 610 g Latte Intero (meglio se fresco)
- 165 g Tuorlo
- 185 g Zucchero Semolato
- 50 g Amido



Procedimento della Crema Pasticcera

1. Metti il Latte sul fuoco.
2. Sbatti i tuorli con lo zucchero sino ad avere un composto omogeneo e spumoso.
3. Quando avete ottenuto un composto spumoso, inserisci l'amido e sbatti di nuovo.
4. Quando il latte arriva quasi al bollore inserisci il composto e riportalo sul fuoco.
5. Continua a girare fino a che arriva alla temperatura di 90°.
6. Togli dal fuoco, versa in una ciotola e metti in frigo.

Attenzione, errori comuni

- Utilizzare un pentolino con fondo normale: meglio con il fondo spesso (o antiaderente) in modo da evitare che si attacchi sul fondo. Un attimo di distrazione può essere fatale e la vostra crema formerà dei brutti grumi bruciacchiati;
- Non setacciare la farina (o l'amido): c'è il rischio che si formino dei grumi;

Master di Specializzazione Monotematico

- Portare ad ebollizione troppo velocemente la crema: correte il rischio di attaccare la crema sul fondo. L'ottimale è cuocere a fuoco lento;
- Stancarsi di mescolare durante la cottura: penalizza la cremosità finale ed ancora tendono a formarsi grumi;
- Raffreddare lentamente la crema a fine cottura: per evitare la proliferazione immediata di batteri, ma anche per evitare che si formi una **"buccia budinosa"** sulla superficie della crema.

Per i motivi elencati, a livello professionale, viene utilizzato un apparecchio detto **"cuocicrema"** che provvede al mescolamento continuo ed alla cottura degli ingredienti, permettendo di regolare le temperature, i tempi di cottura e la velocità di agitazione. Inoltre, a fine cottura la crema ottenuta viene pastorizzata e poi raffreddata in condizioni di assoluta igiene, poiché bisogna assolutamente ricordare che la **crema pasticcera**, contenendo uova e latte, è facilmente attaccabile da agenti patogeni come la salmonella e va quindi conservata bene. Meglio se consumata subito!



Girelle Danesi con Uvetta e Cioccolato



Ingredienti per la Brioche:

- 250 gr Farina Manitoba
- 250 gr Farina 00
- 80 gr Zucchero
- 300 gr Latte intero
- 12 gr Lievito fresco
- 10 gr Miele
- 1 Uovo intero
- 60 gr Burro morbido
- 8 gr Sale
- Scorza limone o aroma q.b.
- 6 gocce Aroma vaniglia
- 200 gr di Uvetta
- 100 gr di Cioccolata Fondente



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Sciogliere il lievito nel latte, unire il miele e mescolare.
2. Versare in planetaria le due farine con lo zucchero e mescolare col gancio.
3. Unire il lievito sciolto nel latte, l'uovo e la scorza (o aroma) di limone, l'aroma vaniglia e mescolare a bassa velocità.
4. Aggiungere il sale e continuare ad impastare.
5. Inserire il burro ammorbidito e farlo incorporare fino ad incordatura.
6. Trasferire il composto in una ciotola, coprire con pellicola e fare lievitare fino al raddoppio del suo volume.
7. Stendere l'impasto sulla spianatoia e ricavare un rettangolo di 50x33 cm.
8. Spennellare il rettangolo con acqua e zucchero.
9. Strizzare l'uvetta precedentemente ammollata in acqua.
10. Distribuirle sul rettangolo insieme alle gocce di cioccolato.
11. Arrotolare la pasta su se stessa.
12. Tagliare dei cilindri di 4 cm di larghezza.
13. Lasciare lievitare fino al raddoppio del suo volume.
14. Infornare a forno preriscaldato.



180°

Attenzione:



Infornare a forno caldo per 20'

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



I Croissant Francesi

L'origine del **Croissant** è difficile da ricondurre, aleggiano infatti attorno a lui numerose leggende e racconti che cercano di ricostruirne la nascita.

Arriva in Francia, nel **1774**, **Maria Antonietta D'Asburgo**, mandata in **Francia** per sposare il futuro re **Luigi XVI**. La ragazza, all'epoca avente 14 anni, avendo nostalgia della sua patria, chiese ai panettieri di corte di ricreare i **kipferl**, dolci tipici austriaci nati in seguito alla sconfitta dell'esercito ottomano a Vienna.

La regina presentò i **kipferl** e altri piccoli pasticcini della sua terra natale alla corte francese. Tali prodotti ebbero un notevole successo, e piacquero così tanto ai pasticceri di Versailles da adottarlo, aumentandone la quantità di burro. Successivamente questi dolci saranno collettivamente chiamati "**viennoiserie**".

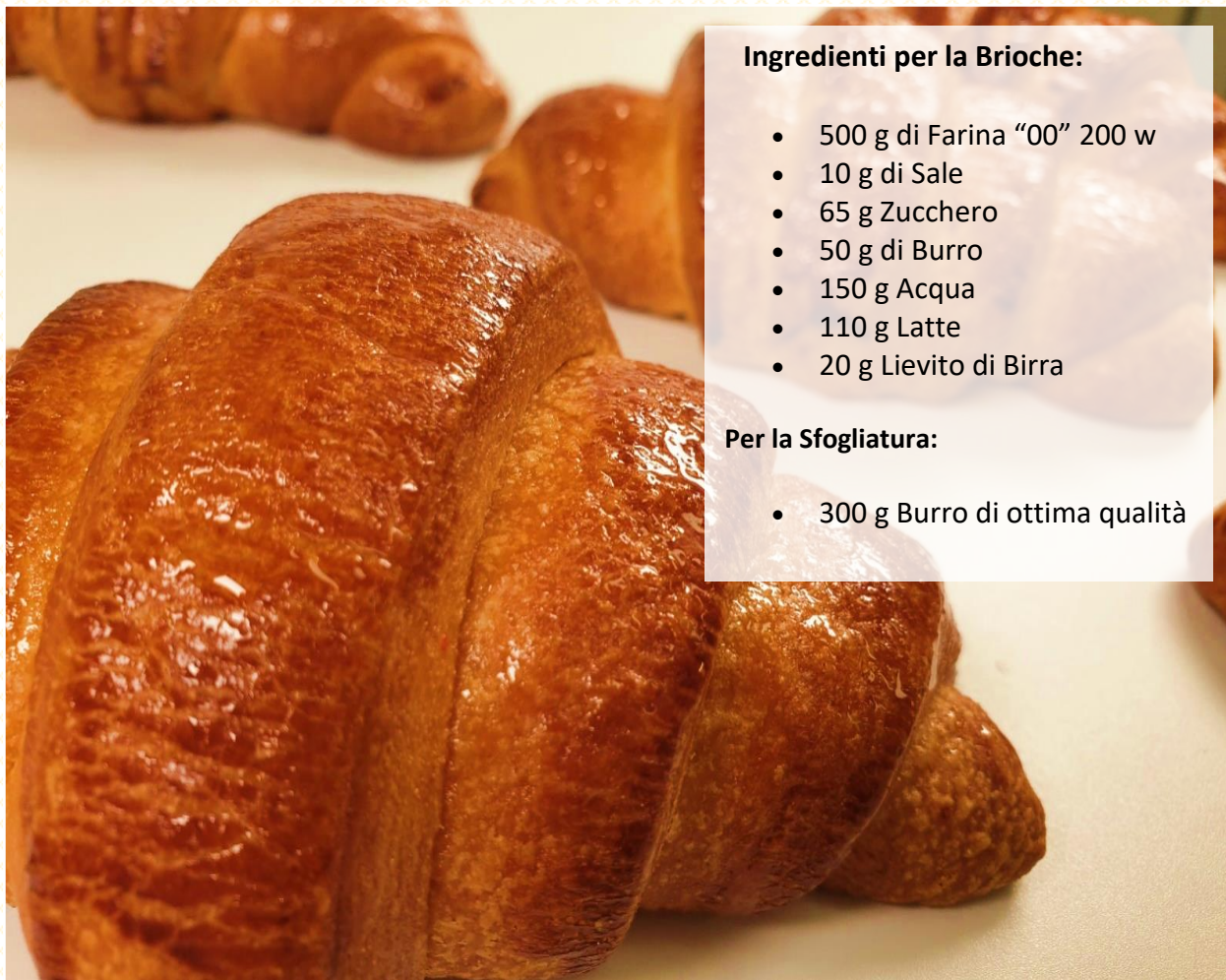
Nel 1839 l'ufficiale austriaco **August de Zong** aprì a Parigi la "**Boulangerie Vennoise**", nella "**rue de Richelieu**", una pasticceria viennese che, dato il successo, ispirò moltissimi panettieri francesi. Da quel momento ribattezzò il **kipferl**, che significa mezzaluna in austriaco, in "**croissant**", ovvero mezzaluna in francese.

Al giorno d'oggi il **Croissant**, da non confondersi con il cornetto e con la brioche, è divenuto uno dei simboli della colazione francese ed Europea, a cui ogni anno vengono aggiunti nuovi ingredienti in grado di renderlo sempre più unico ed irresistibile.





Croissant alla Francese



Ingredienti per la Brioche:

- 500 g di Farina "00" 200 w
- 10 g di Sale
- 65 g Zucchero
- 50 g di Burro
- 150 g Acqua
- 110 g Latte
- 20 g Lievito di Birra

Per la Sfogliatura:

- 300 g Burro di ottima qualità



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.
2. Inserire nella planetaria lo zucchero, il burro freddo, la farina e il sale.
3. Cominciare a mescolare, quindi aggiungere l'acqua e il latte (poco per volta).
4. Mescolare 4 minuti a bassa velocità e poi altri 6 minuti a media velocità.
5. Formare una palla, metterla in un recipiente infarinato, ricoprire con la pellicola trasparente e mettere in frigo a 4° C per 12 ore.
6. Per ottenere il panetto di burro quadrato di 20 cm x 20 cm metterlo tra due fogli di pellicola trasparente e battere con il mattarello fino ad ottenere le dimensioni giuste.
7. Mettere in frigo per 12 ore a raffreddare.
8. Dopo avere fatto lievitare l'impasto per circa 12 ore, stendere l'impasto per incorporare il panetto di burro precedentemente messo in frigo.
9. **Procedura delle pieghe.**

Master di Specializzazione Monotematico

10. Tagliare dei triangoli isosceli e fare un taglio sul lato corto dei triangoli.
11. Arrotolare su se stessi tenendo la punta sotto.
12. Preriscaldare il forno: statico a 210°, tenere fuori la teglia dove cuocerete i croissant.
13. Preparare la doratura (sbattendo un tuorlo d'uovo con del latte) e spennellare i croissant francesi.
14. Metterli su una teglia ricoperta da carta forno e cuocerli.





210°



Infornare a forno caldo per 17'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



Sciroppo di zucchero

Ingredienti:

- 30 gr di Zucchero
- 100 gr di Acqua



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Versate l'acqua in un pentolino con lo zucchero e portate ad ebollizione fino a che non si sarà completamente sciolto.
2. Trasferire lo sciroppo in un contenitore e lasciarlo raffreddare, poi utilizzarlo per spennellare i cornetti caldi.
3. Questo serve per renderli lucidi.



Crema Chantilly

Ingredienti:

- 174 ml Latte
- 24 gr Tuorlo d'uovo
- 35 gr Zucchero
- 18 gr Amido di mais
- 250 ml Panna fresca



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Mettere il latte a scaldare a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo in una boule mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena, prendere un po' di latte dal pentolino e diluire la crema per renderla più fluida.
3. Importante, mescolare senza montare.
4. Quando il latte starà per sfiorare il bollore, spegnere la fiamma ed inserire il composto di uova, zucchero e maizena nel latte.
5. Mescolare velocemente, riaccendere il fuoco a fiamma bassa e mescolare finché il latte non raggiungerà la temperatura di 82°.
6. La crema si addenserà velocemente, continuare a mescolare a fuoco basso e cuocere ancora per 1 minuto.
7. Togliere dal fuoco e trasferire la crema pasticcera in un altro contenitore precedentemente passato in frigorifero. Importante è far scendere la temperatura al di sotto dei 52° altrimenti la crema continuerà a cuocere.

Master di Specializzazione Monotematico

8. Coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo fino a completo raffreddamento.
9. Montare la Panna nella planetaria alla massima velocità.
10. Una volta montata incorporarla alla crema.



Brioche Francesi

Ingredienti per la Brioche:

- 500 g di Farina "00" 200 w
- 10 g di Sale
- 65 g Zucchero
- 50 g di Burro
- 150 g Acqua
- 110 g Latte
- 20 g Lievito di Birra



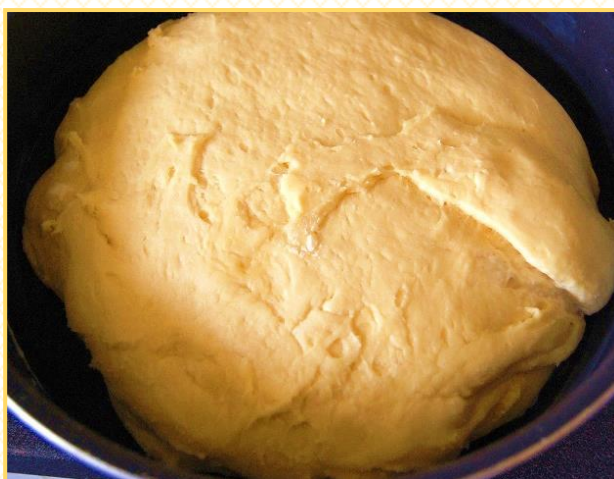
Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.
2. Inserire nella planetaria lo zucchero, il burro freddo, la farina e il sale.
3. Cominciare a mescolare, quindi aggiungere l'acqua e il latte (poco per volta).
4. Mescolare 4 minuti a bassa velocità e poi altri 6 minuti a media velocità.
5. Formare una palla, metterla in un recipiente infarinato, ricoprire con la pellicola trasparente e mettere in frigo a 4° C per 12 ore.

Master di Specializzazione Monotematico

6. Formare il panetto di burro quadrato di 20 cm x 20 cm mettendolo tra due fogli di pellicola trasparente e battendo con il mattarello fino ad ottenere le dimensioni giuste.
7. Mettere in frigo per 12 ore a raffreddare.
8. Dopo avere fatto lievitare l'impasto per circa 12 ore, stendere l'impasto per incorporare il panetto di burro precedentemente messo in frigo.
9. Prendere l'impasto dal frigo.
10. Appiattirlo un po' con il palmo delle mani.
11. Formare delle palline da circa 60 gr.
12. Disporle su di una teglia rivestita di carta forno e lasciarle riposare fino a raddoppio del suo volume.
13. Preriscaldare il forno a 180°.
14. Riprendere le brioches ormai raddoppiate, lucidarle con un composto di rosso uovo e latte.
15. Per facilitare la cottura possiamo anche inserirle in degli stampini d'alluminio monoporzione, spruzzati con del burro spray.
16. È possibile guarnire con granella di zucchero prima di infornare





180°



Informare a forno caldo per 10'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



Brioche Francese al Cioccolato Fondente

Ingredienti per la Brioche:

- 500 g di Farina "00" 200 w
- 10 g di Sale
- 65 g Zucchero
- 50 g di Burro
- 150 g Acqua
- 110 g Latte
- 20 g Lievito di Birra
- 125 gr Gocce di Cioccolato fondente





Procedimento di lavorazione

1. Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.
2. Inserire nella planetaria lo zucchero, il burro freddo, la farina, il sale e le gocce di cioccolato.

SEGUIRE I PASSAGGI SUCCESSIVI DALLA RICETTA DELLA BRIOCHE FRANCESE



Cornetto Bicolore al Cacao



Ingredienti per impasto alla Vaniglia:

- 420 gr di farina "00" 270/300 W
- 50 gr di Latte
- 50 gr di Acqua
- 20 gr di Lievito di Birra
- 2 Uova
- 110 gr di Zucchero Semolato
- 20 gr di Burro
- 10 gr di Malto
- 4 gr di Aroma all'Arancio
- 2 gr di Vanillina
- 4 gr di Sale

Per Sfogliare:

- 150 gr di Burro o Margarina



Impasto al Cacao

Ingredienti per impasto al Cacao:

- 390 gr di fraina "00" 270/300 W
- 50 gr di Latte
- 50 gr di Acqua
- 20 gr di Lievito di Birra
- 2 Uova
- 110 gr di Zucchero Semolato
- 20 gr di Burro
- 10 gr di Malto
- 4 gr di Aroma all'Arancio
- 2 gr di Vanillina
- 4 gr di Sale
- 30 gr di cacao amaro in polvere



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Preparare tutti gli ingredienti, il malto, il cacao nella farina, il burro morbido.
2. Inserire la vanillina e aroma arancio insieme.
3. Per l'impasto si possono usare planetarie con gancio, impastatrici di vario genere a velocità relativamente basse.
4. Inserire la farina ed il malto nella planetaria o impastatrice.
5. Far girare per qualche minuto (questo permette alla farina di prendere aria che aiuterà il lievito nella fase di lievitazione).
6. Sbattere le uova in una ciotola.
7. Sciogliere il lievito nel latte ed aggiungerlo alla farina.
8. Fare formare l'impasto per 5 minuti circa.
9. Aggiungere lo zucchero (l'impasto tenderà a dividersi).
10. Aggiungere gli aromi a seguire, il burro un po' alla volta (l'impasto tenderà di nuovo a dividersi).
11. Si aggiunge altro burro quando l'impasto ha assorbito quello messo in precedenza.
12. Si continua ad impastare finché l'impasto assuma una consistenza liscia.
13. A questo punto si può aggiungere il sale (questo va messo lontano dal lievito, altrimenti ne inibisce le cellule).
14. Continua a lavorare l'impasto fino a quando non risulta liscio ed omogeneo.
15. Se risulta troppo appiccicoso aggiungere un po' di farina, se fosse troppo asciutto, un po' di latte, (compensazione dei liquidi).
16. Mettere l'impasto in una ciotola capiente, coprire con pellicola e mettere in abbattitore per 20 minuti
17. Togliere l'impasto dall'abbattitore e farlo lievitare fino al suo raddoppio (circa due ore) a 24/26 gradi.
18. Per una produzione ottimale l'impasto dovrebbe lievitare per 1 ora circa a 26° e poi a 4° in frigorifero per 12 ore. Questo permette all'impasto di lievitare lentamente e fissare tutti gli aromi inseriti e di perdere anche il forte sentore di lievito di birra.
19. Se messo a lievitare in frigo per 12 ore l'impasto risulterà più liscio e più fragrante in fase di degustazione.
20. Una volta che l'impasto è lievitato stendere con un mattarello alla stessa dimensione di quello alla Vaniglia.
21. Accoppiare.



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. **Procedura per l'impastamento e delle pieghe consultare lezioni precedenti**
2. Prendete l'impasto alla vaniglia già sfogliato con il burro e stendetelo con un mattarello fino a ricavare un rettangolo di 50x35 cm, spesso circa mezzo cm.
3. A questo punto prendete l'impasto al cacao, che ormai sarà ben lievitato e stendetelo con il mattarello, fino a ricavare un rettangolo delle stesse dimensioni di quello alla vaniglia, spesso sempre 0,5 cm.
4. Spennellate l'impasto alla Vaniglia con dell'acqua e adagiate sopra il rettangolo al cacao, aiutandovi con il mattarello.
5. Usate le mani per far combaciare bene i bordi.
6. Utilizzate il mattarello per far aderire completamente i due strati.
7. Appiattitelo con l'aiuto del mattarello fino ad uno spessore di circa 6 mm.
8. Dividete a metà il vostro rettangolo e ricavate dei triangoli con base 10/11 cm.
9. Prendete il primo triangolo e, tenendo ben salda la base, con una mano tirate delicatamente dalla punta in modo da allungarlo di circa $\frac{1}{4}$ fino a formare il classico cornetto, facendo in modo di posizionare la chiusura sotto la base.
10. Arrotolare il cornetto con l'impasto alla Vaniglia rivolto verso l'alto.
11. Proseguite in questo modo con tutti gli altri e disponeteli man mano su una placca foderata di carta da forno distanziandoli tra loro.
12. Lasciate lievitare per un'ora in forno spento solo con la luce accesa, o comunque lontano da correnti d'aria che farebbero seccare la superficie.
13. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a **175° per 25 minuti** nel ripiano centrale. Controllate la colorazione senza aprire il forno e quando saranno ben dorati sformateli.
14. Potete lucidare con sciroppo di zucchero.



180°



Infornare a forno caldo per 10'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare.



Ingredienti per i Cornetti:

- 350 gr di Farina Manitoba
- 200 gr di Farina Integrale
- 10 gr di Lievito di Birra Fresco
- 130 gr di Latte Intero
- 130 gr di Acqua
- 100 gr di Burro morbido
- 2 Uova medie
- 80 gr di Zucchero Semolato
- 5 gr di Sale
- 40 gr di Miele

Ingredienti per la farcitura

- 80 gr Miele
- 125 gr Lamponi
- 100 gr Zucchero



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Prima di tutto Preparate un pre-impasto con 95 gr di farina (presa dal totale delle due farine mescolate insieme), il lievito, 50 gr di latte (preso dal totale) 50 gr di acqua (presa del totale).
2. Mescolate con una spatola, fino a formare un impasto denso e appiccicoso.
3. Coprite la ciotola con una pellicola e lasciate lievitare in un luogo temperato (meglio se forno spento circa 26°).
4. Al termine del tempo, il pre-impasto ha triplicato il suo volume e sulla superficie si intravedono dei piccoli fori.
5. Aggiungete il resto delle farine, lo zucchero, il resto dell'acqua, latte e zucchero.
6. Azionate la planetaria o impastatrice con la frusta K e lasciate amalgamare fino a quando l'impasto non si aggrappa alla foglia.
7. Aggiungete il miele
8. Lasciate amalgamare qualche secondo, l'impasto risulterà appiccicoso (è normale).
9. Aggiungete le uova e farle assorbire una alla volta.
10. Lasciate lavorare l'impastatrice, solo quando il primo uovo è completamente assorbito all'impasto procedete ad inserire il secondo.

Master di Specializzazione Monotematico

11. L'impasto, alla fine dell'inserimento delle uova si presenta morbido.
12. Aggiungete il burro a piccoli pezzi.
13. Incordate con il gancio, che farete lavorare a velocità medio – bassa.
14. Solo quando il primo pezzo di burro è assorbito, potete procedere ad aggiungere altro. Fate quest'operazione fino ad esaurimento burro.
15. Infine aggiungete il sale.
16. Se l'impasto a fine incordatura, dovesse risultare ancora un pochino appiccaticcio, niente paura! spolveratevi le mani di farina, tirate fuori l'impasto dalla ciotola e date 2 pieghe a portafoglio, cioè portando prima un lembo di impasto al centro, poi sovrapponendovi l'altro lato.
17. Quando il panetto si stacca dal piano di lavoro ed è bello liscio e gonfio, formate una palla, ponetela nella ciotola (con un pizzico di farina, solo se necessario).
18. Lasciare lievitare in luogo privo di correnti d'aria, asciutto (preferibilmente nel forno spento) ad una temperatura di circa 26° fino a quando non triplica di volume.
19. Stendete l'impasto su un piano di lavoro, spolverato con un pizzico leggero di farina e fate 2 pieghe a portafoglio.
20. Nel frattempo scaldate il burro per le pieghe e lasciatelo intiepidire.
21. Dividete l'impasto in due parti.
22. Stendete un pezzo di impasto per volta, aiutandovi con il matterello stendere ad uno spessore di 8 mm, cercando di formare un rettangolo che abbia il lato corto di circa 20 cm.
23. Quando il burro è ben freddo, pennellate la superficie della sfoglia appena realizzata.
24. Intagliate dei triangoli isosceli: con basi di circa 6 – 7 cm.
25. Pennellate di nuovo la superficie con il burro fuso di ciascun triangolo.
26. Arrotolate i cornetti integrali partendo dalla base fino alla punta che dovrà combaciare con la base del vostro cornetto.
27. Adagiandoli, su una teglia, precedentemente foderata di carta forno ad una distanza di circa 5-6 cm tra loro.
28. Lasciate lievitare i cornetti ad una temperatura di 26° (forno spento oppure in un luogo asciutto e lontano da correnti d'aria per circa 1 h – 1 h e 1/2, fino al raddoppio del volume.
29. Al termine del tempo indicato Pennellateli con tuorlo sbattuto.
30. Cuocete in forno ben caldo a **180° per circa 20'** fino a doratura.
31. I cornetti integrali cresceranno ancora in forno.
32. Sfornate e versate sui cornetti integrali del miele appena scaldato!
33. Riempire con composta di lamponi.



180°



Infornare a forno caldo per 20'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare.



Cornetti Italiani Bicolore

Ingredienti per i Cornetti:

- 450 gr di farina "00" 270/300 W
- 50 gr di Latte
- 50 gr di Acqua
- 20 gr di Lievito di Birra
- 2 uova
- 110 gr di Zucchero Semolato
- 20 gr di Burro
- 10 gr di Malto
- 4 gr di Aroma all'Arancio
- 2 gr di Vanillina
- 4 gr di Sale

Per Sfogliare:

- 150 gr di Burro o Margarina



Procedimento di lavorazione

Preparazione impasto alla Vaniglia:

- Per l'impastamento, e procedura consultare le lezioni precedenti.



Impasto colorato

Ingredienti:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| • 420 gr di Farina "00" 270/300 W | • 10 gr di Malto |
| • 50 gr di Latte | • 4 gr di Aroma all'Arancio |
| • 50 gr di Acqua | • 2 gr di Vanillina |
| • 20 gr di Lievito di Birra | • 4 gr di Sale |
| • 2 uova | • Colorante qb |
| • 110 gr di Zucchero Semolato | |
| • 20 gr di Burro | |



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

- Per l'impastamento, cottura e la procedura consultare le lezioni precedenti.

La creatività è la base della pasticceria!

Cornetto Bicolore Rosso



Cornetto Bicolore Al Cioccolato

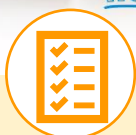


Cornetto Bicolore Verde



Cornetto Bicolore Nero





Saccottini Bicolore



Ingredienti per la sfoglia:

- 450 gr di farina "00" 270/300 W
- 50 gr di Latte
- 50 gr di Acqua
- 20 gr di Lievito di Birra
- 2 Uova
- 110 gr di Zucchero Semolato
- 20 gr di Burro
- 10 gr di Malto
- 4 gr di Aroma all'Arancio
- 2 gr di Vanillina
- 4 gr di Sale

Per Sfogliare:

- 150 gr di Burro o Margarina



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. **Impastamento (consultare il cornetto Italiano)**
2. **Portare a fine lavorazione la pasta Sfoglia.**
3. **Preparazione impasto colorato.**
4. Fatto riposare l'impasto stendere con un mattarello formando un rettangolo di 40 cm per 25 cm con uno spessore di 4-5 mm.
5. A questo punto prendete l'impasto colorato, che ormai sarà ben lievitato e stendetelo con il mattarello, fino a ricavare un rettangolo delle stesse dimensioni di quello alla vaniglia, spesso sempre 4-5 mm.
6. Usate le mani per far combaciare bene i bordi.
7. Utilizzate il mattarello per far aderire completamente i due strati.
8. Ricavare dei rettangoli di 8 cm per 40 cm
9. Spennellare la superficie con acqua e zucchero.

Master di Specializzazione Monotematico

10. Inserire le gocce di cioccolato ad un estremo dell'impasto.
11. Arrotolare su sé stesso e chiudere.
12. Praticare dei taglietti obliqui sulla parte superiore.
13. Spennellare il prodotto con un composto di latte e rosso d'uovo.
14. Lasciare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume.

Infornare a forno caldo **180° per 18'-20'**.



165° - 168° forno ventilato

180° forno statico



**Infornare a forno caldo per
18' -20' in presenza di umidità**

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



Master di Specializzazione Monotematico

Appunti dello Studente

This image shows a full page of graph paper. The background is white, and it is covered with a uniform grid of thin, light gray lines. The grid consists of small squares that extend across the entire area of the page, providing a guide for drawing or writing. There are no margins, text, or other markings on the paper.



★★★★★
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

I Lievitati da Colazione

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

