



Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

*“I Lievitati, Krapfen,
Bomboloni, Ciambelle e Frati”*



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 Falchini



I Krapfen – La Storia

Il **Krapfen** è un dolce fritto di origine **austro-tedesca**. Presenta una forma tondeggiante, prodotto con pasta **lievitata dolce**, che lo rende **soffice**, farcito con **crema** o **marmellata** e spolverato con **zucchero**.

Diffusosi in **Italia**, partendo dal **Nord**, fino ad arrivare al **Sud**, ha subito alcune modificazioni, anche nel nome, comunemente chiamato **“bombolone”**.

Per quanto riguarda l'origine del nome **Krapfen** ci sono due distinti pensieri: c'è chi attribuisce questo nome alla parola **“krafo”** del tedesco antico, che significa **“artiglio”**, usato perché il dolce presentava inizialmente una forma più **allungata** e **sottile**; e chi pensa derivi da **Cäcilie Krapf**, pasticciere **viennese** che avrebbe inventato questo dolce intorno alla fine del Seicento.



Il ripieno originale del **Krapfen** è con una confettura di **albicocca**, tuttavia in **Italia** è comune trovarlo ripieno di **crema pasticcera**.



Krapfen

Ingredienti:

- 3 Tuorli
- 100 gr di Burro Ammorbidito
- 50 gr di Zucchero Semolato
- 500 gr di Farina "00"
- 34 gr di Lievito di Birra
- 250 ml di Latte tiepido
- 1 presa di Sale
- 4 ml di Rum

Per la Farcitura:

- 200 gr di Marmellata di Albicocche
Oppure
- 200 gr di Crema al Cioccolato
Oppure
- 200 gr di Crema Pasticcera



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Per prima cosa è necessario preparare il lievitino: quindi sbriciolate il lievito di birra all'interno di una Planetaria.
2. Aggiungete 2 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte tiepido.
3. Fate sciogliere il lievito di birra.
4. Aggiungete 50 grammi di farina.
5. Amalgamate fino a che il composto non risulta liscio e privo di grumi.
6. Fate lievitare a 26° per circa 30 minuti fino al raddoppio del volume.
7. Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete di tanto in tanto il burro ammorbidito.
8. Continuate ad impastare fino a quando avrete aggiunto tutto il burro.
9. Aggiungete ora la farina rimanente e amalgamate.
10. Aggiungere la presa di sale, amalgamate velocemente e aggiungete tutto il lievitino e il latte tiepido.

Master di Specializzazione Monotematico

11. Aggiungete il Rum e mescolate ancora.
12. Fate lievitare per 1 ora nel forno con la luce accesa.
13. Trascorsa un'ora potete preparare le palline.
14. Spolverate un piano con della farina (usate pochissima, giusto quanto serve per non far attaccare l'impasto).
15. Fare dei panetti di 60 gr ciascuno, esercitando un movimento circolare.
16. Adagiate i panetti su un canovaccio e fateli lievitare per 30 minuti.
17. Scaldate il forno a **180° e cuocete per 15 minuti**.
18. Estraete dal forno e lasciate intiepidire.
19. Farciteli a vostro piacimento con: marmellata di albicocche, crema al cioccolato o crema pasticcera e spolverateli con abbondante zucchero a velo.



180°



Infornare a forno caldo per 15'

Attenzione:

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







Krapfen Salati con Patate, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Rosmarino

Ingredienti:

- 50 gr Acqua
- 250 gr Farina
- 250 gr Manitoba
- 12 gr Lievito
- 10 gr Zucchero
- 1 uovo
- 50 gr Olio evo
- 300 gr Patate lesse
- 150 gr Prosciutto Cotto
- 150 gr Mozzarella Fiordilatte
- Rosmarino q.b.
- Sale q.b.



Procedimento di lavorazione

1. Lessate le patate, scolatele e schiacciatele.
2. Tritate il rosmarino, da quantificare in base al vostro gusto.
3. Sciogliete il lievito, setacciate le farine. Mettete in una bowl le farine setacciate, lievito, uovo, olio, rosmarino e le patate precedentemente schiacciate. Fate lievitare coprendolo.
4. Quando l'impasto sarà raddoppiato di dimensione dividetelo a metà, spianatelo e ricavate delle palline di circa 60 gr ciascuna. Adagiate i panetti su un canovaccio e fate lievitare per 30 minuti.
5. Mentre i panetti lievitano tagliate a cubetti la mozzarella e il prosciutto cotto.
6. Riscaldare il forno a 180°.
7. Farcite i panetti con i cubetti di mozzarella e prosciutto cotto e infornate per 15 minuti



I Bomboloni

Il **Bombolone**, o “**bomba**”, è un prodotto tipico italiano, diffuso maggiormente nelle regioni della **Toscana**, **Lazio** e della **Emilia-Romagna**.

Questo prodotto dolciario nasce come variante del Krapfen austriaco, dopo la diffusione che ha avuto in **Italia**, partendo dalle **Dolomiti** fino ad arrivare nel **Sud Italia**, dove, in **Sicilia** venne ribattezzato “**Graffa**”.

Esistono più varianti in Italia, che cambiano da regione a regione, ognuna con le proprie caratteristiche ed ingredienti speciali; vediamo di seguito quelle più diffuse ed importanti.

- **Bombolone romagnolo**: molto popolare, ha alcune caratteristiche speciali: la pasta è a base di **burro** e non di **strutto**, e molto **lievitata**, ripiena di **crema pasticcera** aromatizzata con scorza di **limone** e coperta esternamente di **zucchero semolato**;
- La “**Bomba**” **toscana**: presenta un impasto lievitato con scorza di **limone**, viene utilizzato lo **strutto**, deve lievitare per circa un’ora e infine viene fritto in olio bollente di **semi**. Appena terminata la cottura viene aggiunto lo **zucchero**.
- **Bomba Laziale**: la differenza sostanziale tra la **bomba Laziale** e quella **Toscana** sta nel ripieno: quello **Toscano** è infatti ripieno di **pasta**, mentre quello **Laziale** deve essere rigorosamente ripieno di **crema pasticcera** o di **cioccolato**



Bombolone Romagnolo

Ingredienti:

- 160 gr di Farina “00” 150/200W
- 240 gr di Farina “00” 270/350W
- 40 gr di Zucchero Semolato
- 100 ml di Acqua
- 16 gr di Lievito di Birra Fresco
- 80 gr di Uova
- 0,5 gr di Vanillina
- 5 gr di Aroma Arancio
- 3 gr di Sale
- 60 gr di Burro





Preparazione:

1. Mettere in una Planetaria le due farine e lo zucchero semolato e mescolare.
2. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.
3. Versare nella planetaria ed impastare con il gancio.
4. Sbattere leggermente le uova con la vanillina e l'aroma arancio ed unirle all'impasto
5. Aggiungere il sale
6. Aggiungere il burro un po' alla volta.
7. Impastare fino ad incordatura.
8. Togliere l'impasto dalla planetaria e metterlo sulla spianatoia leggermente infarinata.
9. Formare una palla e mettere a lievitare fino al raddoppio del suo volume.
10. Dopo la lievitazione, fare una piega di rinforzo piegando l'impasto su se stesso almeno un paio di volte.
11. Coprire con pellicola oppure con un canovaccio per circa 30 minuti.
12. Spianare ad altezza di circa 1 cm e cappare con un coppapasta di un diametro circa di 9 cm.
13. Scaldare olio d'arachidi in una pentola a 170°.
14. Friggere 2 bomboloni per volta girandoli una sola volta.
15. Una volta fritti adagiare su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
16. Mettere dello zucchero semolato in un recipiente e rotolare i Bomboloni nello zucchero.
17. A piacimento farcire.



Preparazione della Crema Pasticcera



Ingredienti 0

- 610 g Latte Intero (meglio se fresco)
- 165 g Tuorlo
- 185 g Zucchero Semolato
- 50 g Amido3



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;
- 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 pasticceria**, contenendo uova e latte, è facilmente attaccabile da agenti patogeni come la salmonella e va quindi conservata bene. Meglio se consumata subito!



Bomboloni al Forno



Ingredienti:

- 500 gr di Farina "00" 150/200W
- 100 gr di Tuorli
- 75 gr di Burro
- 5 gr Sale
- Vanillina
- 200 gr Latte
- 15 gr di lievito di birra
- 75 gr Zucchero
- 4 cucchiari di Rum
- Scorza di limone



Procedimento di lavorazione

1. Per prima cosa reparate il **lievitino**, scaldando il latte e unendo, in una ciotola, il lievito sbriciolato, lo zucchero e latte tiepido.
2. Mescolate nella planetaria la farina setacciata, i tuorli, la vanillina, la scorza di limone, e il rum (a vostro gusto e piacimento, non è necessario per la riuscita della preparazione).
3. Aggiungete il lievitino all'impasto.
4. Aggiungete il burro, poco per volta, assicurandovi di amalgamare il tutto bene.
5. Impastate fino all'ottenimento di un impasto liscio ed omogeneo.

Master di Specializzazione Monotematico

6. Coprite con pellicola alimentare e fate lievitare in forno spento con luce accesa fino al raddoppiamento dell'impasto. (circa 2 ore e mezza)
7. Fare dei panetti di 60 gr ciascuno, esercitando un movimento circolare.
8. Adagiate i panetti su un canovaccio e fateli lievitare per 30 minuti.
9. Spennellate con albume d'uovo ed infornate in forno statico a 180° per 15 minuti.
10. Farcite a vostro piacimento.



Ciambelle o Frati

Ingredienti:

- 160 gr di Farina "00" 150/200W
- 240 gr di Farina "00" 270/350W
- 40 gr di Zucchero Semolato
- 100 ml di Acqua
- 16 gr di Lievito di Birra Fresco
- 80 gr di Uova
- 0,5 gr di Vanillina
- 5 gr di Aroma Arancio
- 3 gr di Sale
- 60 gr di Burro

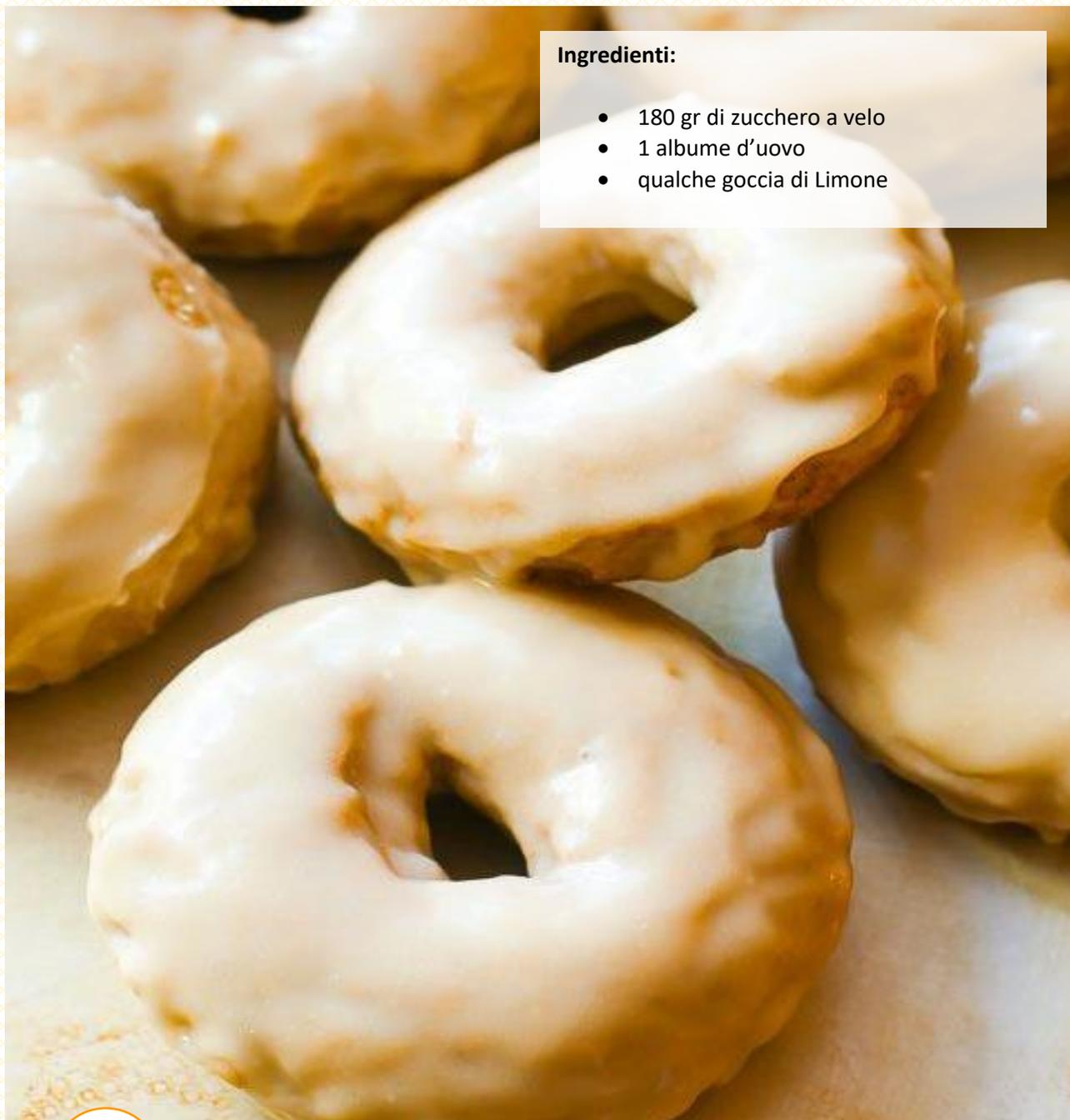


Procedimento di lavorazione

- Per la procedura consultare la lezione precedente



Glassa Reale



Ingredienti:

- 180 gr di zucchero a velo
- 1 albume d'uovo
- qualche goccia di Limone



Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. In una ciotola con l'aiuto di una frusta, mescolare lo zucchero a velo e l'albume d'uovo.
2. Una volta raggiunta la densità desiderata, aggiungere qualche goccia di limone ed amalgamare bene
3. Spennellare la glassa reale sul prodotto.
- 4.



La Storia dei Doughnut

L'origine dei **Doughnut**, o **Donuts**, sono riconducibili all'**America**, più precisamente agli **Stati Uniti**.

Sono stati trovati ricettari di fine '800 contenenti la ricetta dei **Doughnut**.

Inizialmente si presentavano come delle "**palle di torta**", fino a quando, alla fine del **XIX secolo**, **Hansen Gregory**, capitano della **marina statunitense**, diede l'idea di forarne il centro, creando così delle ciambelle.

C'è invece chi sostiene che le prime ricette originali dei **Doughnut** siano da ricondurre alla cultura **olandese**.

Ciò che è certo però, è che sono formate da un **mix di ingredienti europei ed americani** attribuibili alla scoperta del **Nuovo Continente**.

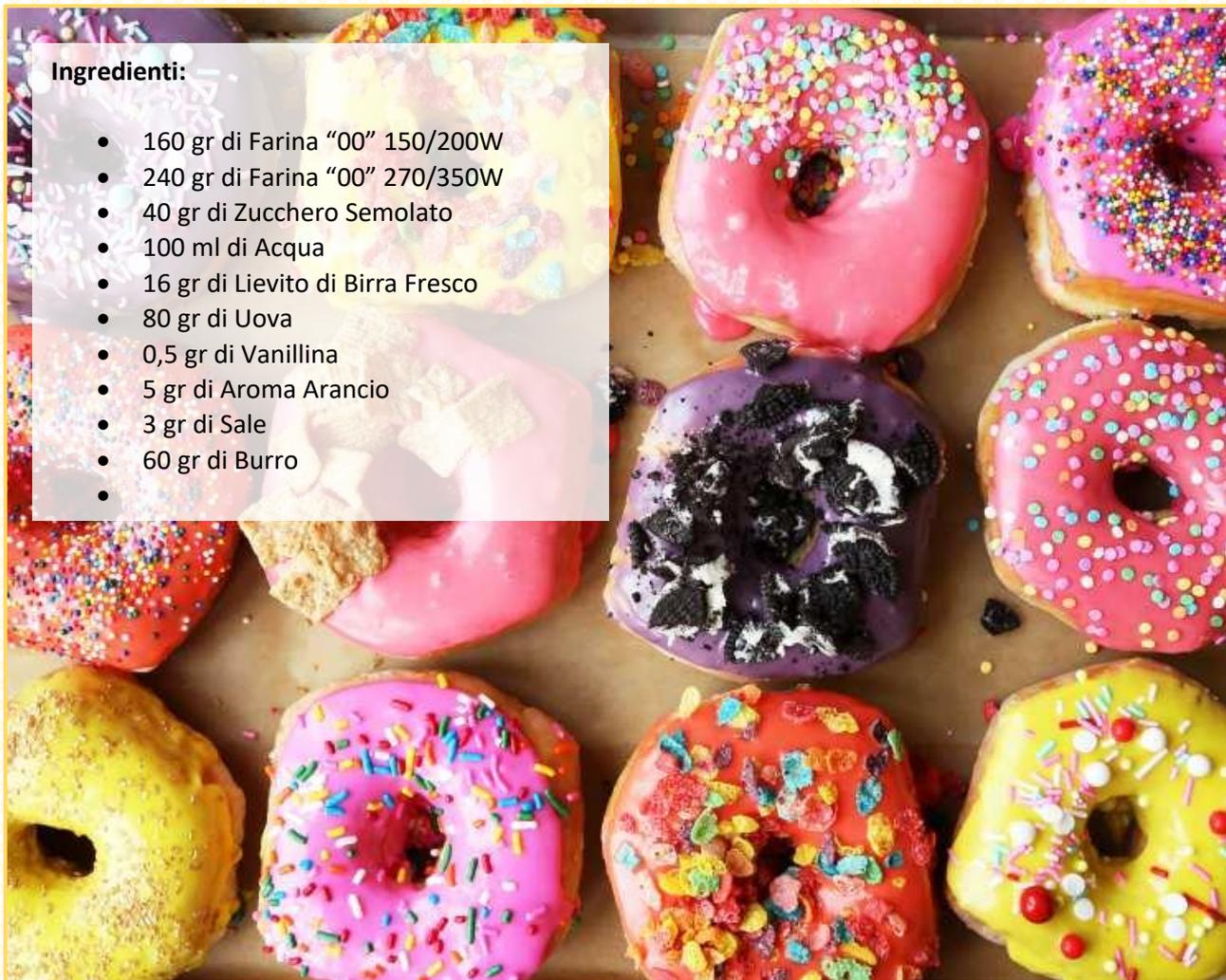
Al giorno d'oggi esistono decine di farciture dei **Doughnut**, che sono ormai diventati oggetto di molti **pasticceri e bakery artists**.



Doughnut

Ingredienti:

- 160 gr di Farina "00" 150/200W
- 240 gr di Farina "00" 270/350W
- 40 gr di Zucchero Semolato
- 100 ml di Acqua
- 16 gr di Lievito di Birra Fresco
- 80 gr di Uova
- 0,5 gr di Vanillina
- 5 gr di Aroma Arancio
- 3 gr di Sale
- 60 gr di Burro
-





Procedimento di lavorazione

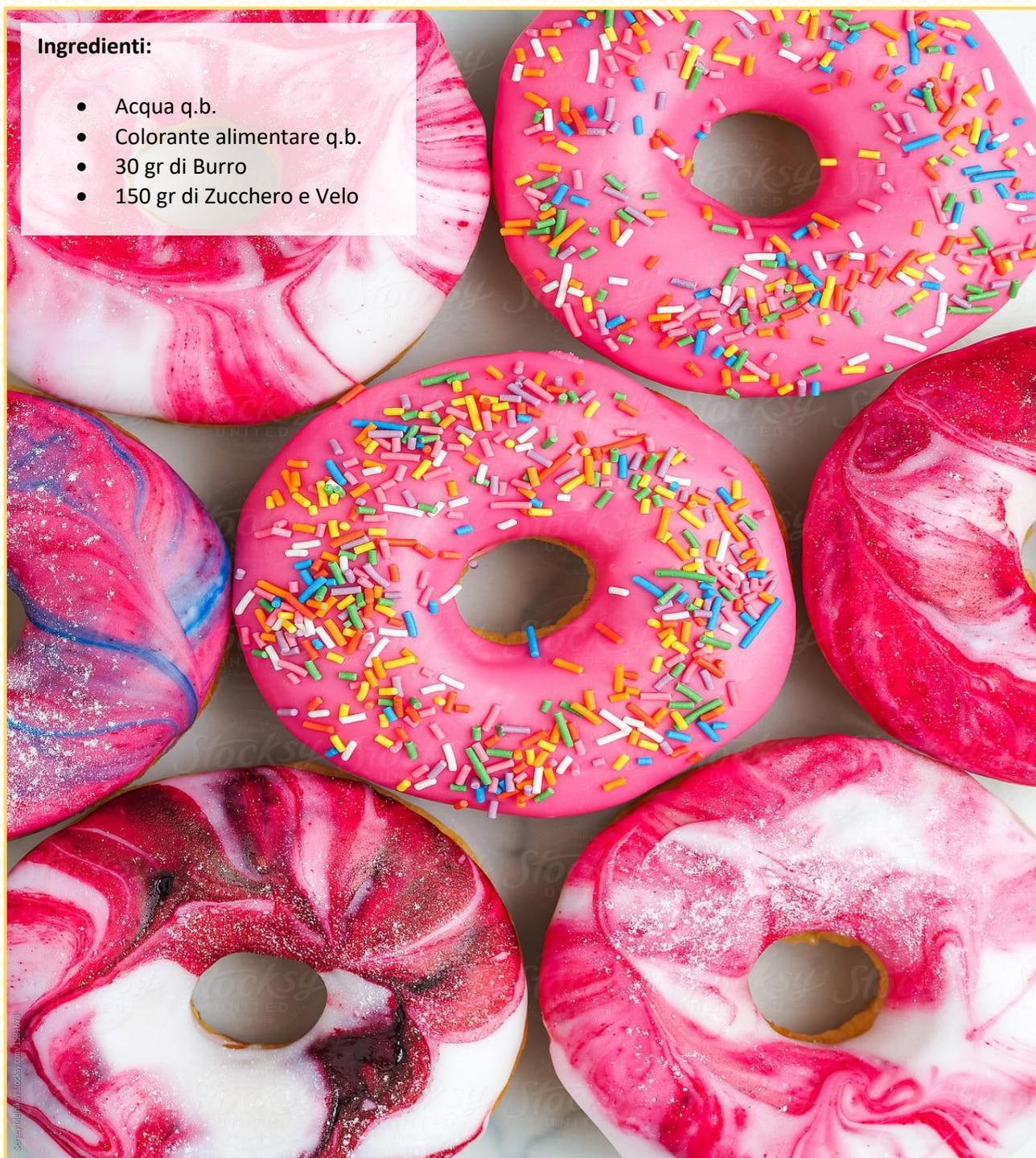
- Procedura consultare la lezione precedente



Glassa Colorata per i Doughnut

Ingredienti:

- Acqua q.b.
- Colorante alimentare q.b.
- 30 gr di Burro
- 150 gr di Zucchero e Velo





Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Versate in una ciotola il burro fuso e lo zucchero a velo.
2. Aggiungete acqua calda quanta ne serve per ottenere un composto fluido.
3. Se volete ottenere una glassa al cioccolato, oppure con glassa rossa, dividete il composto in tre ciotole: una lasciatela al naturale, nella seconda aggiungete il cioccolato fuso e nella terza unite il colorante rosso e circa 4/5 cucchiaini di zucchero a velo in più.
4. Dovrete ottenere delle glasse lisce e cremose.
5. Se così non fosse, aggiungere altra poca acqua calda per fluidificare.
6. Al contrario per addensare unite poco zucchero a velo alla volta fino al raggiungimento della consistenza desiderata.







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

I Lievitati, Krapfen, Bomboloni, Ciambelle, Frati e Doughnut

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

