



Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

“Panettone, Pandoro e Colomba Pasquale”



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



Il Panettone

L'origine del Panettone è un insieme di storia e leggenda, secondo quanto riportato in un documento scritto da Giorgio Valagusa, precettore degli Sforza, che descrive il "rito del ciocco".

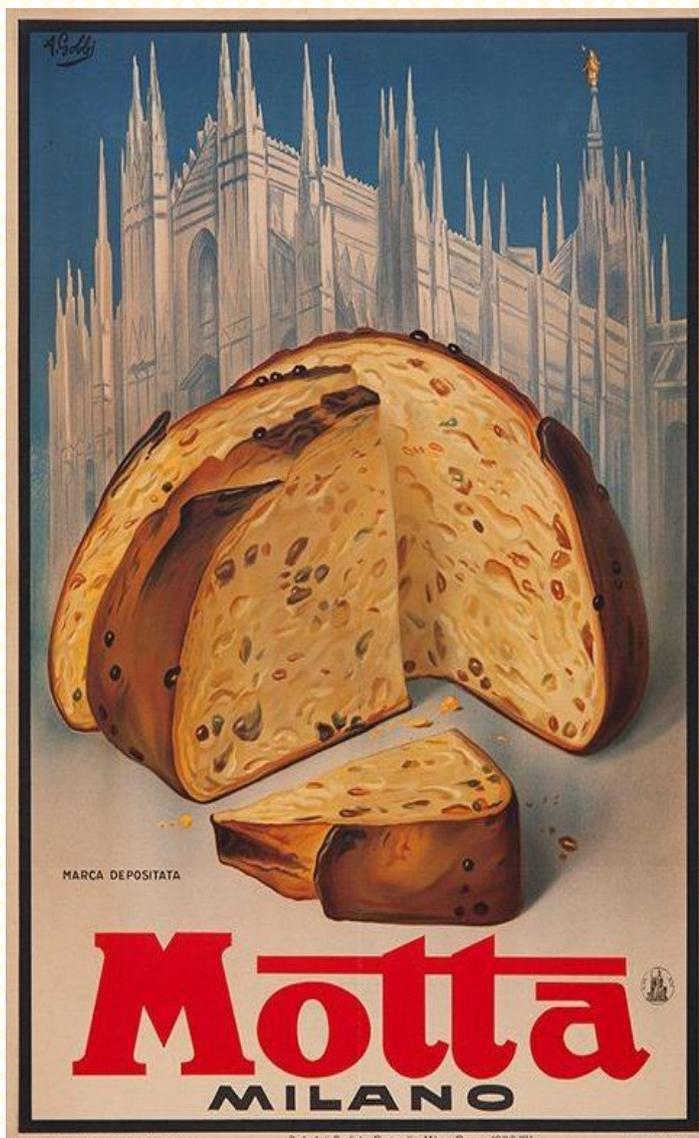
Secondo questo rito a Natale in ogni casa veniva messo un grosso ceppo di legno sul fuoco, dopo di che tutti i presenti dovevano mangiare una fetta di pane di frumento, distribuita a tutti dal capofamiglia, che ne conservava una per l'anno successivo come buon augurio.

Per i poveri quel pane aveva un particolare valore simbolico, in quanto fatto con farina di frumento, pregiata e utilizzata solamente per le panificazioni destinate ai nobili. Tuttavia le Corporazioni Milanesi presero la decisione che a Natale tutti mangiassero lo stesso pane, detto "Pan de Ton" ovvero pane dei signori, arricchito con zucchero, burro e uova.

La prima vera e propria ricetta del Panettone la dobbiamo a Cristoforo di Messisbugo, cuoco di Ferrara, che nel 1549 stila un elenco di ingredienti per la creazione di un dolce delle zone milanesi, composto da farina, burro, zucchero, uova, latte e acqua di rose, annotando che doveva lievitare bene e avere forma tonda.

È nel 1606 che abbiamo la prima definizione ufficiale di panettone, il "panton" che nel dizionario milanese-italiano è un grosso pane preparato a Natale.

Fino al 1853 tuttavia i panettoni risultavano ancora molto bassi, quasi come focacce dolci; è proprio in quell'anno che nel ricettario di Giovanni Felice Luraschi fa la comparsa il lievito. Per l'aggiunta dei canditi dovremmo aspettare ancora l'anno successivo, in un trattato di pasticceria di Giovanni Vialardi.



La leggenda di Toni

Siamo nella corte di Ludovico il Moro, signore di Milano, durante il giorno di Natale. Sono presenti numerosissimi ospiti nobili e, mentre a tavola vengono consumate sontuose portate di carni arrostate, cacciagione, pasticci e pollame, nelle cucine il dolce, preparato dal capocuoco con cura e destrezza si è smontato, risultando immangiabile.

È in quel momento che uno sguattero di nome Toni si rimbecca le maniche e impasta in un grosso recipiente un dolce a base di farina, lievito, uova, burro, zucchero, frutta candita, spezie e uvetta.

Nel forno il dolce prende un colore dorato e aumenta smisuratamente di dimensione, sprigionando un intenso profumo di spezie e canditi.

Il dolce fece un grandissimo successo tra i commensali a tal punto che Ludovico il Moro e tutti gli ospiti pretendevano il nome del creatore di tale dessert.

“Qual è il tuo nome?” - gli chiese Ludovico il Moro.

“Mi chiamo Toni” - rispose il garzone.

“Chiameremo questo dolce il «pan del Toni»!” – esclamò Ludovico

Ed è così che nacque il nome Panettone

La leggenda di “tal messer falconiere Ulivo degli Atellani”

Ci troviamo a Milano, verso la fine del quindicesimo secolo, sotto il dominio di Ludovico il Moro. Il falconiere, che vive vicino alla chiesa delle Grazie e innamorato di Adalgisa, figlia di un panettiere locale, si fa assumere dal padre di lei, ed inventò il panettone, aumentando vertiginosamente la reputazione e i soldi della sua famiglia.

In segno di gratitudine il padre di Adalgisa concede in sposa la figlia al falconiere, che insieme vissero sempre felici e contenti

La leggenda della “Pista-suora”

Secondo questa leggenda, che è la meno popolare e conosciuta, in un monastero vicino a Milano abitato da monache molto povere, la cuoca Ughetta decise di creare un dolce di Natale alle consorelle in modo da donare loro un natale più sereno.

Impastò quindi un dolce con farina, uvetta, burro e canditi. Prima di essere infornato vi incise una croce sulla sommità, che, durante la cottura, conferì la particolare forma a cupola.



Master di Specializzazione Monotematico

Panettone con lievito di Birra

Iniziamo col dire che per la realizzazione di questo dolce ci occorre preparare 4 impasti. Partiremo col primo, che sarà la base da rimpastare per il secondo impasto, a questo punto il secondo impasto ci servirà come base per il terzo, infine il terzo farà da base al quarto impasto.



Master di Specializzazione Monotematico

Ingredienti per ottenere 2 panettoni da 750 grammi circa

- 685 g di farina forte (350w) oppure farina Manitoba
- 95 g di acqua
- 6 g lievito di birra fresco (72 g di lievito madre*)
- 180 g di zucchero semolato
- 70 g di tuorli d'uovo
- 270 g di uova intere
- 150 g di burro di buona qualità
- 5 g di aroma panettone
- 1 bacca di vaniglia (oppure 1 fiala di aroma vaniglia)
- 7 g di sale
- 200 g di uvetta
- 100 g di arancia candita
- 50 g di cedro candito



Preparazione del Primo impasto

Primo impasto

1. 20 g di acqua
2. 3 g di lievito di birra fresco
3. 1 g di zucchero
4. 30 g di farina

Impastate tutti gli ingredienti insieme, formate un impasto omogeneo e lasciatelo raddoppiare in luogo tiepido, coperto da un canovaccio, per 1 ora



Preparazione del Secondo impasto

Secondo impasto

- impasto precedente
- 10 g di tuorlo d'uovo
- 27 g di acqua
- 55 g di farina
- 4 g di zucchero

Impastate tutti gli ingredienti insieme, formate un impasto omogeneo e lasciatelo raddoppiare in luogo tiepido, coperto da un canovaccio, per 1 altra ora.



Master di Specializzazione Monotematico

Preparazione del Terzo impasto

Terzo impasto

- impasto precedente
 - 50 g d' acqua
 - 10 g di tuorlo
 - 100 g di farina
 - 3 g di lievito
 - 5 g di zucchero
- Impastate nuovamente il tutto per bene e mettete di nuovo a raddoppiare per altre 2 ore.



Preparazione del Quarto impasto

Quarto impasto

- Impasto precedente
- 500 g di farina
- 50 g di tuorli
- 270 g di uova
- 170 g di zucchero
- 150 g di burro
- 3.5 g di aroma panettone
- 7 g di sale
- 250 g uvetta
- 100 g di arance candite
- 50 g di cedro candito

1. Unite in planetarie uova e tuorli, metà zucchero e la farina (tenetene da parte 100 g).
Impastate bene per 10 minuti, fino ad ottenere una massa omogenea.
2. Aggiungete il resto dello zucchero e gli aromi, lavorando fino ad incordare bene l'impasto. Nel frattempo mettete l'uvetta in ammollo.
3. Aggiungete il burro morbido all'impasto un pezzettino per volta, alternandolo ad un cucchiaino di farina, lasciando assorbire gli ingredienti ogni volta, fino a terminarli.
Unite il sale ed incordate per bene.
4. Aggiungete uvetta (ben asciutta), la frutta candita, i semi di vaniglia (oppure la fiala), lavorate velocemente per amalgamare, versate sul piano infarinato e dividete l'impasto a metà, formando 2 palle che farete riposare coperte da un canovaccio in una placca leggermente infarinata per 40 minuti.
5. Procedete poi con la "pirlatura", unendo le mani sotto l'impasto e muovendole contemporaneamente verso l'alto cercando di piegare i lembi e arrotondare l'impasto.

Master di Specializzazione Monotematico

6. Ponete gli impasti negli appositi stampi per panettone di carta forno, coprite con pellicola delicatamente o con fogli di nylon e mettete a lievitare a 28°, fino ad un massimo di 2 cm dal bordo (non di più). Ci vorranno circa 7/8 ore.
7. Mezz'ora prima di cuocere, togliete la pellicola e fate seccare leggermente la superficie all'aria. Preriscaldate il forno a 175°.
8. Con un coltello fate un taglio a croce (se volete si può omettere) e mettete un fiocco di burro nei 4 tagli. Cuocete nella parte bassa del forno per massimo 40 minuti.
9. Una volta sfornati i panettoni infilateli con 2 spiedi posti a 2 cm dalla base e fateli raffreddare a testa in giù.

Usando il lievito madre si deve tener conto di ribilanciare anche la farina ed i liquidi. Pertanto si dovranno sottrarre 120 gr di farina e 120 gr di liquidi (acqua e uova nel nostro caso)



Aroma del Panettone

Ingredienti

- 100 gr Miele
- 1 Buccia di limone grattugiata
- 1 Buccia grattugiata d'arancia
- 70 gr Arance candite
- 70 gr Cedro candito
- 50 gr Zucchero di canna
- 50 gr Acqua
- Mezza fialetta di Aroma vaniglia
- 6 gocce Aroma rum oppure 1 cucchiaino da caffè di rum
- 1 pizzico Sale



Procedimento

Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e frullate alla massima velocità per qualche minuto ed ecco pronto il vostro aroma

Il Pandoro



Il Pandoro ha origine nella città di Verona, che lo riconosce e lo elogia come prodotto tipico tradizionale.

C'è tuttavia chi riconduce la sua nascita alla Serenissima del '500 (ovvero la repubblica Veneziana), c'è invece chi sostiene che la nascita del pandoro derivi dal tipico Pane di Vienna, ottenuto dalla lavorazione di un impasto ricco di burro. La teoria più probabile e plausibile è tuttavia quella che vede il pandoro come una trasformazione di un altro dolce tipico veronese, il Nadalin.

La cosa certa è che il Pandoro ha cominciato ad essere prodotto a livello industriale verso la fine dell'ottocento. Infatti questo famosissimo dolce Natalizio nasce ufficialmente il 14 ottobre 1884, quando il pasticcere veronese Domenico Melegatti presenta al Ministero dell'Agricoltura e Commercio del Regno d'Italia la ricetta di un dolce natalizio allo scopo di registrarlo.

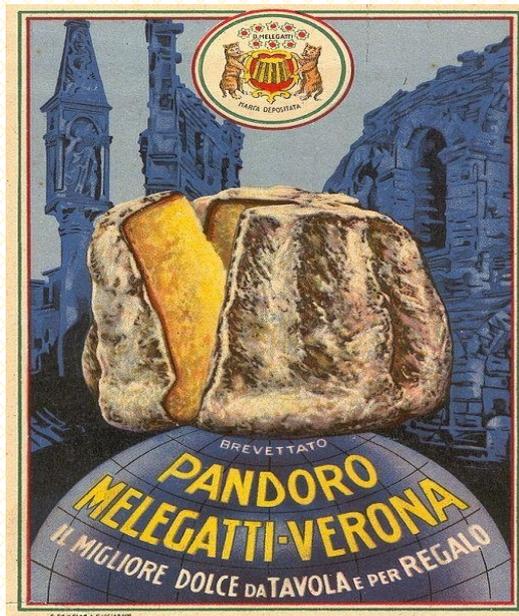
Si presentava come un dolce morbido, a pasta lievitata e da cuocere in uno stampo a forma di piramide tronca ad otto punte, il cui design si deve ad Angelo Dall'Oca Bianca, pittore di origine veronese.

Melegatti riuscì quindi ad acquisire per il suo Pandoro l'attestato di Privativa Industriale, divenendo l'inventore di uno dei dolci Natalizi più apprezzati in Italia e nel mondo.

Per stilare la ricetta di questo dolce Melegatti si ispirò ad una tradizione veronese, secondo la quale, durante la sera della Vigilia di Natale, le donne usavano riunirsi per impastare il cosiddetto "Levà", un dolce ricoperto da granella di zucchero e mandorle.

Domenico Melegatti prese la ricetta del Levà, eliminò la copertura che avrebbe potuto ostacolare la lievitazione e vi aggiunse uova e burro allo scopo di renderlo morbido.

Ad oggi il Pandoro di Verona è riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), riconoscimento accreditato ad alimenti tipici e tradizionali Italiani, la cui produzione e preparazione è strettamente legata e vincolata al territorio e alla cultura del luogo.



Curiosità

Dal 1884 il pandoro subì così tanti tentativi di imitazione che Domenico Melegatti diede vita alla cosiddetta "Sfida delle mille lire". Mille lire in quegli anni rappresentavano una piccola fortuna, e vennero messi in palio proprio da Domenico Melegatti per coloro che si fossero presentati con la ricetta originale del Pandoro.

Nessuno riuscì mai a vincere quelle mille lire!



Per il lievitino

- 65 gr Farina Manitoba
- 15 gr Lievito di birra fresco
- 50 ml Acqua tiepida
- 1 cucchiaino Zucchero

Primo impasto

- 120 gr Farina Manitoba
- 30 gr Zucchero
- 1 Uovo medio

Secondo impasto

- 100 gr Farina Manitoba
- 225 gr Farina 0
- 3 Uova medie
- 2 Tuorli medi
- 2 cucchiari Essenza pandoro
- 130 gr Burro morbido
- 130 gr Zucchero
- 15 gr Miele di acacia
- 1 cucchiaino Sale



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento del Lievitino

1. Impastare tutti insieme gli ingredienti elencati poi porli in una ciotola.
2. Sigillare ermeticamente con della pellicola alimentare e lasciar lievitare nel forno spento con lucina accesa fino al raddoppio (circa 1 ora).



Procedimento del Primo impasto

1. Trascorso il tempo di lievitazione porre il lievitino all'interno della ciotola della planetaria.
2. Aggiungere gli ingredienti del primo impasto quindi: 120 gr farina, 30 gr zucchero e l'uovo.
3. Impastare fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico, estrarre dalla ciotola e modellare a forma di sfera. Riporre nella ciotola e lasciar lievitare sempre in forno spento con luce accesa fino al raddoppio (circa 2 ore).



Procedimento del Secondo impasto

1. Ad avvenuta lievitazione unire al composto l'essenza al pandoro, lo zucchero, i tuorli, il miele e la farina. Lavorare con il gancio fino a che tutti gli ingredienti saranno stati assorbiti, a questo punto aggiungere le uova intere e impastare per circa 10 minuti.
2. Unire ora il burro a pezzetti in un paio di riprese e lavorare a media velocità per circa 15 minuti capovolgendo l'impasto un paio di volte.
3. Terminare con il sale e impastare gli ultimi 5 minuti.
4. Il risultato finale sarà quello di un panetto liscio e facilmente modellabile.
5. Spruzzare lo stampo per pandoro con dello staccante, ungersi leggermente le mani e lavorare l'impasto a forma di sfera.
6. Porre il panetto all'interno dello stampo con la parte più liscia verso il basso, spennellare la superficie con poco burro in modo che non si formi la crosticina, coprire con della pellicola poi porre in forno con luce accesa a lievitare.
7. L'ultima lievitazione può variare in base a diversi fattori, l'importante è che l'impasto a fine lievitazione abbia raggiunto il bordo, impiegherà dalle 3 alle 5 ore).
8. Una volta lievitato estrarre dal forno e scaldare per bene quest'ultimo a 150° in modalità statica.
9. Porre il Pandoro Veloce sul ripiano basso del forno e lasciar cuocere per circa 40 minuti, fare la prova dello stecchino.
10. Sfnare e lasciar raffreddare per circa 20 minuti, dopo questo tempo estrarlo dallo stampo e lasciar raffreddare completamente su una gratella. Spolverizzare con abbondante zucchero a velo e gustare.

*Adesso gustate il vostro
Pandoro!*

*Soffice e irresistibile, farete
un figurone!*



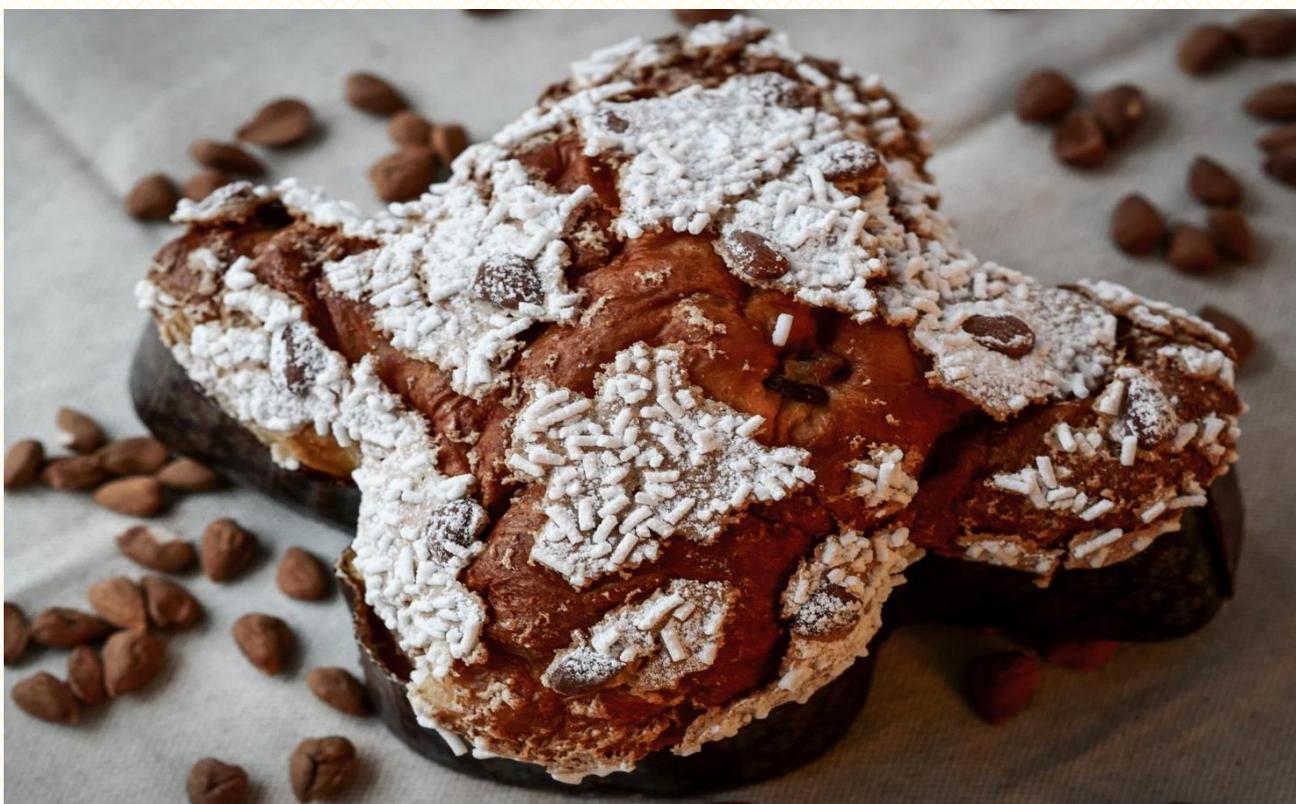


Colomba pasquale... Tra leggenda e realtà?

Ci sono varie leggende che spiegano la nascita della colomba pasquale, la prima risale al 572 d.C. quando il Re longobardo Alboino, dopo un estenuante assedio, riuscì a conquistare la città di Pavia e i cittadini offrirono numerosi doni per avere salva la vita. Riuscirono nel loro intento solamente attraverso la donazione di soffici dolci di pane a forma di colomba, che stupirono il Re e gli intenerirono il cuore, che decise di risparmiare la vita agli abitanti della città.

Un'altra storia, opposta alla prima, narra di un miracolo avvenuto durante il regno longobardo del VI secolo. Parliamo della storia di San Colombano, che, invitato dalla regina Teodolinda a un banchetto, provò enorme disagio a vedere così tanta selvaggina messa in tavola durante il periodo di penitenza quaresimale. Il Santo, offertosi di benedire le pietanze, con un gesto della mano destra fece un miracolo davanti a tutti gli invitati, trasformando tutta la carne in dolci di pane e canditi a forma di colomba.

Leggende a parte, la vera origine della colomba pasquale risale con molta probabilità negli anni '30, per mano di Dino Villani, talentuoso uomo di pubblicità, che fu uno dei primi grandi marketer, che, durante il periodo in cui presidiava come direttore della pubblicità per Motta dal 1934 al 1939 ebbe l'intuizione di creare la "colomba pasquale", utilizzando lo stesso impasto del panettone, ma conferendogli una forma di colomba, in modo da non limitare la sola produzione durante al periodo natalizio, ma di continuarla durante il periodo pasquale





Colomba Pasquale veloce con lievito di Birra

Ingredienti per 1 Colomba da 1kg

- 500 gr di farina Manitoba
- 120 gr di zucchero semolato
- 80 ml di latte intero
- 220 gr uovo intero
- 180 gr di burro morbido a temperatura ambiente di ottima qualità
- 15 gr di lievito di birra fresco (4 gr di lievito di birra secco)
- 10 gr di sale
- 80 gr di buccia d'arancia candita



Procedimento

1. Inserite nel cestello della planetaria la farina setacciata con il lievito secco (se state usando il lievito di birra fresco, diluitelo nel latte) il latte, lo zucchero.
2. Date un giro di planetaria con la frusta a K, otterrete un composto granuloso. Aggiungete il mix aromatico:
3. Girate a velocità media con la frusta K e aggiungete le uova una alla volta. Solo quando il primo uovo è perfettamente assorbito aggiungete il secondo e infine il terzo.
4. Girate bene a velocità medio alta fino a quando l'impasto non si aggrappa alla frusta. Risulterà molliccio e scomposto. Così dev'essere!
5. A questo punto procedete ad incordare.



Come incordare in modo corretto

1. Aggiungete il burro morbidissimo a piccoli pezzetti:
2. Solo quando i primi pezzetti sono ben assorbiti allora potete aggiungere gli altri!
3. In questa fase ci vuole pazienza. Ogni tanto spegnete la macchina. Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro freddo e date qualche piega. L'impasto è molle e si attacca alle mani è normalissimo.
4. **IMPORTATISSIMO:** l'impasto non deve scaldarsi altrimenti il lievito che si trova dentro, se raggiunge una temperatura di 30° non funziona più e di conseguenza la colomba non lievita! Quindi se sentite al tatto che l'impasto si riscalda spegnete tutto. Stendete la pasta su un piano di lavoro freddo. Raffreddate le fruste sotto acqua fredda e aspettate che l'impasto torni fresco.
5. Con gli ultimi pezzetti di burro aggiungete pure il sale. Continuate a girare con la frusta K a velocità medio alta. L'impasto è appiccicoso e mollissimo quando avrete finito di aggiungere tutto il burro. È normale!
6. Piano piano l'impasto si incorderà. Montate la frusta gancio e lavorate a velocità alta per 2 minuti consecutivi. In questa fase, l'impasto dovrebbe prendere la corda.
7. Se ancora non la prende, spegnete la macchina, rovesciate l'impasto su un piano freddo! (l'impasto non deve scaldarsi troppo). Date qualche piega ricominciate ad incordare con il gancio a velocità altissima. Vedrete che piano piano l'impasto diventerà più resistente e meno molle. Di tanto in tanto spegnete la macchina e ripetete l'operazione delle pieghe.

L'impasto della colomba è perfettamente incordato quando fa il velo, è gonfio, liscio, lucido, si allunga ma non si spezza e si stacca perfettamente dalle parti della macchina!



**Se l'impasto non fa il velo non è pronto. Quindi non abbiate fretta. Significa che ha bisogno di qualche minuto ancora di tempo, dateglielo.
Raffreddate sempre la pasta e non lavorate consecutivamente!**



Aggiungere i Canditi e la Farcitura

Quando l'impasto è perfettamente incordato, stendetelo su un piano di lavoro, distribuitevi dentro i canditi e date un'impastata veloce con la planetaria a velocità medio basso. Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro. Formate una palla pirlandola bene. Per pirlare si intende portare l'impasto in eccesso sotto la palla, accarezzandola con le mani, portandola verso il vostro ventre direttamente sul piano di lavoro.

I canditi o eventualmente le gocce devono essere velate dentro all'impasto.



7 Consigli per una lievitazione perfetta

1. Sigillate con una pellicola l'impasto e lasciate lievitare ad una temperatura di 26° – 28° (forno spento acceso da poco) L'impasto deve triplicare di volume. Potrebbe impiegarsi 3 h oppure 6 h dipende dall'umidità e dal contesto:

Master di Specializzazione Monotematico

2. Se lievita poco aspettate! Non abbiate fretta. Create le condizioni per una buona camera di lievitazione. Forno spento appunto acceso da poco e valutate l'impasto non l'orario.
3. Rovesciate l'impasto della vostra colomba pasquale su un piano di lavoro. Stendetela con i polpastrelli allargandola dai bordi

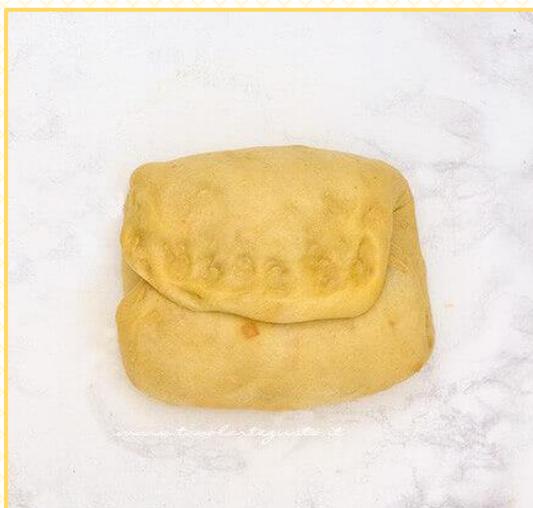


Come piegare l'impasto

Date le pieghe a portafoglio. Prima un lembo poi l'altro lembo su quello appena piegato:



Poi ancora piegate i due estremi uno sull'altro:



1. Pirlate, formate una palla come quella della prima lievitazione e ponete in ciotola. coprite con una pellicola e avvolgete la ciotola con un panno di stoffa.
2. Lasciate a temperatura ambiente per almeno 2 h. L'impasto non dev'essere freddo quando va lavorato



Master di Specializzazione Monotematico

Come dare la forma di Colomba Pasquale

1. Quando la pasta è pronta, pesate l'impasto e dividetelo in 2 parti, una per il corpo della colomba e una per le ali. La parte del corpo dev'essere 100 gr in più rispetto a quella per le ali.
2. La parte delle ali, andrà poi ulteriormente divisa in due parti uguali



Come formare il corpo della Colomba Pasquale

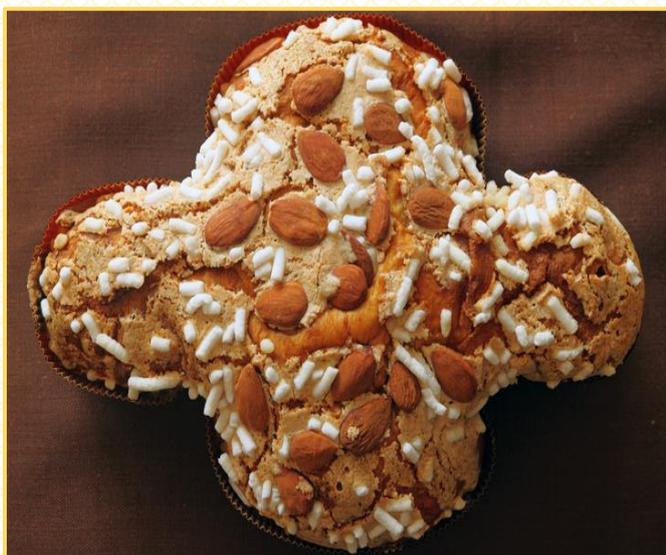
1. Arrotolate tipo salsicciotto e pirlate sempre molto bene la parte della superficie
2. Il mio consiglio è di porre lo stampo della colomba direttamente in una teglia da forno, questo per evitare di spostare avanti e dietro lo stampo di cartone e disturbare la lievitazione
3. Realizzate prima un pezzo più lungo con le insenature e disponete il corpo nello stampo per Colomba da 1 kg.
4. Con lo stesso metodo dei salsicciotti, realizzate le ali. Pirlate bene e disponetele ai lati dello stampo
5. Coprite la vostra colomba con una pellicola a contatto e lasciate lievitare ad una temperatura di 26 – 28 ° fino a quando non è arrivata ad 1 cm dal bordo.
6. Anche in questo caso tempi di lievitazione possono variare tantissimo a seconda del contesto! potrebbero volerci 3 h oppure 6, non abbiate fretta e create le giuste condizioni "climatiche"
7. Mi raccomando che la colomba non raggiunga i bordi altrimenti esce fuori in cottura! Lasciate uno spazio di almeno 1 cm!
8. Aggiungete sopra la superficie la glassa, che avrete tirato fuori dal frigo 30 minuti prima di utilizzarla. Distribuitela con un cucchiaino o una sac à poche.
9. Aggiungete lo zucchero in granella e le mandorle: Aggiungete abbondante zucchero a velo:





Cottura perfetta senza Sonde o Termometro

1. Scaldate il forno statico a 180°. Il forno dev'essere ben caldo.
2. Posizionate la griglia dove appoggerete la teglia con la colomba, nella parte medio – bassa del forno.
3. Cuocete la colomba per circa 55 minuti. Avendo cura di non aprire il forno per i primi 30 minuti.
4. Se dovesse scurirsi troppo la superficie potete aggiungere un foglio di alluminio.
5. A fine cottura posizionate la teglia sul fondo del forno per qualche minuto e proseguite la cottura.
6. Fate sempre la prova stecchino prima di tirarla fuori deve uscire completamente asciutto
7. Lasciate raffreddare la vostra colomba almeno 4 h prima di tagliarla.





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

Panettone, Pandoro e Colomba pasquale

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

