



★★★★★
**Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria**

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

“Torte Gelato e le Mousse”



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

Master di Specializzazione Monotematico



GELATO, TORTE GELATO E A
MOUSSE

Sono stati trovati documenti storici riconducibili al gelato che ci giungono da un poeta greco vissuto nel 500 A.C. I greci infatti erano soliti prepararsi bevande rinfrescanti con limone, miele e neve o ghiaccio.

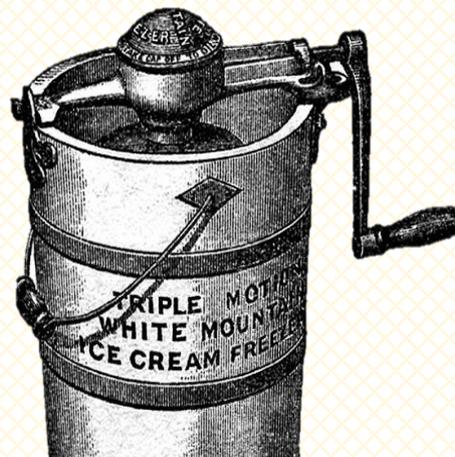
In **Sicilia**, gli arabi mescolavano con la neve dell'Etna succhi di frutta, mentre in **Arabia**, ogni bibita ghiacciata aveva il nome di "Sherbet" da cui deriva la parola italiana sorbetto.

Tuttavia il gelato a base di latte nasce intorno all'anno 1565, alla corte di **Caterina de'Medici**, a **Firenze**, per mano dell'architetto **Bernardo Buontalenti**, che realizzò un sorbetto quasi gelato utilizzando neve, sale, limone, zucchero, uovo e latte.

Nel 1686 il Siciliano **Francesco Procopio dei Coltelli**, trasferitosi a **Parigi** alla corte del **Re Sole** inaugurò il "Café Procope", la prima caffè-gelateria della storia, dove creò un'innovativa ricetta per il "sorbetto gelato" a base di Frutta, zucchero e ghiaccio.

Prima del 1846 però, non arriveremo alla creazione di quello che può essere definito gelato. È proprio in questo anno che **Nancy Johnson**, nel **New Jersey, Stati Uniti**, crea la prima gelatiera a base di ghiaccio, migliorata due anni dopo da **William Young** che aggiunge un motore per consentire un raffreddamento più uniforme.

Il primo **gelato** industriale su stecco, il **Mottarello** al gusto fiordilatte, nasce in Italia nel **1948**, e due anni dopo, negli anni **50** arriva il primo cono a **cialda industriale**, il **Cornetto**.



Rappresentazione della prima macchina da gelato



non si può resistere...
nessuno può resistere...

iRRRResistibile!

cornetto ALGIDA

la sua cialda croccante e biscottata
è tutta piena di gelato di panna
ricoperto di granella di mandorle
e nocciole

L.100

ALGIDA
il gelato
fidelato

Spot pubblicitario di uno dei primi Cornetti



Gelato alla Crema

Ingredienti:

- 350 gr Latte fresco intero
- 4 rossi d'uovo
- 250 gr Panna fresca
- 105 gr Zucchero semolato



Procedimento

1. In una pentola capiente versate il latte, mettetelo sul fuoco e spegnete prima che il latte raggiunga l'ebollizione. Nel frattempo mettetevi i tuorli in una ciotola capiente e unitevi lo zucchero.
2. Sbattete le uova e lo zucchero con una frusta elettrica fino ad ottenere un composto liscio e spumoso. Aggiungete il latte ai tuorli e rimettete il composto ottenuto sul fuoco per qualche minuto.
3. Continuate a mescolare con una frusta in modo che non si attacchi sul fondo la crema. Quando si addensa leggermente versate la crema in un contenitore capiente e lasciate che si raffreddi completamente.

Master di Specializzazione Monotematico

4. Montate la panna fresca con una frusta e aggiungete la crema di uova fredda. Mescolate delicatamente, mettete il gelato in un contenitore a chiusura ermetica e posizionatelo in freezer.
5. Lasciate il gelato in freezer per circa 6 ore ad addensare.



Gelato alla Fragola

Ingredienti per il Gelato

- 250 g fragole peso già pulite
- 120 g panna da montare
- 50 g latte condensato

Ingredienti per il Latte Condensato

- 100 ml di latte
- 100 gr di zucchero a velo
- 25 gr di burro



Procedimento Latte condensato

1. Mettere a bollire il latte con lo zucchero ed il burro fino a che non si addensa.
2. Trasferire in un contenitore e lasciare raffreddare



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento Gelato alla Fragola

1. È importante che la frutta sia molto matura altrimenti il gelato non avrà molto sapore e se le fragole sono troppo acquose potrebbero alterare la riuscita della ricetta.
2. Lavate le fragole e privatele delle foglie, asciugatele con un canovaccio pulito, quindi tagliatele a pezzetti piccoli e raccoglietele in un recipiente con lo zucchero e la scorza di limone.
3. Frullatele perfettamente con un frullino a immersione fino a ottenere una crema senza pezzetti. A questo punto potete scegliere di passare con il colino se non amate i semi delle fragole.
4. A parte montate la panna e quando sarà quasi completamente gonfia aggiungete anche il latte condensato e continuate a montare. Ora, con una spatola, aggiungete un po' alla volta la panna alla crema di fragole e incorporatela lentamente in modo da ottenere un composto gonfio e liscio.
5. Trasferite in uno stampo da plum-cake (per questa quantità ne serve uno piccolo) o in un contenitore a scelta.
6. Coprite con carta forno a contatto con la superficie della crema e fate raffreddare il gelato alla fragola senza gelatiera in congelatore per almeno 3 ore prima di servire.



Gelato alla Nocciola

Ingredienti:

- 200 ml Latte di ottima qualità
- 150 ml Panna Fresca
- 150 gr Zucchero
- 90 gr di Nocciole sguosciate





Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento Gelato alla Nocciola

1. Tostate le nocciole mettendole in una padella per qualche minuto.
2. Una volta tostate le nocciole mettetele insieme allo zucchero e frullate tutto insieme. Otterrete così una pasta di nocciole.
3. Mettete in un contenitore, aggiungete l'uovo e lavorate con uno sbattitore elettrico.
4. Quando si sono amalgamati aggiungete la panna ed il latte e Continuate a lavorare.
5. Mettete il composto ottenuto in congelatore per almeno 4 ore, ricordandovi ogni mezz'ora di mescolare con cura il composto in modo da rompere i cristalli di ghiaccio che si vanno a formare.



Le Torte Gelato

La **Torta Gelato** è un dolce costituito generalmente da una base a torta, fatta di pan di Spagna o di biscotti sbriciolati e burro (come una **Cheesecake**), a cui viene aggiunta del gelato (è possibile anche la realizzazione di una torta gelato senza base solida, ovvero è possibile l'utilizzo di solo gelato, come vedremo nella ricetta che segue), anche a più strati (non è infatti raro trovare più strati alternati di pan di Spagna e gelato, o più strati diversi di gelato).

La **Torta Gelato** trova alcune similitudini ad alcuni dolci preparati in epoca **Vittoriana**, chiamati "**bombe**", consistenti in gelato, frutta secca e altri preparati in stampi, a cui potevano essere aggiunti pezzi di torta o biscotti, è quindi possibile che l'origine delle moderne **Torte Gelato** sia da ricondursi a questi dessert.



Torta Gelato alla Crema e Fragole



Ingredienti

- Gelato alla crema
- Gelato alla fragola
- Frutta fresca (fragole, mirtilli e lamponi)



Procedimento

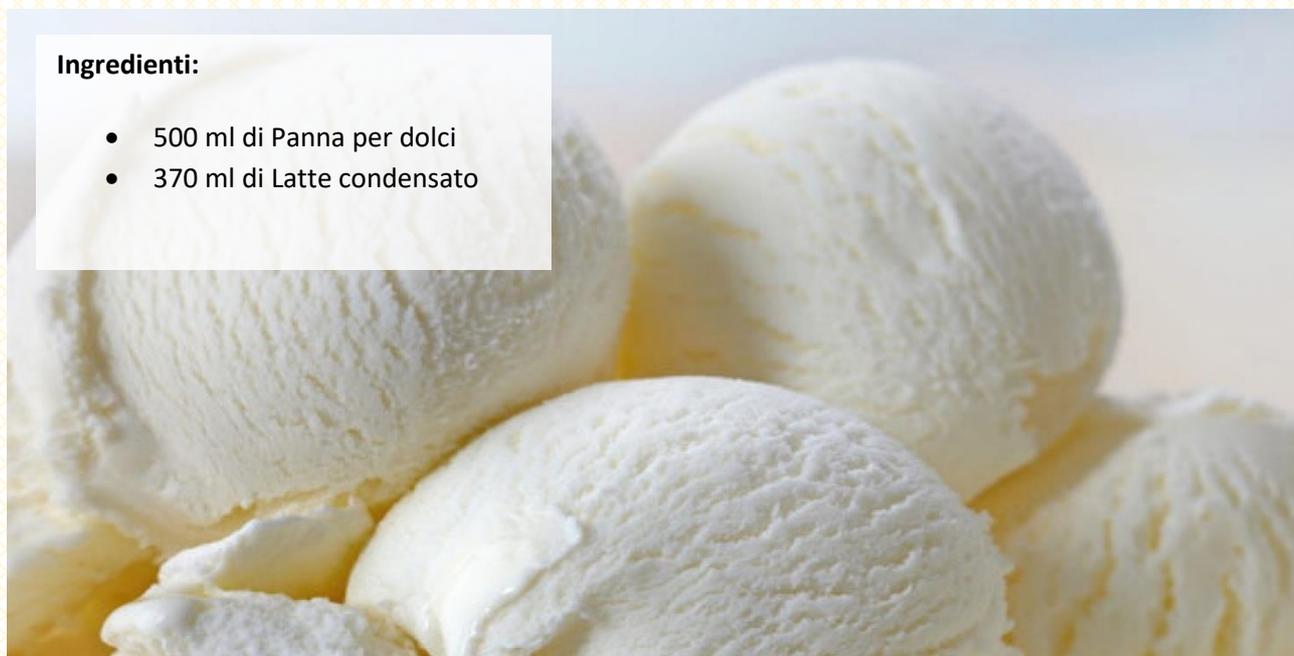
1. Procuratevi uno stampo a cerniera di 20/22 cm di diametro e foderate la base con un cerchio di carta da forno
2. Dopo aver composto il gelato alla crema, (prima di passarlo in congelatore) distribuite uno strato nello stampo a cerniera e metterlo in freezer per circa 1 ora
3. Tirate fuori lo stampo e inserite il gelato alla fragola e rimettete in congelatore per circa 6 ore
4. Decorate con Fragole, Lamponi e Mirtilli.



Gelato alla Panna

Ingredienti:

- 500 ml di Panna per dolci
- 370 ml di Latte condensato



Procedimento

1. Mettete la panna fresca liquida (non zuccherata) in un contenitore alto e stretto e montatela con le fruste elettriche fino ad ottenere una panna soda e omogenea.
2. Unite il latte condensato alla panna montata con movimenti delicati e dal basso verso l'alto in modo da non smontarla eccessivamente.
3. Mettete il composto per il gelato alla panna in una ciotola e in freezer per 4 ore circa, ricordandovi di mescolarlo ogni 30 minuti in modo che non si creino i cristalli di ghiaccio. Prima di servirlo tiratelo fuori dal freezer e mantecatelo con un cucchiaio.



Gelato al Cioccolato

Ingredienti

- 70 g Cioccolato Fondente
- 250 ml di Panna Fresca
- 200 ml Latte Condensato
- 20 g di Cacao Amaro in Polvere



Procedimento

1. Per preparare il **gelato al cioccolato** versiamo sul cioccolato fondente sminuzzato 50 ml di panna per dolci calda e mescoliamo finché il cioccolato non si scioglie completamente.
2. Facciamo raffreddare. Una volta che si è raffreddato, aggiungiamo il latte condensato ed il cacao amaro in polvere setacciato.
3. Amalgamiamo il tutto.
4. A parte montiamo a neve ben ferma i restanti 200 ml di panna per dolci poi li uniamo al composto al cioccolato precedentemente preparato.
5. Amalgamiamo bene con una spatola, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea che andiamo a versare in uno stampo, dopodiché mettiamo a congelare per almeno 6 ore.



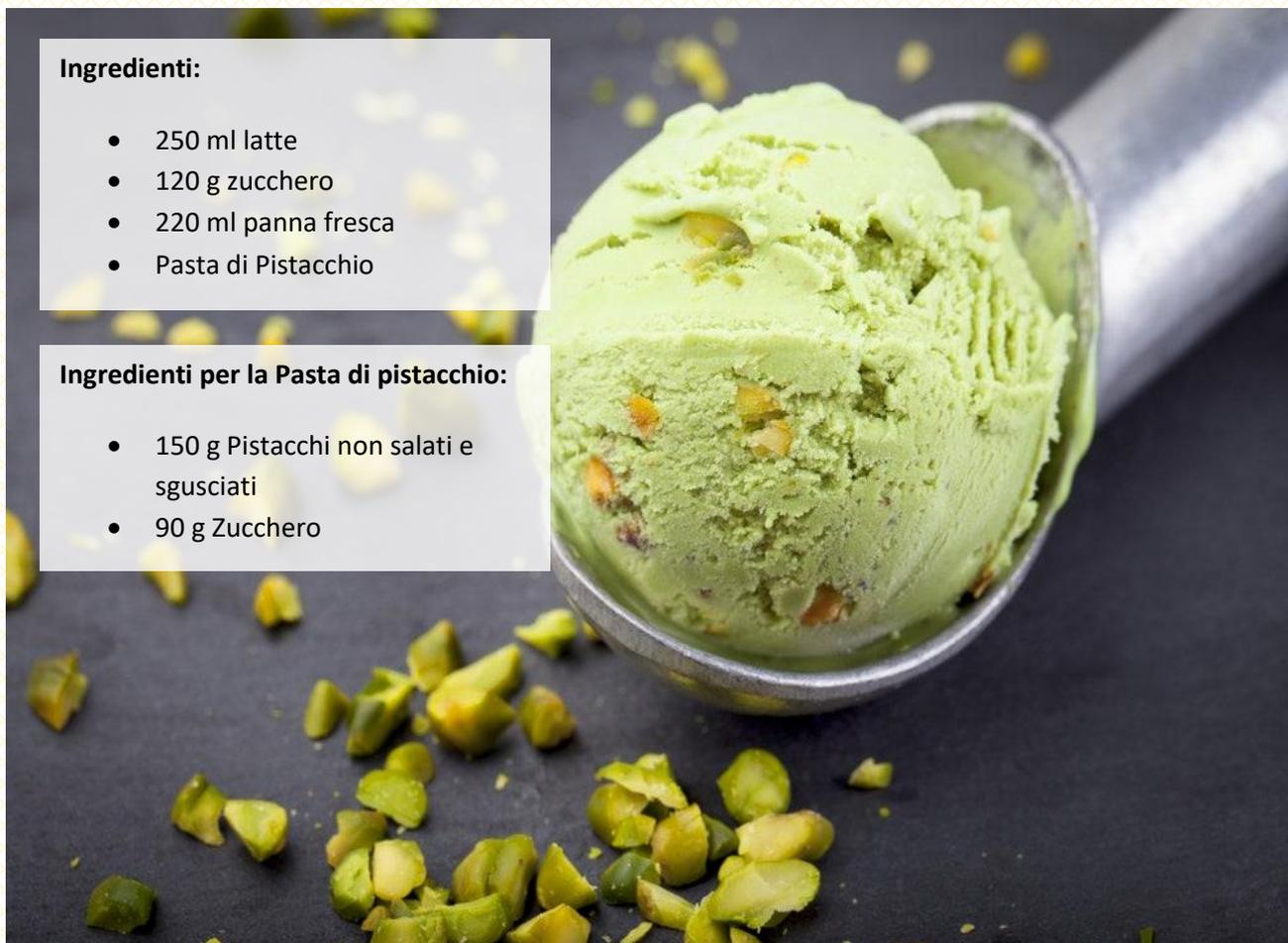
Gelato al Pistacchio

Ingredienti:

- 250 ml latte
- 120 g zucchero
- 220 ml panna fresca
- Pasta di Pistacchio

Ingredienti per la Pasta di pistacchio:

- 150 g Pistacchi non salati e sgusciati
- 90 g Zucchero



Procedimento

1. Innanzitutto occorre preparare la pasta di Pistacchio. Prendiamo quindi i Pistacchi sgusciati e mixiamoli con lo zucchero. Potete aggiungere 10 ml di acqua per aiutarvi.
2. In un tegame fate sciogliere lo zucchero nel latte e portate il composto a 80°C.
3. Montate a parte la panna ed una volta che è ben montata aggiungete la pasta di pistacchio ed amalgamate bene.
4. Aggiungete il composto ottenuto al latte fatto raffreddare e amalgamate fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
5. Fate riposare il tutto per almeno 5/6 ore in congelatore.



Master di Specializzazione Monotematico

Torta Gelato Crema e Cioccolato



Ingredienti:

- Gelato alla crema precedentemente preparato
- Gelato alla cioccolata precedentemente preparato



Procedimento

1. Preparare uno stampo a cerniera di 20/22 cm di diametro e foderate il fondo con carta da forno
2. Inserite il primo strato di gelato alla crema già raffreddato, livellate bene e mettete in freezer per circa 1 ora
3. Inserite ora il gelato al cioccolato, livellate alla perfezione e ponete in congelatore per circa 3 o 4 ore

Via libera alla Fantasia







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

Torte Gelato e Mousse

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

