

SOMMARIO

5	Prefazione	64	Treccina alle noci pecan
7	Luigi e il metodo Biasetto – <i>di Iginio Massari</i>	66	Viennese
9	Introduzione		
13	LA FILOSOFIA	68	Dal forno
14	La carta dei valori	70	Crioccolato
20	Le dieci regole per lavorare bene	72	Crostata tiramisù
21	Le fasi dell'apprendimento e il tutor	76	Long cake al cioccolato
21	Le regole base per fare impresa	78	Long cake all'arancia
		80	Long cake al pistacchio e amaretto
23	LA STRATEGIA – ovvero il Laboratorio	82	Mediterranea
25	Igiene	86	Plum cake al cioccolato
26	• Gli errori più comuni	88	Plum cake alla vaniglia
28	Relazioni umane	90	Plum cake marmorizzato
31	• I compiti e la rotazione del personale	92	Soufflé all'arancia e melograno
32	Un laboratorio tipo: Atelier Biasetto	96	Tarte au pomme brulée
32	• Reception, ricevimento merci e ufficio spedizione		
33	• Area di decontaminazione	100	Mignon
33	• Celle e magazzini per lo stoccaggio delle materie prime	103	Bigné al cioccolato
34	• Trasformazione per i semi-lavorati	104	Bigné al pistacchio
34	• Area lavaggio	106	Bigné allo zabaione
34	• Linee di produzione: mignon, macaron, cioccolato, biscotti	109	Bigné San Basilio
36	• Controllo reparti	110	Cubo Avola
38	• Zona cottura a forno e frittura	112	Cubo Creolo
38	• Celle frigorifere, abbattitori	114	Cubo Duo
38	• Altri impasti lievitati e prodotti da forno	117	Finanziere
40	• Linee di produzione torte e monoporzioni	119	Finanziere al cioccolato
40	• Area finitura e decorazione	120	Finanziere al pistacchio
40	• Area confezionamento	123	Melalbi
41	• Magazzini dei materiali per confezionamento e spedizione	124	Mirlitone alle fragoline
41	• Area stoccaggio refrigerato e prodotti finiti	127	Passione alle fragole
		129	Passione delle Langhe
43	LA TATTICA – ovvero le Ricette	131	Passione mango
44	L'architettura di un dolce	132	Rubino
		134	Smeraldo
46	Lievitati	136	Tartufo alle nocciole
48	Croissant	138	Tonka
50	Croissant alle mandorle	141	Tortino al limone lime e cioccolato
52	Danese	143	Tortino all'arancia rossa
55	Girella al cioccolato	144	Tortino alle fragoline
57	Girella alle mandorle		
59	Girella alle mele	146	Monoporzioni
61	Integrale	148	Colombo
62	Treccina ai mirtilli	151	Crostata al limone amalfitano
		155	Crostata alla frutta
		157	Millefoglie al cioccolato
		159	Murrina Montebianco
		161	Murrina San Marco
		162	Perla

SOMMARIO

165	Profiterol	222	• Bianco
169	Savarin al caramello	222	• Fondente
171	Sur del Lago	223	Crema di mandorle
174	Torte	223	Crema di mandorle con polvere di pan di Spagna
176	Camelia	223	Crema pasticcera
180	Charlotte alle fragole	224	Frangipane
182	Gemma	224	Gelatina neutra
186	Granata	224	Glassa al cacao con panna fresca
190	Magnolia	226	Glassa al caramello e nocciola
194	Ninfea	226	Glassa ibrida
198	Orchidea	226	Macaron: metodo semplificato
202	Orientale	229	Nuovo metodo per il bigné
206	Papillon	230	Meringa italiana
211	Saint-Honoré	230	Pan di Spagna
213	BASI E SEMILAVORATI	230	Pasta brisée
214	Le regole del gioco	231	Pasta frolla
214	• Acqua	231	• Classica
215	• Zucchero	231	• Al cioccolato
215	• Burro	231	• Tipo viennese
216	• Farina	232	Pasta sfoglia
216	• Uova	232	• Classica
218	• Cioccolato	232	• Friabilissima
219	In breve: accorgimenti e altre regole	232	• Invertita
219	• Amidi	233	Pate-à-bombe
219	• Aromi	233	Sciroppo
219	• Biscuit (savoiaro alle mandorle)	233	T.P.T.
219	• Burro e altri grassi	237	IL SUCCESSO
219	• Dacquoise o amaretto morbido	238	Convincere il cliente
219	• Edulcoranti	238	• Stimolare i sensi
219	Vaniglia: bacche, semi e polvere	240	• I condizionamenti esterni: le 7 strategie per farsi dire sì!
220	• Genoise	244	GLOSSARIO
220	• Meringhe	256	BIOGRAFIE
220	• Pan di Spagna		
220	• Savoiaro		
220	• Success o successo		
221	Le creme		
221	• Bavarese		
221	• Crema inglese		
221	• Crema pasticcera		
221	• Gelatina animale		
221	• Meringa italiana		
221	• Pate-à-bombe		
222	Cioccolato da nebulizzare		
222	• Al latte		

INDICE DELLE RICETTE

Bigné al cioccolato	103
Bigné allo zabaione	106
Bigné San Basilio	109
Bingè al pistacchio	104
Camelia	176
Charlotte alle fragole	180
Cioccolato al latte da nebulizzare	222
Cioccolato bianco da nebulizzare	222
Cioccolato fondente da nebulizzare	222
Colombo	148
Crema di mandorle	223
Crema di mandorle con polvere di pan di Spagna	223
Crema pasticceria	223
Crioccolato	70
Croissant	48
Croissant alle mandorle	50
Crostata al limone amalfitano	151
Crostata alla frutta	155
Crostata tiramisù	72
Cubo Avola	110
Cubo Creolo	112
Cubo Duo	114
Danese	52
Finanziere	117
Finanziere al cioccolato	119
Finanziere al pistacchio	120
Frangipane	224
Gelatina neutra	224
Gemma	182
Girella al cioccolato	55
Girella alle mandorle	57
Girella alle mele	59
Glassa al cacao con panna fresca	224
Glassa al caramello e nocciola	226
Glassa ibrida	226
Granata	186
Integrale	61
Long cake al cioccolato	76
Long cake al pistacchio e amaretto	80
Long cake all'arancia	78
Macaron: metodo semplificato	226
Magnolia	190
Mediterranea	82
Melalbi	123
Meringa italiana	230
Millefoglie al cioccolato	157
Miriltone alle fragole	124

Murrina Montebianco	159
Murrina San Marco	161
Ninfea	194
Orchidea	198
Orientale	202
Pan di Spagna	230
Papillon	206
Passione alle fragole	127
Passione delle Langhe	129
Passione mango	131
Pasta bigné	229
Pasta brisée	230
Pasta frolla al cioccolato	231
Pasta frolla classica	231
Pasta frolla tipo viennese	231
Pasta sfoglia classica	232
Pasta sfoglia friabilissima	232
Pasta sfoglia invertita	232
Pate-à-bombe	233
Perla	162
Plum cake al cioccolato	86
Plum cake alla vaniglia	88
Plum cake marmorizzato	90
Profiterol	165
Rubino	132
Saint Honoré	211
Savarin al caramello	169
Sciroppo	233
Sciroppo	134
Smeraldo	92
Soufflé all'arancia e melograno	171
Sur del Lago	233
T.P.T.	96
Tarte au pomme brulée	136
Tartufo alle nocciole	138
Tonka	143
Tortino all'arancia rossa	144
Tortino alle fragoline	141
Tortino limone lime e cioccolato	62
Treccina ai mirtilli	64
Treccina alle noci Pecan	66
Viennese	66