



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

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

*Master di Specializzazione
Monotematico
“I Macarons”*



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 Magnificante 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



Macaron e Meringhe

Nel 1720, il pasticcere **svizzero Gasparini** (di origine italiana), residente a **Merhinghen**, realizzò un dolce a base di albumi d'uovo, zucchero e sale, con l'intento di conquistare il cuore della principessa **Maria**, promessa sposa del re **Luigi XV**.

In realtà questa è solamente una delle storie sulla nascita della meringa; infatti secondo un'altra storia **Gasparini** fu chiamato alla corte del re di **Polonia Stanislaò Leszcynski** per servirgli questo nuovo dolce. Successivamente con il matrimonio della figlia del re, data in sposa a **Luigi XV**, il dolce si sarebbe diffuso rapidamente in **Europa**.

Ad ogni modo, che sia per amore, passione o casualità, nacque la meringa, apprezzata rapidamente in tutta Europa, conquistando persino la regina **Elisabetta I**, che le attribuì il nome "**Kiss**".

Nacquero presto numerose varianti, aromatizzata con cacao, cannella mandorle o panna montata.

La classica forma moderna che presenta la meringa la si deve a **Carême** (già conosciuto all'interno dei nostri volumi), che ebbe l'idea di utilizzare la sac à poche, così da creare forme diverse.



Curiosità

Lo sapevi che nel 1985 venne creata a Meiringen la più grande meringa del mondo, lunga due metri e mezzo, larga un metro e mezzo e alta 70 centimetri!

Per produrla servirono 2000 uova, 120 chili di zucchero a velo e 60 litri di panna montata.

Entrò, grazie a questi numeri, nel Guinness dei primati!



Macaron

I **macaron** nascono nel 791 in un monastero **Italiano**, vennero esportati in Francia, come ormai moltissimi dolci che abbiamo visto, da **Caterina de Medici**, sposa di **Enrico II** re di **Francia**, nel **1533**. In quegli anni i macaron ebbero un notevole successo nella corte di **Versailles** e in tutta la **Francia**, iniziando ad essere prodotti non solo a Parigi ma in tutto il paese.

Il macaron di quegli anni era tuttavia differente da quello che conosciamo oggi, era infatti costituito da un solo biscotto e non presentava alcun ripieno.

Il macaron per come lo conosciamo oggi inizia a prendere vita a metà del **XIX° secolo**, dove ne “**La Maison Ladurée**”, famosa pasticceria **parigina**, venne prodotto per la prima volta questo dolce, e da allora non venne più cambiata la ricetta.

Questo piccolo dolce può essere farcito e decorato nei più svariati modi, in base ai vostri gusti e preferenze... come sempre, in pasticceria tutto è possibile!

Per la base di circa 30 macarons finiti

- 100 gr di albumi vecchi di almeno 3 giorni a temperatura ambiente
- 125 gr di farina di mandorle extra fine
- 200 gr di zucchero a velo
- 25 gr di zucchero semolato
- 1 o più coloranti alimentare in polvere (facoltativo)

Per la Ganache al cioccolato

- 150 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di panna liquida fresca

Per la Ganache al cioccolato bianco

- 150 gr di cioccolato bianco
- 100 gr di panna da cucina a lunga conservazione (quella per condire i tortellini)



Attenzione! Tutti i consigli per non sbagliare!

Gli albumi: Devono essere vecchi di almeno 3 – 4 giorni! NON usate albumi nuovi appena sgusciati, perché i macarons non vengono. Conservate in frigo gli albumi in un contenitore di vetro coperto da una pellicola da un minimo di 4 ad un massimo di 7 giorni. Teneteli a temperatura ambiente almeno 6 h prima di utilizzarli. Vanno bene anche gli albumi congelati e scongelati dolcemente a temperatura ambiente. **NON** usate albumi freddi. Fate sempre la prova. portate sulle labbra un po' di albume se è freddo non va bene. Deve risultare a temperatura corporea.

Farina di mandorle: usate la più fine che trovate in commercio e comunque mixatela sempre, prima da sola, poi con lo zucchero a velo! NON pensate di utilizzare mandorle intere da ridurre in polvere, perché non riuscirete ad ottenere una farina extra fine e al momento del setaccio, butterete via delle pietrine che hanno il loro peso nel composto delle polveri e rischiate che l'impasto risulti troppo liquido, conseguenza: i macarons non vengono!

Zucchero a velo: Utilizzate il classico, quello confezionato acquistabile in ogni supermercato. Meglio se non vanigliato, dal momento che i macarons sono giù molto zuccherini.

I coloranti: Inderogabilmente in polvere. NON vanno bene né quelli in gel né tanto meno quelli liquidi! Se non li avete, non fate tentativi inutili! SOLO coloranti in polvere per i macarons! Altrimenti buttate via tutto. I coloranti morbidi liquefano l'impasto!



Piccoli accorgimenti

Per grandi risultati!

Cosa vi occorre

- una taglia biscotti a forma di cerchio dimensione 4 – 4, 2 cm
- carta da forno
- matita classica da disegno
- sac à poche (meglio se usa e getta)
- conetto con foro liscio 3 mm di larghezza (va bene sia per realizzare i macarons che per farcirli)



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento - Macarons

1. In un mixer con le lame inserite farina di mandole e zucchero a velo. Con la funzione “pulse”, mixate.
2. Evitate di mixare per troppo tempo altrimenti rischiate che le mandorle sudino olio. Dovete ottenere una polvere molto fine e perfettamente miscelata.
3. Setacciate bene, quest’operazione vi consente di avere una farina liscia e impalpabile e di conseguenza dei gusci perfettamente lisci! Se trovate qualche pietrina di mandorle, buttate via.
4. Montate gli albumi vecchi perfettamente a neve in planetaria, aggiungendo lo zucchero semolato in 3 riprese, non tutto insieme mi raccomando, in modo che la meringa prenda corpo piano piano. Deve risultare fermissima.



Macaronage e colorazione perfetta dell’impasto

A questo punto inizia la fase della realizzazione dell’impasto.

Trasferite la meringa senza smontarla in una ciotola. Versate una prima metà della farina. Mescolate con una spatola molto lentamente dal basso verso l’alto, senza smontare il composto: A questo punto avete 2 scelte:

- 1) **Lasciare l’impasto bianco naturale e realizzare macarons neutri.**
- 2) **Colorare l’impasto**

Inserite un quantitativo medio di colorante in polvere. Amalgamate dal basso verso l’altro senza smontare il composto, a poco a poco inserite il resto delle farine e amalgamate dal basso verso l’alto in modo che il colore si uniformi perfettamente ma il composto resti spumoso, date colpi di spatola lenti e non abbiate fretta.

Arrivati a questo punto è arrivato il momento di valutare se la consistenza dell’impasto sia giusta o meno, come una particolare prova:

“La prova del nastro”

L'impasto dei Macarons dev'essere corposo e consistente, sollevando l'impasto con una spatola, deve ricadere nella ciotola dolcemente, come un nastro di raso. Fermatevi appena avrete raggiunto la consistenza giusta! Se continuate a girare l'impasto diventerà troppo liquido e ingestibile!

Se dovesse risultare troppo denso, continuate a smontare dall'alto verso il basso per ammorbidirlo. Lasciate riposare l'impasto all'aria per 15 minuti.

Intanto preparate tutta l'attrezzatura.

Servitevi di un foglio di carta da forno, disegnate dei cerchi di 4 cm a distanza di 2,5 cm gli uni dagli altri.

Attaccate il foglio alla teglia da forno spalmando un po' di burro. Montate quindi la sac à poche.

La formazione in teglia

A questo punto viene il bello, i cerchi realizzati sono solo indicativi per farvi capire che il macaron finale deve raggiungere quella dimensione. Dunque realizzate dei mucchietti di impasto che siano più piccoli di almeno 1/2 cm.

mi raccomando: non riempite tutto il cerchio perché verranno dei macarons giganteschi!

Realizzate in questo modo tutti i cerchi. Riempirete circa 3 teglie.



Essiccazione della superficie: l'importanza del “Croûtage”

Una volta realizzati i macarons in teglia è necessario che il loro guscio si asciughi perfettamente che si verifichi quindi il cosiddetto Croûtage. Questo passaggio è fondamentale perché l'umidità interna solleva i gusci dalla base, dove prenderà forma il tipico collarino, mentre la superficie si secca, prima di diventare rigida e croccante in fase di cottura. Ponete le teglie in un luogo asciutto, meglio se nei pressi di una corrente d'aria, tipo finestra aperta che favorirà l'essiccazione. Se invece è una giornata umida o piovosa, chiudete le finestre e allontanate i macarons dall'umidità.

L'attesa è variabile in base alla temperatura. Di solito occorrono 30 - 40 minuti se c'è un tempo secco e soleggiato ma potrebbe essere necessaria anche 1 h. Durante questa fase i macarons si rilasseranno, si allargheranno leggermente e si seccheranno.

Importantissimo: i macarons sono pronti da cuocere quando andate a sfiorare la loro superficie con un dito e NON si attacca l'impasto!





Gli Errori da evitare per dei Macarons perfetti:

La cottura dei macarons è un passaggio delicato, anche piccolissimi errori possono portare ad un risultato finale diverso da quello che ci aspettiamo. Una temperatura sbagliata o pochi minuti di cottura di troppo possono fare perdere tutto il lavoro fatto!

L'errore più comune si verifica appunto durante la cottura.

Se, mentre guardate i vostri macarons cuocere notate delle crepe sulla superficie significa che la temperatura del forno è troppo alta! Premesso che la temperatura di ogni forno, purtroppo può essere diversa (può dipendere infatti dalla marca, dall'usura dell'attrezzo o da uno scarico di tensione) cercherò comunque di dare una linea guida per tutti.

I macarons vanno cotti in forno statico a 145 ° C per 10 – 12 minuti nella parte medio bassa del forno, una teglia alla volta.

Basteranno pochi minuti e vedrete subito comparire il tipico collarino! Sarà un momento quasi magico.

Vedrete poi gonfiare leggermente i macarons, i gusci sollevarsi e diventare lucidi e rigidi!



Se, in cottura vedete le crepe sulle superficie non tutto è perduto! Abbassate immediatamente la temperatura a 120° e vedrete che riuscirete a recuperare almeno una parte dei vostri dolcetti.

Da quando i macarons inizieranno a gonfiarsi e vedrete formarsi il collarino mancheranno pochissimi minuti ancora di cottura.

A questo punto quando i collarini sono ben formati, aprite il forno per far passare un pochino d'aria (saranno passati circa 5 – 6 minuti) richiudete, lasciate cuocere ancora qualche minuto. Poi aprite di nuovo il forno a fine cottura, ma non tirateli fuori subito, lasciate asciugare 1 minuto massimo 2 con lo sportello aperto. Sfornate. Sollevate la carta da forno dalla teglia e lasciate raffreddare i macarons su un piano di lavoro freddo.

Come staccare i Macarons senza romperli

Non tentate di staccarli con le mani, si spaccheranno subito! Aspettate almeno 30 – 40 minuti poi servitevi di un coltello a lama affilata. Passatela delicatamente sulla base e i macarons verranno via uno dopo l'altro.

Ora goditi il risultato!





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 Macarons

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

