



Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione
Monotematico
“La Pizza”



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 Falcini



La Panificazione

I **prodotti panificati** sono prodotti alimentari ottenuti dalla **fermentazione**, cui segue una **lievitazione**, e successiva **cottura** in forno di un impasto a base di farina di cereali, acqua, confezionati con diverse modalità, arricchiti e caratterizzati da ingredienti prettamente regionali.

Il pane ha un posto fondamentale nella **tradizione** mediterranea come componente primario dell'alimentazione, al punto che il termine stesso può diventare sinonimo di cibo o di nutrimento, non necessariamente fisico. Nella cucina più antica si usava il termine **cumpanaticum** (oggi companatico) per indicare ogni preparazione che poteva accompagnarsi al pane, sottolineando il suo ruolo fondamentale.



Tipologie di Farine

Ne abbiamo già parlato precedentemente, vediamo un ulteriore approfondimento.

Oltre le comuni farine utilizzate per il pane e per la pasticceria di grano tenero o duro ce ne sono molte in commercio che negli ultimi anni vengono utilizzate per dare vita a produzioni diversificate, sia per scelta strategica che per produzioni derivate alle intolleranze alimentari. Le continue esigenze derivate dalla sempre maggiore richiesta ha dato vita a prodotti diversi e/o farine miscelate. Alcune vengono chiamate farine, ma nella realtà il termine è scorretto, perché sono "farinacei". Da considerare anche che alcune di queste "farine" (farinacei) sono privi di glutine.

Vediamone alcune utilizzate nella Pasticceria e nella Panificazione:

- farina 0
- farina 00
- farina di semola di grano duro
- farina integrale
- farina kamut
- farina grano saraceno
- farina ai 5 cereali
- farina di mandorla
- farina di pistacchio
- farina di castagna

Farina di Kamut: La farina di Kamut apporta valori nutrizionali, facile digeribilità, e dona un dolce sapore cremoso di nocciola. Rispetto alla maggior parte del grano moderno, contiene più proteine, aminoacidi, vitamine e molti minerali, soprattutto selenio, fosforo e magnesio

Altre farine di cereali

Farina di Farro: è il prodotto della macinazione del farro. Il farro rappresenta il più antico tipo di frumento coltivato ed è utilizzato dall'uomo come nutrimento fin dal Neolitico. Contiene glutine.

Master di Specializzazione Monotematico

Farina di Mais: ottenuta dal mais, è popolare in Italia, negli Stati Uniti d'America e in Messico. La farina di mais sbiancata con la soda caustica è chiamata masa harina ed è usata per la preparazione di tortillas e tamales nella cucina messicana. In Italia sono molto utilizzate farine di diversi tipi di mais, più o meno raffinate e disponibili in granulometrie diverse: dalla cosiddetta farina "bramata", a grana più grossa, usata soprattutto nel nord per la polenta, alla farina "fioretto", usata anche per la panatura dei fritti e per la preparazione di dolci della tradizione contadina, al cosiddetto "fumetto", una farina a grana finissima ricavata dalla parte più interna dei chicchi di mais, usata anche in pasticceria e, raramente, per panificare. Non contiene glutine.

Farina di Segale: ottenuta dalla segala, è utilizzata per cucinare il tradizionale pane a lievitazione naturale di segale in Germania, in Scandinavia, alta Lombardia, Trentino-Alto Adige, Piemonte, ecc. In genere il pane di segale è preparato mescolando farina di segale e di frumento perché la segala ha un basso contenuto di glutine. Il pane di segale (come, ad esempio, il pumpnickel e il ruisreikäleipä) è solitamente preparato solo con segale e contiene un misto di farina di segale e grano di segale.

Farina di Riso: ottenuta dal riso, è di grande importanza nella cucina orientale. Da essa è possibile ottenere anche carta di riso commestibile. Principalmente la farina di riso è estratta dal riso bianco ed è essenzialmente amido puro, mentre è disponibile in commercio anche la farina ottenuta dal chicco intero. Non contiene glutine.

Farina di Riso Glutinoso: ottenuta dal riso glutinoso, è utilizzata nelle cucine asiatiche orientali e sudorientali per preparare il tangyuan, etc.

Farina di Miglio: ottenuta dal miglio. Non contiene glutine.

Farina di Teff: è ricavata dal cereale teff, ed è di considerevole importanza nell'Africa orientale (particolarmente attorno al Corno d'Africa). Da notare che è l'ingrediente principale nell'alimentazione, ed è un importante componente della cucina etiope. Non contiene glutine.

Farina Atta: è un tipo di farina integrale di grano, importante nella cucina indiana, essendo utilizzata per parecchi tipi di pane come il roti e il chapati.

Farina Tang: è un tipo di farina di grano utilizzata principalmente nella cucina cinese per preparare lo strato esterno degli gnocchi e del pane dolce.

Farina ai 5 Cereali: è una dal gusto unico e particolare, una farina pensata per i palati più raffinati e delicati. Un mix di 5 cereali antichi ideali per rendere unico l'impasto di pane, pizza e focacce, ma anche per le preparazioni dolci.

Donna un sapore unico all'impasto della Pasta.

Farine da non cereali

Farina di Grano Saraceno: dai semi del grano saraceno, che fa parte della famiglia delle Poligonacee, si ricava una farina utilizzata per la preparazione dei pizzoccheri, prodotto tipico della Valtellina, e della polenta taragna. Non contiene glutine.

Farina di Amaranto: è una farina ottenuta dal grano amaranto, della famiglia delle Amarantacee. Era usata nella cucina pre-colombiana e meso-americana e oggi sempre più diffusa in negozi specializzati. Non contiene glutine.

Farina di Canapa: è ottenuta da piante del genere Cannabis, della famiglia delle Cannabaceae. Come altri numerosissimi prodotti di questa pianta officinale, ha subito negativamente gli effetti della lotta contro lo

Master di Specializzazione Monotematico

spaccio di "droghe leggere" ricavabili dalla stessa pianta. Recentemente, in seguito a miglioramenti normativi, sta tornando in auge con nuovi prodotti, oltre che tessili e farmaceutici, anche alimentari: ne è esempio la pizza di canapa. Non contiene glutine.

Farina di Quinoa: è ottenuta generalmente dalla Quinoa bianca. La Quinoa, appartenente alla famiglia delle Chenopodiaceae, è originaria di Perù, Bolivia e America meridionale ed è alimento base del popolo andino da secoli. È stata introdotta in Italia nel 2009 e utilizzata per la prima volta nel settore della panificazione nel 2010 nel prodotto Quite. La FAO OMS ha proclamato il 2013 anno della Quinoa. Elevatissima importanza nutrizionale soprattutto per l'apporto di aminoacidi essenziali. Non contiene glutine.

Farina di Moringa: è ottenuta da una pianta appartenente alla famiglia delle Moringaceae. Non contiene glutine. Inoltre, è stato creato un marchio commerciale dal nome di "pizza moringa" che detiene il mercato in Italia riguardo alla vendita di questo prodotto e tutela lo stesso prodotto e la clientela che ama questa pizza abbinata alla farina di moringa.

Farine di legumi

Farina di Ceci: (chiamata anche gram flour o besan): ottenuta dal cece, è di grande importanza nella cucina indiana e in Italia, dove è utilizzata in Liguria per preparare la farinata, a Palermo per preparare le panelle, a Livorno per preparare la "torta di ceci", a Pisa per preparare la "cecina", a Sassari per preparare la "fainè".

Farina di Piselli: è una farina prodotta da piselli gialli arrostiti e polverizzati.

Farina di Fagioli: è una farina ottenuta da fagioli essiccati e polverizzati.

Farina di Soia: è una farina ottenuta dalla soia.

Farina di fave: è una farina ottenuta dalla fava.

Farine dalla Frutta

Farina di Castagne: è ottenuta da castagne, popolare in Corsica, nelle regioni francesi della zona del Massiccio Centrale e in alcune aree appenniniche d'Italia. In Italia è principalmente usata per la preparazione di dolci tra cui il celebre castagnaccio, le frittelle, i necci in Toscana, ecc. Sia in Corsica sia in Italia la farina di castagne è usata anche per preparare la tradizionale varietà di polenta dolce, che ha a lungo costituito l'alimento-base delle popolazioni di montagna in numerose zone dell'Appennino.

Farina di Mandorle: La farina di mandorle è il risultato della macinatura dei semi contenuti nei frutti del mandorlo. Assai ricca di vitamina E di grassi monoinsaturi, questa farina ha un contenuto di carboidrati molto ridotto rispetto alle altre. Inserendo una percentuale nell'impasto dona sicuramente una caratteristica di diversità alla pasta.

Farina di Pistacchio: Farina realizzata con pistacchi siciliani. In Sicilia viene coltivato e raccolto il pistacchio più riconosciuto al mondo. Pariani con l'aiuto dei suoi contadini di riferimento, seleziona i migliori lotti di pistacchio provenienti dai terreni meglio esposti. È sapido ed elegante, con un colore uniformemente vivo e un'aromaticità peculiare.

Farina di manioca (o farina di tapioca): ottenuta dalla manioca (o tapioca).

Farine non più utilizzate

Master di Specializzazione Monotematico

- Farina di taro, ottenuta da tubero di taro.
- Farina di tifa, ottenuta dalla tifa.
- Farina di ghiande, ottenuta dalle ghiande.
- Farine speciali non destinate all'alimentazione umana
- Le farine proteiche animali, costituite da scarti di macellazione tritati, liofilizzati e polverizzati vengono usate come mangime per allevamenti.
- La farina fossile è una polvere non commestibile costituita da gusci di diatomee microscopiche: si usa come materiale filtrante in chimica analitica o come abrasivo fine. Alfred Nobel la usò come base inerte nella sua dinamite.

Le confezioni di Farine non Professionali

Le confezioni per uso domestico oramai contengono spesso sia il valore W della farina, ma anche la composizione del prodotto. Se non è presente il valore di W, una qualche indicazione è data dal contenuto proteico. Quest'ultimo è sempre dichiarato ed è espresso in grammi e in percentuale nella tabella dei valori nutrizionali. Una farina 00 standard ne contiene ca. 9,5 g, una Manitoba ca. 12,5. Più è alto il contenuto proteico, più la farina è da ritenersi forte e più lungo è il tempo minimo richiesto per la lievitazione.

La forza delle farine espresse in proteine

Dovete sapere che ci sono farine di basse proteine che hanno in alto Wattaggio per merito della materia prima e di processi di trasformazione.



La foto vuole essere solo dimostrativa

Forza W	Proteine %	<p>Farina Debole</p>
90 - 130	9 - 10,5	
130 - 200	10 - 11	
170 - 200	10,5 - 11,5	
220 - 240	12 - 12,5	
300 - 310	13	

340 - 400	13,5 - 15	Farina Forte
-----------	-----------	---------------------

INDICE DI RIFERIMENTO ASSORBIMENTO ACQUA

La presente tabella è da considerarsi di riferimento, ma le regole possono cambiare in base alla qualità delle farine, a prodotti miscelati o ai vari processi di raffinazione e trasformazione subiti. Inoltre, c'è anche la capacità e/o volontà di chi produce i panificati o la pasticceria, nel cambiare il valore dell'idratazione.

INDICE WATT	ASSORBIMENTO	TIPO DI FORZA
W<160	Assorbono acqua pari al 50% circa del loro peso.	Farine Deboli
160<W<250	Assorbono acqua pari al 55% - 65% del loro peso.	Farine medie
250<W<350	Assorbono acqua pari a circa il 65% -75% del loro peso.	Farine Forti
350<400	Assorbono acqua in quantità fino al 90% circa del loro peso.	Farine speciali di alta forza tipo la Manitoba



Idratazione ed estensibilità

Negli ultimi anni si parla sempre di più di alta idratazione, piuttosto che di Wat della farina.

Tipicamente, gli impasti realizzati con mix specifici senza glutine hanno (a parità di tipologia di prodotto finito) un'idratazione ben più elevata della norma.

Per un impasto di pizza simil-napoletana, ad esempio, la percentuale di acqua rispetto alla farina varia tra il 75 e l'80%. La ragione di un quantitativo di acqua così elevato è da ricercarsi anzitutto nel differente assorbimento delle farine utilizzate.

C'è un'altra ragione, tuttavia, ben più importante; se avete mai provato a realizzare un impasto simile, vi sarete senz'altro accorti di quanto la consistenza somigli a quella di un pongo umido. Ebbene, il quantitativo di acqua superiore fa sì che il panetto da stendere risulti modellabile ed estensibile, l'esatto contrario del mattoncino friabile che si otterrebbe con un'idratazione del 55-60%.





Maturazione e lievitazione

La maturazione invece è il tempo necessario che permette all' impasto di trasformare le sostanze complesse (almeno una parte) in sostanze semplici, quindi più facilmente digeribili dal nostro organismo. Sono molteplici i processi che avviano ad un 'ottima maturazione dell'impasto, e che rendono alla fine più saporito e caratteristico il nostro impasto.

Se la farina manca di una struttura proteica, capirete quanti sia inutile prolungare la maturazione per un tempo indefinito. Senza una struttura proteica importante la struttura non regge.

A maggior ragione, la lievitazione prolungata rischierebbe di far collassare in fretta la poca struttura formata, impedendo di trattenere l'anidride carbonica faticosamente catturata.

Le uniche ragioni valide per allungare i tempi di riposo sono:

- **Smaltire l'odore naturale del lievito di birra, utilizzato in quantitativo superiore alla norma perché** meno efficace sulla struttura gluten free;
- **Guadagnare in sapore** grazie alla scomposizione degli zuccheri complessi semplici grazie all'azione di alfa e beta amilasi, utili per la reazione di maillard;
- Esigenze di processo, quali ad esempio i tempi di produzione e cottura di un ambiente professionale o casalingo.



Conversione tra lievito secco e lievito fresco

Conversione tra lievito fresco e lievito secco in granuli

Il lievito secco ha una percentuale di umidità al 8% circa, mentre quello fresco ha una percentuale del 72%. Considerando la percentuale totale di umidità al 100%, partiamo da base 100 per fare questa semplice operazione:

$$(100 - 8) : (100 - 72) \text{ si avrà}$$

$$92:28 = 3,285714285714286$$

Arrotondato a 3,29. Quindi 1 grammo di lievito secco corrisponderà a 3,29 grammi di lievito fresco. Prendiamo una bustina di lievito secco da 7 grammi, corrisponderà a $7 \times 3,29 = 23,03$ gr di lievito fresco.



Lieviti e lievito Madre

Il **lievito madre**, o "lievito naturale" o "pasta madre", non è nient'altro che una parte della pagnotta per il pane lasciata per più giorni a fermentare. È un **impasto a base di farina, acqua e zuccheri** che mescolati tra loro e rinfrescati con costanza, **fermentano spontaneamente**. Questa fermentazione ha come effetto visibile la produzione di anidride carbonica che fa aumentare il volume dell'impasto producendo delle bolle interne. Così, semplicemente, complici il tempo ed i rinfreschi, nasce il lievito madre.

La leggenda sulla scoperta

Narra che intorno al 2000 a.C., sotto il caldo sole egiziano, fu lasciato un pezzo crudo di impasto per il pane azzimo. Esso iniziò a fermentare, divenne gonfio e grande. Fu così che, cuocendolo, si ebbe un pane più leggero, fragrante e di una consistenza decisamente piacevole. Che cosa poteva mai essere quella magia? L'esperimento fu ripetuto e si comprese che, tenendo da parte un pezzettino dell'impasto crudo per il pane appena fatto, esso innescava la lievitazione nella panificazione successiva. Questo pezzettino si gonfiava, presentava bollicine dentro e fuori, odorava di acido.

Come si presenta

Fisicamente il **lievito madre** è un pezzettino di impasto bucherellato, morbido e tondeggiante. La parte a contatto con l'aria è più secca. Ogni persona che panifica con il lievito madre vi suggerirà il suo metodo di rinfresco **pre-panificatorio**. Ne esistono, infatti, moltissimi e la via più saggia è quella di provarli tutti.

Dove si trova

Ne esistono di vari tipi in commercio ed esiste anche congelata. Se la si produce ha una sola opzione, bisogna prendersene cura: solitamente più il lievito madre è vecchio (ne esistono alcuni centenari, ossia che vengono rinfrescati, regalati, portati avanti da centinaia di anni) più aumenta la sua stabilità, il suo sapore sarà meno acido, il PH dei vostri prodotti panificati migliorerà. Se invece opterete per autoprodurre la pasta madre scoprirete una notevole dose di soddisfazione.

Cosa sono i rinfreschi?

I rinfreschi altro non sono che dei **rabocchi di farina ed acqua all'impasto base** dal quale si sottrae una parte. In sostanza ogni volta che si procede ad un rinfresco si toglie la metà dell'impasto e si aggiunge della nuova acqua e farina. Si rimescola il tutto e si lascia nuovamente riposare.



Le fasi della panificazione

Per prima cosa dobbiamo partire dal **significato di panificazione**: si intende quel processo attraverso il quale viene prodotto il pane ma anche tutti i suoi derivati simili lievitati, come pizza, focaccia.

Vediamo nello specifico le fasi della panificazione

- 1. IMPASTARE:** «LAVORARE LA FARINA CON ACQUA» (ED EVENTUALMENTE CON ALTRI INGREDIENTI, COME IL LIEVITO, SALE, UOVA, OLIO, BURRO, ECC....)
(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)
- 2. EVENTUALE FARCITURA:** «IMBOTTIRE CON UN RIPIENO»
(fonte: vocabolario della lingua italiana Devoto-Oli)
- 3. FOGGIATURA:** «FORMARE, DARE FORMA OD UNA PARTICOLARE FORMA, MODELLARE»
(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)

Master di Specializzazione Monotematico

4. **EVENTUALE GLASSATURA:** «IN GASTRONOMIA, RIVESTIRE UNA VIVANDA CON UNA SOTTILE PELLICOLA DI SALSA (...) BURRO O D'ALTRO SUGO»
(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)
5. **FERMENTAZIONE:** «SERIE DI PROCESSI CHIMICI DI PARZIALE DEMOLIZIONE DI UNA SOSTANZA ORGANICA [...], OPERATA [...] DA MICROORGANISMI VIVENTI CHE COSÌ TRAGGONO L'ENERGIA NECESSARIA PER IL LORO ACCRESCIMENTO E MOLTIPLICAZIONE» (fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)
6. **LIEVITAZIONE:** «AUMENTARE DI VOLUME, RIGONFIARSI (DETTO DELLA PASTA) PER AZIONE DEI GAS DURANTE LA FERMENTAZIONE DOVUTA AL LIEVITO»
(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)
7. **OLIATURA:** «L'ATTO DI OLIARE E L'EFFETTO CHE NE SEGUE»
(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)
8. **COTTURA:** «SOTTOPORRE ALL'AZIONE DEL FUOCO O DEL CALORE»
(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)

9. RAFFREDDAMENTO ED ASCIUGATURA

RAFFREDDARE: rendere freddo o più freddo.

ASCIUGARE: levare via l'umidità [...], seccare [...], diventare asciutto.

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



La lievitazione

La **lievitazione** è l'azione del lievito che sprigiona **anidride carbonica**. Tramite l'acqua e la sostanza zuccherina il lievito forma gas e questo è il responsabile della lievitazione. Se il lievito (parliamo di quello naturale) è alimentato da zuccheri accelera la sua azione.

Ecco perché l'aggiunta di una piccola quantità di **zucchero** (saccarosio) o maltosio all'impasto favorisce ed accelera l'azione lievitante. Ma non esiste solo la lievitazione tramite lievito.



IMPORTANTE: accanto alla lievitazione naturale e a quella chimica, esiste anche una cosiddetta **lievitazione fisica**.

Master di Specializzazione Monotematico

Per esempio, nella preparazione della **pasta sfoglia**, in cottura si assiste ad una lievitazione perché **l'acqua dell'impasto evapora e viene intrappolata negli strati impermeabili di grasso**, che impediscono ai fogli di pasta di aderire tra loro. Nelle meringhe e nelle altre preparazioni a base di albume d'uovo montato, l'azione meccanica di sbattitura ingloba minutissime bollicine d'aria che fanno aumentare sensibilmente il volume iniziale, fino a 6/8 volte.

Alcuni esempi di **lievitazione fisica** tramite calore vapore e acqua: la sfoglia, bignè, panna montata, pan di spagna ecc. Nella lievitazione fisica, ad esempio, nel pan di spagna dovete mantenere la viscosità ideale per montare adeguatamente il preparato. **Nella lievitazione fisica il gas (aria o vapore) viene incorporato nell'impasto ma influenza solo nella dimensione, non nel gusto.**

Ma la **lievitazione fisica** in forno non è semplicissima, specie con prodotti contenenti leganti dell'acqua come lo zucchero che ne riduce le capacità di evaporazione. Ma non sono solo quelli gli elementi a cui stare attenti. Nella sfoglia, per esempio, che è a lievitazione fisica, se il burro non è plastico si rompe durante la cottura. Da notare che anche una malriuscita piegatura dà lo stesso risultato.



Accorgimenti Tecnici sulla lievitazione

- ✓ La lievitazione si completa sempre a fine cottura
- ✓ Se c'è troppo poco lievito la lievitazione non avviene
- ✓ Le lievitazioni più lunghe avvengono con lievito tra lo 0,5% e 1% sul peso della farina. Questo tipo di lievitazione dà prodotti più gustosi e aromi più decisi.
- ✓ La lievitazione biologica dev'essere mantenuta con umidità e calore costanti fino alla cottura finita
- ✓ La quantità di lievito agisce sul tempo, non sulla quantità di volume del prodotto finito
- ✓ Per una pasta soffice ma compatta, più tempo di lievitazione, anche una notte a temperatura più bassa
- ✓ Per una pasta più porosa con alveoli più grossi sono sufficienti 2-3 ore a temperatura più alta.
- ✓ Più veloce è la lievitazione meno è spiccata la parte aromatica. Al contrario più lenta è e più gusto contiene

Nota: La lievitazione ottimale avviene tra i 24-26 gradi con umidità dal 30 al 75%



Il bilanciamento dei liquidi

Il bilanciamento dei liquidi è il corretto bilanciamento tra solidi e liquidi di una ricetta. Generalmente i liquidi sono il 50% dell'impasto ma non sempre questa è la regola da seguire. Questo perché ogni ingrediente per quanto possa sembrarci solido contiene una parte di liquido. Allo stesso tempo molti degli ingredienti considerati solidi contengono una parte liquida. Per capire meglio questo fondamentale principio facciamo l'esempio del burro che appare solido ma nell'impasto 100gr di burro in realtà sono 80gr di solidi e 20gr di liquidi.

Vediamo un esempio di ribilanciamento in una ricetta: su un chilo di farina e 500gr di acqua, aggiungiamo 100gr di burro. L'impasto formato avrebbe un chilo e 80gr di solidi e 520gr di liquidi. Quindi per riequilibrare il 50% e 50% vanno aggiunti 20gr di acqua o di altri liquidi.

Zucchero: le quantità di liquidi cambiano in base all'impiego di zucchero semolato o zucchero a velo. Se si sceglie lo zucchero semolato è necessario aggiungere almeno un 60% in più di liquidi, perché tale zucchero lega l'acqua in modo notevole e quindi è necessaria una quantità maggiore di liquidi per legare la farina.

Master di Specializzazione Monotematico

Tuorli o uova intere: se nella ricetta ci sono solo i tuorli d'uovo, bisogna utilizzarne di più (circa + 60%) rispetto alle uova intere.

Vista l'importanza che questo equilibrio ha nella preparazione degli impasti inseriamo uno schema dei principali ingredienti in pasticceria e le loro percentuali di composizione. La sostanza grassa e la secca vengono considerate come solidi.

- **Albume:** 85% acqua, 15% sostanze secche
- **Tuorlo:** 50% acqua, 25% sostanze secche, 25% sostanze grasse
- **Panna:** 65% acqua, 35% sostanze grasse
- **Latte:** 85% acqua, 15% sostanze secche e grasse
- **Sciroppo di zucchero:** 30-50% acqua o 50-70% sostanze zuccherine a seconda della concentrazione.
- **Alcolici:** 100% liquidi
- **Amido:** 85% sostanze secche, 15% acqua
- **Farina:** 85% sostanze secche 15% acqua
- **Polvere di cacao:** 80% sostanze secche, 20% sostanze grasse (cacao medio)
- **Polvere di cioccolato:** 30% sostanze secche, 20% sostanze grasse, 50% sostanze zuccherine
- **Miele di api:** 80% sostanze zuccherine, 20% di acqua.
- **Zucchero invertito:** 80% sostanze zuccherine, 20% di acqua
- **Glucosio:** 80% sostanze zuccherine e destrine, 20% di acqua
- **Miele artificiale:** 80% sostanze zuccherine, 20% acqua

Accorgimenti Tecnici

- Dobbiamo bilanciare i liquidi per ottenere **ELASTICITA'**
- L'elasticità favorisce la lievitazione
- Se l'impasto è troppo denso i microorganismi faranno più fatica a produrre anidride carbonica. La lievitazione non sarà ottimale
- Le sostanze grasse insaporiscono il prodotto ma lo appesantiscono
- Il latte, strutto e l'olio hanno un peso specifico diverso e contengono grassi e proteine, questo incide sulla lievitazione
- I prodotti grassi utilizzati nella lievitazione:
 1. **Grassi Animali:** Burro, Margarina
 2. **Grassi Vegetali:** olio di semi (palma, girasole, arachidi...), di sansa, di palma, di oliva, olio evo
- Inserire prodotti solidi come olive, nocciole, noci, ecc... appesantisce l'impasto e non aiuta a rendere forte la maglia glutinica.



Accorgimenti Tecnici sulla lievitazione

Il Principio della Durezza

Questa è una semplice regola della Fisica.

<< Tutto ha una sua solidità >>

Quello che tu devi fare è attribuire secondo il tuo punto di vista una solidità dal valore compreso tra 0 e 100 e tenere SEMPRE il solito parametro di giudizio.

Facciamo un esempio:

Se attribuisco all'acqua una solidità di 1, ad un pezzo di ferro gli attribuisco il 95%

Bene, secondo il tuo punto di vista quanto detto sopra al prodotto che hai realizzato PANINO X quanto gli attribuisce?

15, 20%?

Bene, adesso che prodotto vuoi realizzare? Più o meno solido?

Ho detto prodotto perché se tieni in mente questo semplice concetto di calcolo lo potrai applicare su tutti i prodotti che desideri realizzare, sia di panificazione che di pasticceria. Intercambiando le materie prime, come farine, tempi di lievitazioni, tempi di cotture, parti solide (farine, semi ecc.), semi solide (burro, strutto, margarina ecc.), liquide o semi liquide (acqua, succhi, latte ecc...), e..

...aggiungendo o sottraendo potrai cambiare la solidità ovvero la durezza del prodotto fino a spaziare dalla **MORBIDEZZA** alla **DUREZZA**.

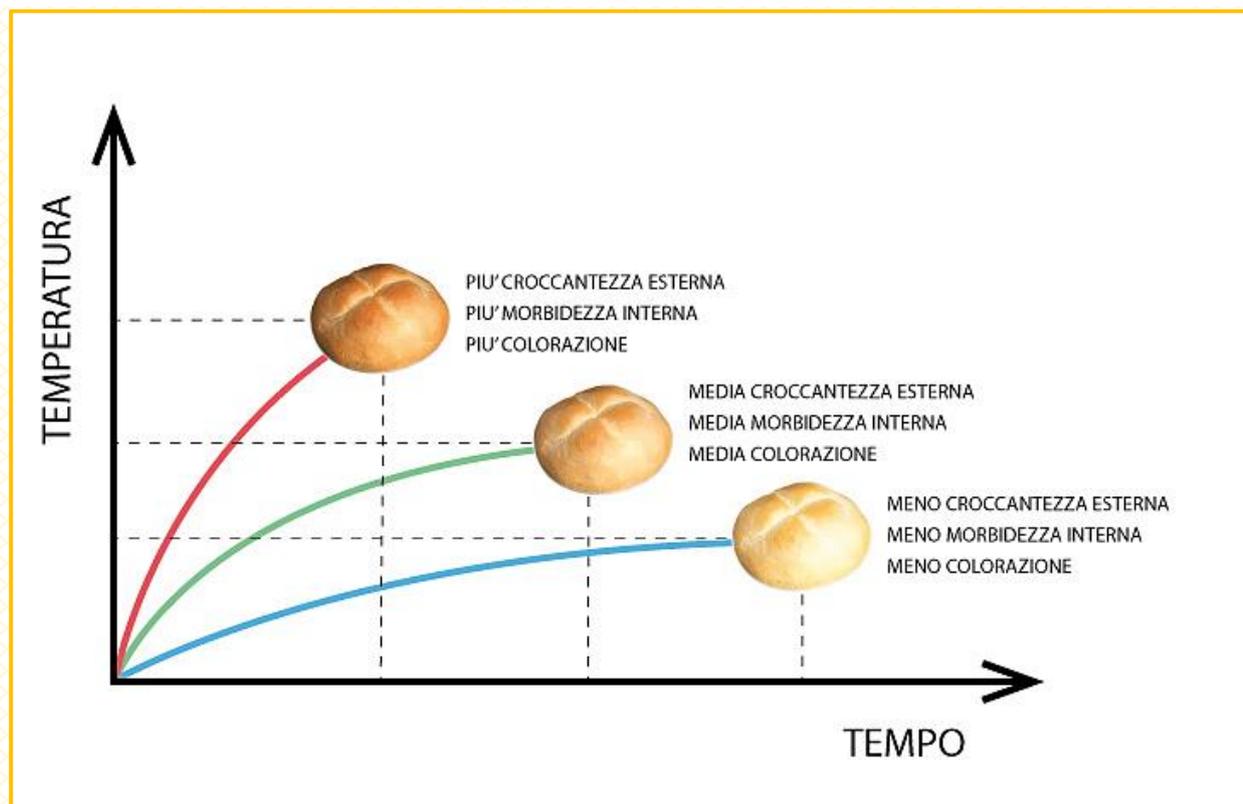


Fattore Tempo e Temperatura

Questi 2 fattori, anche essendo il solito impasto, condizionano il risultato dando vita a molteplici prodotti:

1. **Tempo e temperatura del forno**
2. **Tempo e temperatura nella lievitazione**

Se cambiamo il tempo e/o la temperatura il risultato finale cambia



Ulteriori informazioni fondamentali sulla panificazione

- **La velocità della ventola** a quanto è, quante ce ne sono, di che dimensione è
- **Inverter** (rotazione della ventola all'opposto) ogni quanto tempo si attacca
- **Inverter** (rotazione della ventola all'opposto) ogni quanto tempo si stacca
- **Inverter** ogni quanto va in pausa tra attacco e stacco della ventola
- Quando **stacca la temperatura** tra un valore ed un altro
- Quando **riattacca la temperatura** tra un valore ed un altro



Ulteriori regole Fondamentali sulla produzione

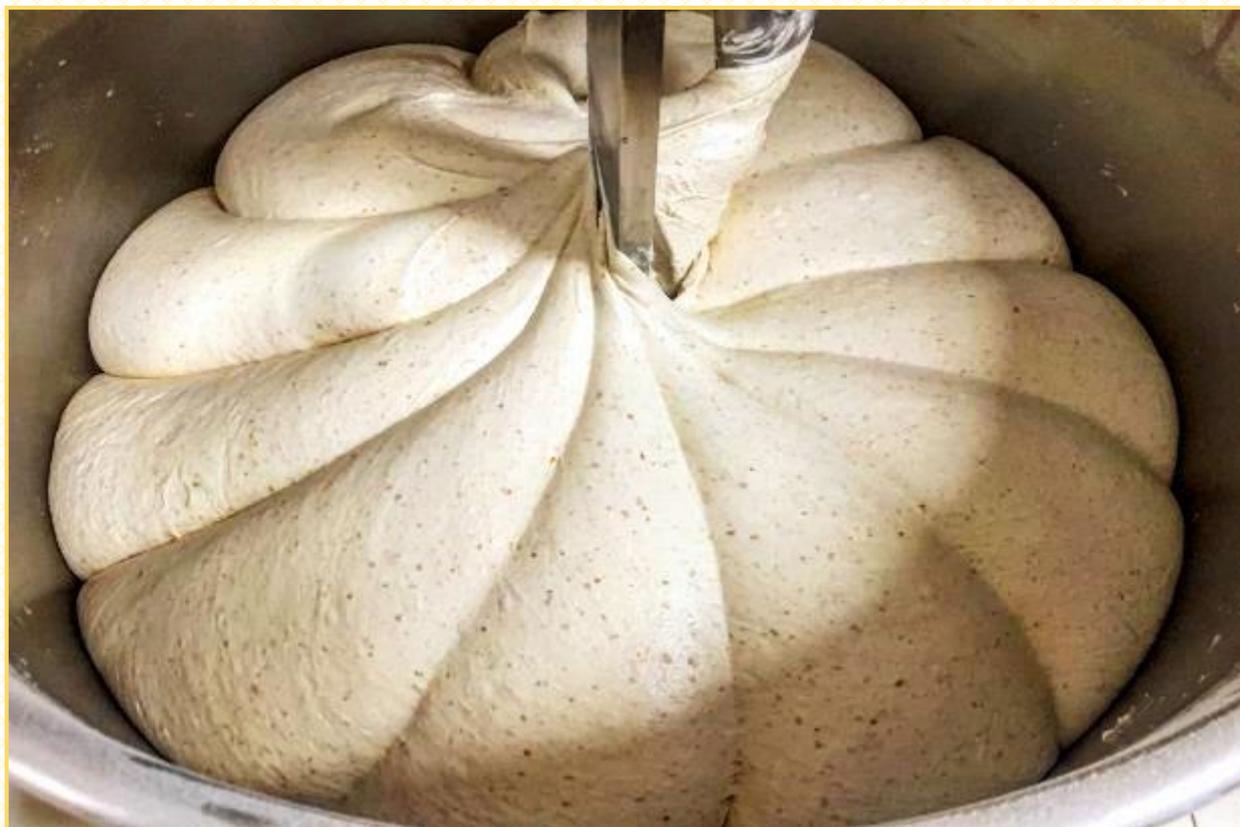
Proporzioni degli altri ingredienti rispetto a 1kg di farina

1. **LA DOSE DI ACQUA** VA DAL 50% FINO AL 75%
(a seconda della scelta delle farine e dal risultato che si vuole ottenere)
2. **LA DOSE DI LIEVITO** VA DALLO 0,5 AL 5%
3. **LA DOSE DI ZUCCHERO** VA DALL' 1 AL 5%
4. **LA DOSE DI SALE** VA DALL' 1% AL 5%

Accorgimenti, fondamentali che stanno alla base della panificazione

Master di Specializzazione Monotematico

1. Il sale “brucia” il lievito, mettilo sempre alla fine
2. Bilanciamento dei liquidi da un minimo del 5% fino ad arrivare all’8% nelle farine speciali
3. Evitare che l’impasto si surriscaldi durante la lavorazione, potrebbe danneggiarsi
4. Stabilire quando l’impasto è pronto, l’impasto deve essere “elastico” al fine di poterlo lavorare per conferire la forma desiderata. L’impasto è pronto quando non si attacca più all’impastatrice e forma il “fiore”





Master di Specializzazione Monotematico

La Pizza

Le prime testimonianze scritte sulla parola Pizza risalgono al 997, come compenso per un contratto di affitto di un mulino situato nel territorio del comune di Casterlforte.

Tuttavia, questa parola venne attribuita ad un alimento solamente nel XVI secolo, infatti al pane schiacciato venne dato proprio il nome di “pizza”, come storpiatura della parola “Pitta”.

Vi sono notizie che risalgono alla fine del cinquecento che fanno riferimento ad una pizza soffice chiamata alla “mastunicola”.

Come ben sappiamo, la prima unione tra pizza e pomodoro avvenne nel Rengo di Napoli a metà del Settecento, divenendo così popolare sia tra i più poveri, che tra i borghesi.

La prima pizza a riscuotere grande successo fu la pizza Marinara, risalente al 1734, con un condimento a base di solo pomodoro ed aglio, successivamente, quella che ad oggi è ancora la più conosciuta ed apprezzata, sarà la famosissima pizza Margherita, dove nel 1889 venne preparata da Raffaele Esposito, per omaggiare la Regina d’Italia Margherita di Savoia.

La composizione di questa pizza era semplice, delle fette sottili di mozzarella fiordilatte venivano adagiate sulla salsa di pomodoro, dandole una forma di margherita, a cui successivamente si aggiungeva il basilico in foglie.

Pizza e pizzerie rimasero, fino alla fine della seconda guerra mondiale, un successo prettamente Napoletano ed Italiano. Con il secondo dopoguerra, grazie all’emigrazione degli Italiani all’estero e principalmente in America, la pizza raggiunse un successo planetario, iniziando ad essere prodotta in modo diverso in ogni paese, mischiandosi con la cultura culinaria straniera, modificandosi in base al gusto ed usanze dei vari popoli.

Ad oggi possiamo affermare che questo alimento è sicuramente uno degli alimenti più conosciuti ed apprezzati al mondo avente il marchio di fabbrica Italiano, tanto da vedersi attribuito il marchio Europeo STG, che significa Specialità Tradizionale Garantita, volto a tutelare quelle produzioni caratterizzate da metodi di produzione strettamente tradizionali.





La scelta degli ingredienti

Per ottenere un **prodotto di qualità**, le materie prime, debbono essere sempre fresche o ben conservate e debbono avere le seguenti caratteristiche:

- **L'acqua** deve essere potabile, non troppo calcarea (controllare il foro del rubinetto, se risulta incrostato l'acqua va bollita prima di essere usata). Non usate acqua da addolcitore (contiene troppo sale). Come spiegato in precedenza potete usare acqua minerale, **acqua osmotizzata** o una caraffa di acqua corrente fatta riposare per far **evaporare il cloro**.
- **Il lievito** può essere usato naturale (lievito madre), fresco (va acquistato di volta in volta e controllare che abbia una colorazione più chiara possibile e sia friabile altrimenti è meglio non usarlo) o secco (reperibile in bustine, granulare e di facile conservazione, ma va sciolto in acqua a 38°C).
- **Il sale** va usato solo quello che possiede l'igroscopicità, quindi scegliere solo quello marino. Questa sua proprietà aiuta ad ottenere una lievitazione più lunga.
- **La farina** che si trova in commercio presso i negozi di alimentari quasi sempre è una farina debole, quindi i tempi di lievitazione sono brevi (2-3 ore) e l'assorbimento di acqua è del 50% (ogni kg di farina occorrono 5 dl di acqua). Cercate di scegliere la farina, o i mix di farine, in base al tipo di risultato che volete ottenere e non dimenticate che anche con una farina base si può produrre un ottimo risultato.
- **I prodotti** per la farcitura invece sono a discrezione dei gusti, unica raccomandazione, non macinare la mozzarella al tritacarne, cambierebbe sapore e difficilmente filerebbe. Cercate però sempre di ricordare che la qualità paga sempre: pomodoro biologico, mozzarella fiordilatte, verdure fresche, e così via, rendono la pizza una delizia indimenticabile.

È possibile trovare una quantità pressoché infinita di **impasti e teorie**, praticamente ogni pizzeria in Italia e nel mondo ne ha una. Vi forniamo ingredienti e procedure di alcuni impasti che hanno caratteristiche congiunte di praticità, velocità e soprattutto un ottimo riscontro da parte del pubblico.





Pizza Morbida

Ingredienti:

- 1 kg di farina 00
- 600 gr di acqua
- 20 gr di lievito di birra
- 30 gr di sale
- 10 gr di zucchero



Procedimento

1. Impastare in planetaria tutta la farina, $\frac{3}{4}$ dell'acqua e il lievito sciolto in poca acqua con lo zucchero.
2. Lasciare riposare per 30 minuti circa per far attivare il lievito
3. Trascorso tale tempo, aggiungere la rimanente acqua in due volte.
4. Impastare con il gancio alla massima velocità fino ad incordatura.
5. Stendere in teglia e lasciare riposare in forno spento con luce accesa fino al raddoppio
6. Distribuire bene l'impasto in teglia con le mani
7. Guarnire e farcire a piacere
8. Infornare a 200° per 15/18 minuti



Pizza Toscana

Ingredienti:

- 650 gr di farina 00
- 350 gr di farina di semola
- 600 ml acqua
- 100 ml olio e.v.o.
- 20 gr di lievito di birra
- 20 gr di sale
- 10 gr di zucchero





Procedimento

1. Impastare in planetaria tutta le farine, $\frac{3}{4}$ dell'acqua e il lievito sciolto in poca acqua con lo zucchero.
2. Lasciare riposare per 30 minuti circa per far attivare il lievito
3. Trascorso tale tempo, aggiungere l'olio e la rimanente acqua in due volte.
4. Impastare con il gancio alla massima velocità fino ad incordatura.
5. Stendere in teglia e lasciare riposare in forno spento con luce accesa fino al raddoppio
6. Distribuire bene l'impasto in teglia con le mani
7. Guarnire e farcire a piacere
8. Infornare al massimo della temperatura consentita dal forno per 20/25 minuti





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





Master di Specializzazione Monotematico

Pizzette da party

Le **Pizzette da party** altro non sono che miniature delle tanto amate **pizze**, create per **deliziare** durante un **aperitivo** o un **buffet**.

La versatilità di questo prodotto sta nel fatto che **impasto** e preparazione sono identici a quelli della **pizza classica**, sarà quindi solamente necessario crearle in porzioni più piccole.





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

La Pizza

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

