

LUIGI BIASETTO

TORTE E SEMIFREDDI



DOLCI ISPIRATI ALLA NATURA
PER UN RITORNO ALL'ESSENZIALE

italiangourmet



*a Mamma e Papà che con infinito amore
mi hanno trasmesso "l'essenziale"*

LUIGI BIASETTO

TORTE



italian**gourmet**

Tutta la mia gratitudine

Da soli si fa solo più fatica!

Un particolare ringraziamento a mio fratello Alessandro con il quale ho condiviso i primi passi, la stessa passione e la fortuna di averne fatto il nostro lavoro; ad Andrea Re che da tanti anni partecipa attivamente a molti miei progetti dando un concreto sostegno per il successo con professionalità e buon umore; a Nicolò Salonia per il prezioso aiuto, con entusiasmo contagioso e gioia di dare, anche nella realizzazione di questo libro; a Benedetta Novelli che si è messa alla prova con umiltà, dedizione e pazienza; a Elisa Andreoni, Dania Balzan e Beatrice Filippi che hanno contribuito attivamente con il proprio tempo e le proprie competenze. Infine, alla Professoressa Barbara Baldan, prefetto dell'Orto Botanico, per avermi accolto all'interno di un luogo unico al mondo, dandomi così l'opportunità di poter entrare nella storia e di vivere un sogno. Un grazie dei più speciali a Sandra e a Marialaura che mi hanno aiutato, spesso ispirato e silenziosamente affiancato mentre scorrevano le ore a loro rubate...

Luigi Biasetto

Direttore Italian Gourmet
Francesco Briglia

Responsabile editoriale
Antonella Provetti

Fotografie
Matteo e Vincenzo Lonati

Progetto grafico
Design3

Testi introduttivi
Flavia Fiocchi

Editing
Silvia Calandra

Produzione
Miriam Galimberti

Prima edizione marzo 2021

©italian gourmet

Proprietà letteraria riservata

italiangourmet

divisione di

DBInformation Spa

Centro Direzionale Milanofiori
Strada 4, Palazzo A - 20057 Assago (Mi)

tel. 02/81830.1

www.italiangourmet.it

ISBN 978-88-32143-23-2









prefazione

Sono rimasto intimamente colpito, attraversando le serre dell'Orto Botanico di Padova, di fronte a così tante specie vegetali che convivono una accanto all'altra: fiori, spezie e frutti, elementi destinati a nutrire; ho provato l'emozione di un bambino che entra in un parco giochi e la sensazione di possedere qualcosa di simile a una lampada di Aladino in grado di esaudire ogni desiderio. Una fonte inesauribile di idee, ricca di stimoli e ispirazione. Una forza rigenerante che ti avvolge, come un abbraccio rassicurante, la forza della vegetazione ricca di colori, di odori, di energia, l'autentico abbraccio di "Madre Terra".

Da qualche tempo avevo in mente di rimettere un po' d'ordine nel caos poiché troppo spesso accade che si dia priorità alla quotidianità frenetica, presi dall'affanno di voler essere sempre migliori, attratti in un vortice folle e così si lasciano sospesi altri progetti. Ci è voluta una pandemia, un evento straordinario quanto inatteso per fermare improvvisamente tutto e tutti e "obbligarci" a osservare, a ragionare, a riconsiderare gli obiettivi con i propri punti di riferimento e non con quelli degli altri. Quasi increduli ci siamo presto resi conto che, mentre un evento per molti versi drammatico stava catalizzando il mondo intero, la "natura" si riappropriava del suo spazio con totale disinvoltura senza preoccuparsi minimamente di ciò che stava colpendo duramente tutta l'umanità. Si è presentata così per me l'opportunità di tirare una riga e di fare un punto sulle mie creazioni, una specie di bilancio elaborato ormai su quasi quarant'anni di esperienza, con la consapevolezza di dover decidere come tracciare la direzione per i prossimi anni. Bastava aprire gli occhi: i vari elementi che avevo in mano mi indicavano da tempo la strada.

Già in molti meeting internazionali avevo avuto l'occasione di confrontarmi con colleghi provenienti da vari continenti e, chiedendo loro quali fossero i loro "must", i loro dolci di maggior successo, quasi sempre trovavo la conferma che questi non erano mai frutto di un'esasperazione di creatività, di una ricerca spasmodica di una nuova, complessa e azzardata combinazione di gusti, ma nella semplicità, nella tradizione, nel "buon gusto". Come più ampiamente spiegato nel libro *Il metodo Biasetto*, da sempre ho dato la priorità alla ricerca e al miglioramento continuo, valori che rappresentano per me le fondamenta del processo di crescita.

Un pensiero che mi ha spinto a mantenere al centro dell'attenzione il buono nel rispetto delle mie stesse aspettative, adattando di conseguenza non solo il gusto, certamente fondamentale, ma anche l'aspetto. I miei dolci si sono quindi evoluti con me in coerenza con ciò che negli anni aveva riscosso un indiscusso successo: gusti ben definiti, puliti, senza troppe contaminazioni, preparati con materie prime fresche di stagione nel rispetto della cultura.

A voi *l'essenziale*.

Luigi Biasetto





- 5 L'ESSENZIALE
- 9 RIPARTIAMO DALL'INIZIO
- 12 LUIGI BIASETTO. PASSATO, PRESENTE, FUTURO
- 14 NELLE TORTE, LA PAROLA D'ORDINE È PERSONALIZZAZIONE

Sommario



18

le torte da credenza


DACQUOISE ALLE NOCCIOLE E CAFFÈ
DACQUOISE AL CIOCCOLATO E TÈ MATCHA
DACQUOISE AL PASSION FRUIT
FOGLIA D'AUTUNNO
FORESTA NERA
PARIS BREST AL CIOCCOLATO
PARIS BREST ALLE NOCCIOLE
PARIS BREST AL PISTACCHIO
MARCHESA
CONCORDE



66

le torte con le creme

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE
CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO
CHARLOTTE ALLE PERE
CHARLOTTE RUSSA
COLOMBO
COLOSSEO
CORTES
EMIRO



FIORI D'ARANCIO
FLAMBE
MONTEBIANCO
PERLA ROSSA
RUGIADA AUTUNNALE
SPECCHIO AL LIMONE
SHAGAI MANGO
GIARDINO DI FRAGOLE
AMBASCIATORE
LIBANANA
MOUSSE AL CIOCCOLATO
SAMBA
TANANARIVE



180

i semifreddi

ANTILLE
CAPPUCCINO
DERBY
NINFEA
PRIMO FIORE
YOGURT CAFFÈ
MORIBANA
PASSION AL CIOCCOLATO BIANCO
EXOTIC



226

la terminologia, le tecniche, le basi

L'ARCHITETTURA DEL DOLCE
COME EQUILIBRARE UN DOLCE
COME FARCIRE IL DOLCE PERFETTO
COME DECORARE IL DOLCE PERFETTO
LE PREPARAZIONI DI BASE
LE RICETTE DI BASE

254 INDICE ALFABETICO







introduzione

Ripartiamo dall'inizio

**Riappropriarsi della propria identità, di professionisti, di artigiani.
L'attualità ci insegna il valore della semplicità, l'esigenza di tornare alla natura,
con genuinità e freschezza e - insieme - ci fa scoprire il rispetto del lavoro quotidiano...**

Circa un anno fa, in occasione dell'incontro annuale dei Relais Dessert che si sarebbe dovuto tenere a Padova, visitavo, certo non per la prima volta, ma con occhi nuovi, l'orto botanico della città. Per chi non lo conoscesse, si tratta del "giardino dei semplici" – come venivano chiamati all'epoca gli orti medicali – più antico d'Europa, fondato nel 1545 per la coltivazione di piante medicinali, legato naturalmente all'Ateneo padovano già di fama nella scienza medica e farmacologica. L'Orto, che dal 1997 è iscritto nella Lista dei luoghi Patrimonio mondiale dell'Unesco, accoglie oggi 3500 specie vegetali, tra cui naturalmente quelle i cui frutti usiamo tutti i giorni in pasticceria e in cucina: vaniglia, cacao, papaia, caffè. Proprio davanti alla pianta della vaniglia pensai che piante tanto nobili e curate, dalla grande storia e forza, facessero frutti eccezionali, unici al mondo. Non solo un ingrediente da comunicare ma un elemento speciale in ricetta che avrebbe reso un dolce ancora migliore. Perché allora non provare a utilizzare questi frutti al di fuori dell'Orto botanico? Un'impresa non facile: la burocrazia italiana fa capolino anche nella biodiversità. Il sostegno del prefetto dell'orto Barbara Baldan, però, mi ha spinto a non demordere così siamo riusciti a ottenere quei baccelli di vaniglia e quelle fave di cacao unici al mondo. Da questi incredibili ingredienti sono nati un gelato alla vaniglia e una mousse al cioccolato: esclusivi, irripetibili dedicati ai 475 anni dell'Orto botanico. Questa bellissima esperienza

che si è in qualche modo avvinata ai difficili mesi del lockdown mi ha fatto capire che è proprio dalla terra, e dai suoi frutti, che dobbiamo ripartire. Umilmente. Ho pensato molto alla storia della mia famiglia, ai miei nonni emigrati con poche cose ma con grandi valori, trasmessi integri ai loro figli, i miei genitori. Ho pensato alla mia squadra, che è una seconda famiglia, che segue costantemente l'evolversi della professione e del mercato. Dicevo: la terra. Riappropriamoci della nostra artigianalità, questo mi hanno insegnato i semi del cacao dell'Orto botanico: noi pasticceri siamo certo creatori di sogni ma amiamo anche inventare mondi che durano, per farlo la competenza è indispensabile. Per la gestione del prodotto. Degli ingredienti. Del laboratorio e della vendita. Proprio la vendita ci ha portato in questi anni una grande sfida: l'e-commerce, la nostra nuova vetrina, un luogo accogliente e semplice, efficace nella comunicazione al cliente; un luogo internazionale quindi pensato come ecumenico, dove il sorriso e la gentilezza di una commessa possa diventare semplicità di utilizzo, sicurezza e rapidità di consegna. Comprendere l'importanza dell'e-commerce, per il pasticciare contemporaneo, significa non solo seguire aspetti tecnici e mediatici – perché, è superfluo ricordarlo, la nostra professione è un perfetto soggetto social: immagine, parole, dolcezza, empatia – ma anche evolversi nella gestione sempre più precisa e regolata del fresco: bisogna essere razionali e valutare molto bene le richie-



ste del cliente, solo così possiamo ridurre sprechi e costi. Un mondo, quello del delivery e del take away, che ci vede impegnati in quella che oggi è una delle componenti centrali del nostro lavoro: l'attenzione alla sostenibilità. Troppo facile riempirsi la bocca con parole dedicate all'ambiente e alla cucina green e poi usare chilometri di pellicola. Cerchiamo anche di eliminare le materie prime a filiera lunga e a lunga conservazione. Il che non vuol dire necessariamente orientarsi ver-

so il Km 0, ma cercare i migliori prodotti freschi. Quanto siamo cambiati negli ultimi anni, quante consapevolezza personali e professionali. Io penso ancora a quei semi di vaniglia, antichi eppure così moderni. Antichi come la nostra arte, moderni perché così vedo il nostro futuro, ancorato all'ingrediente, alla natura e alla genuinità. Fermiamoci qui, davanti a quelle splendide piante ancestrali, e ripartiamo. Io ho pensato di farlo dalle torte, la proposta più classica di quest'arte,



riprendendo in mano ricette tradizionali e miei grandi classici che sono cresciuti e cambiati con me nella ricerca di un equilibrio e di leggerezza. E ancora di qualità che voglio parlare perché se la ricetta si evolve in proporzioni – magari riducendo zuccheri e proteine – è nell’eccellenza degli ingredienti che troviamo la chiave di volta, il segreto del successo. Ancora un volume dedicato alle torte? Perché no? Da lì abbiamo cominciato, e oggi ricominciamo.

L'Hortus simplicium nasce nel 1545 – primo orto botanico universitario al mondo e, dal 1997, patrimonio dell'UNESCO – per insegnare ai futuri medici a riconoscere le specie utili nella cura delle malattie. Solo più tardi si affermerà lo studio delle piante indipendentemente dalla loro utilità. Nel tempo, in Orto Botanico le collezioni di piante si ampliano sino ad arrivare alla realizzazione di un moderno “atlante vegetale” del Pianeta, le serre del Giardino della biodiversità.

Immergersi nella dimensione di questi organismi significa farsi coinvolgere dalla forza emotiva delle sfumature di verde delle foglie appena nate, dei colori dei petali e dei profumi sprigionati dai fiori, della metamorfosi delle strutture riproduttive dei fiori che, dopo la fecondazione, si sviluppano in frutti di ogni forma e dimensione. I frutti con le loro profumazioni, le indescrivibili variazioni cromatiche e le consistenze le più diverse, carnossi, secchi, coriacei, succosi, compatti, cartilaginei contribuiscono alla dispersione dei semi, in loro racchiusi, per dare origine a nuova vita.

Ed è questa la visione che il maestro Biassetto ha realizzato nelle sue straordinarie opere d'arte di pasticceria: forme, simmetrie, profumi, colori donati dalla natura e fusi pazientemente insieme, mescolati, amalgamati in un processo creativo che si evolve senza sosta; torte che si materializzano in una esplosione di emozioni che investono i nostri sensi scatenando sensazioni dimenticate, ricordi felici, storie personali, riscoperta della natura.

E dalla natura dobbiamo ripartire, dalla consapevolezza che, essendo parte integrante di essa, dobbiamo rispettarla e preservarla con tutte le nostre forze. Gli ingredienti naturali delle ricette proposte in questo sorprendente libro, ci stimolano ad una riflessione sul valore inestimabile del patrimonio vegetale che ci circonda, di cui spesso nemmeno ci accorgiamo.

I dolci “sogni” di Biassetto e la missione di sensibilizzazione dell'Orto Botanico di Padova sui temi ambientali ci invitano ad assumere senza indugio un atteggiamento di maggiore responsabilità e attenzione al futuro di tutti noi!

*Barbara Balzan
Prefetto dell'Orto Botanico, Padova*







Troppo spesso ho visto erroneamente definite torte da credenza le torte da forno, dolci questi che, una volta tolti dal forno, non necessitano di nessun altro tipo di lavorazione, al massimo una lucidata con gelatina o una spolverata di zucchero, che quindi non contemplano una farcitura, come, ad esempio, la crostata di albicocca o quella alle mele. Originariamente invece la denominazione di torte da credenza comprende i dolci farciti che possono rimanere per alcune ore fuori dal frigorifero. Solitamente preparati con creme montate, tipo mousseline, crema al burro o mousse al cioccolato, comunque di buona conservazione a temperatura ambiente. Perché quindi la definizione torta da credenza? Perché, nelle case borghesi, la torta veniva conservata nella credenza per agevolare la padrona di casa che, al momento del dessert, non doveva abbandonare i suoi ospiti...

le torte da credenza

pag. 20	DACQUOISE ALLE NOCCIOLE E CAFFÈ
pag. 24	DACQUOISE AL CIOCCOLATO E TÈ MATCHA
pag. 28	DACQUOISE AL PASSION FRUIT
pag. 32	FOGLIA D'AUTUNNO
pag. 38	FORESTA NERA
pag. 44	PARIS BREST AL CIOCCOLATO
pag. 48	PARIS BREST ALLE NOCCIOLE
pag. 52	PARIS BREST AL PISTACCHIO
pag. 56	MARCHESA
pag. 62	CONCORDE







torte da credenza

PARIS BREST

ALLE NOCCIOLE

Questo dolce fu creato da un pasticcere di Brest in omaggio alla famosa corsa ciclistica Paris Brest.

Infatti, la sua forma a ciambella con il buco grande ricorda la ruota della bicicletta.

Preparazione da eseguire alcune ore prima di cominciare il lavoro: mettere il burro e le uova a temperatura ambiente a circa 24°C.

PRALIN DI NOCCIOLE

300 g nocchie tostate a pezzettoni
300 g zucchero semolato

Procedimento

In una ciotola miscelare le nocchie e lo zucchero semolato a freddo.

PÂTE À CHOUX

240 g acqua
240 g latte intero
6 g zucchero semolato
4 g sale
620 g burro
520 g farina 00 debole
575 g uova intere

Procedimento

In una pentola sufficientemente grande portare a bollore l'acqua, il latte, il burro, lo zucchero e il sale. Aggiungere la farina fuori dal fuoco. Riprendere la cottura per fare asciugare l'impasto mescolando ininterrottamente sul fuoco a fiamma ridotta. Lasciare riposare coperto per tre minuti. Trasferire il composto nella ciotola della planetaria con la foglia e fare girare a bassa velocità fino a quando la pasta raggiunge i

65°C. Quindi unire le uova in più riprese facendo in modo che tra un'aggiunta e l'altra la pâte à choux rimanga sempre liscia. Lasciare girare ancora per alcuni minuti a bassa velocità e nel frattempo preparare una sac à poche con bocchetta liscia n° 12. Su una teglia con carta da forno formare degli anelli di 16 cm di diametro, cospargerli con abbondante pralin di nocchie e cuocere.

Cottura

Infornare a 220°C, abbassare a 190°C e cuocere per 20-25 minuti con valvola aperta.

CREMA PASTICCERA

60 g amido di riso
300 g zucchero semolato
1 baccello di vaniglia
380 g tuorli
750 g latte intero

Procedimento

Miscelare l'amido con lo zucchero e nel frattempo portare a bollore il latte con il baccello di vaniglia inciso e raschiato. Unire le uova alla miscela di zucchero e amido e omogeneizzare. Quindi versare il latte bollente mescolando energicamente con una frusta. Riportare tutto sul fuoco e cuocere fino a quando la crema raggiunge 92°C. Omogeneizzare nuovamente per un minuto, stendere la crema in un contenitore sanificato e abbattere in positivo.

DIFFICOLTÀ: MEDIA, CON UNA BUONA MANUALITÀ PER L'UTILIZZO DELLA SAC À POCHE

• **CLASSIFICAZIONE:** CREME • **RESA IN TORTE:** 10 DI 18 CM DI DIAMETRO

STRUMENTAZIONE UTILE: STRUMENTI ORDINARI, PLANETARIA, SAC À POCHE CON BOCCHETTA RIGATA

IL PARIS BREST SI COMPONE DI UNA PASTA BIGNÈ E DI UNA CREMA IBRIDA CHE CONSENTONO UNA BUONA CONSERVAZIONE IN CREDENZA SENZA ALCUN RISCHIO. SI SERVE A TEMPERATURA AMBIENTE, NÉ TROPPO CALDO NÉ TROPPO FREDDO. INFATTI, SE FOSSE TROPPO CALDO RISULTEREBBE GRASSO AL PALATO E POCO GRADEVOLE, MENTRE ECCESSIVAMENTE FREDDO PENALIZZEREBBE GLI AROMI

CREMA MOUSSELINE ALLE NOCCIOLE

1800 g burro a 28°

900 g crema pasticcera a 18°C

280 g pasta di nocciole

Procedimento

Nella ciotola della planetaria con la frusta montare il burro con la pasta di nocciole, aggiungere la crema pasticcera e terminare la montata.

FINITURA E DECORAZIONE

zucchero a velo, logo in cioccolato

Farcitura

Tagliare la ciambella in orizzontale, farcire il fondo con ciuffi generosi di crema montata alle nocciole. Appoggiare sopra la crema il coperchio del Paris Brest, spolverare con zucchero a velo e decorare con il logo di cioccolato







Quello delle torte 'alle creme' è un assortimento molto ampio, fatto principalmente di ingredienti che seguono la stagionalità e che, essendo quasi sempre a base di panna, necessitano di essere conservati in frigorifero. Preparate con crema inglese o polpa di frutta, alleggerita con pâte à bombe o meringa italiana, rese necessariamente stabili con gelatina o cioccolato, possono avere anche un ripieno o una farcia croccante, ad esempio nocciole o mandorle caramellate o frutta flambata o coulis gelificato... Sono glassate o decorate con della panna, ma devono essere conservate in frigorifero fino quasi al momento di servirle. La loro conservazione è di un massimo di tre giorni in frigorifero.

le torte alle creme

pag. 68	CHARLOTTE ALLE FRAGOLE
pag. 72	CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO
pag. 76	CHARLOTTE ALLE PERE
pag. 82	CHARLOTTE RUSSA
pag. 88	COLOMBO
pag. 94	COLOSSEO
pag. 100	CORTES
pag. 104	EMIRO
pag. 108	FIOR D'ARANCIO
pag. 114	FLAMBÈ
pag. 118	MONTEBIANCO
pag. 124	PERLA ROSSA
pag. 130	RUGIADA AUTUNNALE
pag. 136	SPECCHIO AL LIMONE
pag. 144	SHANGAI AL MANGO
pag. 150	GIARDINO DI FRAGOLE
pag. 156	AMBASCIATORE
pag. 162	LIBANA
pag. 168	MOUSSE AL CIOCCOLATO
pag. 172	SAMBA
pag. 176	TANANARIVE







torte alle creme

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE

La charlotte ai frutti di bosco si fa spazio nella vetrina in primavera, con l'arrivo delle primizie, e all'inizio dell'estate. Questo dolce è da attribuire al famoso cuoco francese Marie Antonin Careme il quale, convinto che tra architettura e pasticceria non ci fosse molta differenza, fece della pasticceria un'arte in cui ricercava la sinergia di forme, profumi e sapori.

Preparazione da eseguire alcune ore prima di cominciare il lavoro: reidratare l'albumina con la polpa di fragole.

SAVOIARDO MORBIDO ALLE FRAGOLE

800 g polpa di fragole
80 g albumina
530 g zucchero semolato
440 g farina
180 g fecola di patate
485 g albume
zucchero a velo q.b.

Procedimento

Mescolare la polpa di fragole con l'albumina, precedentemente mescolata con quanto basta di zucchero prelevato dallo zucchero della ricetta. Montare con la frusta in planetaria. Quando inizia a sbiancare iniziare ad aggiungere il restante zucchero a pioggia e continuare a montare fino a quando sarà ben montato. A questo punto abbassare al minimo la planetaria e versare l'albume precedentemente riscaldato a 32°C. Versare sempre in planetaria la farina setacciata con la fecola di patate e finire di amalgamare a mano con la marisa e con un movimento circolare dal basso verso l'alto. Preparare una sac à poche con bocchetta liscia n. 12 e teglia con carta da forno ben aderente. Con due terzi del composto formare dei savoiardi lunghi 16 cm a distanza di mezzo centimetro uno dall'altro. Spolverare con abbondante zucchero a velo. Per il restante savoiardo,

con l'aiuto di una dima per bisquit, formare dei dischi spessi 8 mm e diametro 14 cm (vedi tecnica stesure bisquit). Sui dischi, mettere degli anelli di acciaio alti 2,5 cm per garantire una buona cottura e mantenere la forma del pan di Spagna oltre ad agevolare le successive operazioni. Cuocere al più presto. Unire la polpa di fragole e l'albumina precedentemente mescolata con quanto basta di zucchero prelevato dalla dose in ricetta.

Cottura

Infornare a 220°C, abbassare a 175°C e cuocere per circa 10-12 minuti a valvola aperta.

BAVARESE ALLE FRAGOLE

285 g latte intero fresco
1 baccello di vaniglia Bourbon del Madagascar
100 g zucchero semolato
85 g tuorlo
170 g acqua fredda
35 g gelatina animale 180 bloom
640 g panna soffiata
100 g meringa italiana
640 g polpa di fragole

Procedimento

Reidratare la gelatina nell'acqua fredda. In un contenitore in policarbonato versare il latte, il baccello di vaniglia tagliato e raschiato, lo zucchero e i tuorli. Omogeneizzare il composto con il frullatore a immersione e cuocere in

DIFFICOLTÀ: MEDIA CON UNA BUONA MANUALITÀ PER L'UTILIZZO DELLA SAC À POCHE
CLASSIFICAZIONE: FRUTTA DI STAGIONE • **RESA IN TORTE:** 10 DI 18 CM DI DIAMETRO

microonde a 80°C. Aggiungere la gelatina reidratata, omogeneizzare e passare allo chinois fine in un contenitore precedentemente sanificato. Mentre la crema inglese raffredda, soffiare la panna; quindi montare la meringa italiana (vedi basi), amalgamare la polpa di fragole alla meringa e unire meringa e panna soffiata alla crema inglese. Porre molta attenzione affinché la crema inglese sia perfettamente cremosa e non abbia iniziato a indurire. Versare la bavarese nei cerchi fino a 1 cm dal bordo e abbattere in negativo.

Farcitura

Preparare degli anelli di 18 cm di diametro. Tagliare in due una striscia di savoiardo e farla aderire lungo il perimetro interno dell'anello. Disporre sul fondo un disco di savoiardo e versare all'interno la bavarese di fragole fino a 1 cm dal bordo.

FINITURA E DECORAZIONE

Fragole fresche, dischi di cioccolato, logo in cioccolato

Temperare il cioccolato bianco e colorarlo con colorante rosso liposolubile diluito in burro di cacao. Stendere con la spatola a 1 mm di spessore su un foglio di polietilene e con la spatola fare aderire una seconda pellicola. Prima che il cioccolato sia completamente solido, con un coppapasta formare dei dischi di 3 cm di diametro e lasciare cristallizzare in frigorifero per alcuni minuti. Fare rinvenire la charlotte a temperatura ambiente per mezz'ora prima di disporre le fragole precedentemente tagliate in due e gelatinate e decorare con alcuni dischi di cioccolato.

QUESTO DOLCE VALORIZZA LA FRAGOLA, MA È NECESSARIO PORRE MOLTA ATTENZIONE ALLA SUA CONSERVAZIONE, POICHÉ LA BAVARESE È MOLTO DELICATA E LA FRAGOLA HA UN PESO NOTEVOLE SULLA SUPERFICIE. COME PER TUTTE LE CHARLOTTE, È PREFERIBILE FARLA MATURARE IN FRIGORIFERO AFFINCHÉ IL SAVOJARDO DIVENTI ANCORA PIÙ MORBIDO.







*Il semifreddo è un dolce privo di addensanti.
La ricetta autentica lo vuole composto da un gelato e da una crema molto soffice, relativamente dolce, al punto tale che a -8°C risulta cremosa, proprio come il gelato.
Negli anni il semifreddo è stato sostituito nelle vetrine da torte semplicemente congelate, allo scopo di garantire una facile conservazione e un'invitante esposizione, evitando lo spreco.
Il vantaggio di una torta congelata è quello di poterla trasportare facilmente, ma attenzione all'utilizzo di frutta fresca nel decoro.*

i semifreddi

pag. 182	ANTILLE
pag. 186	CAPPUCCINO
pag. 190	DERBY
pag. 194	NINFEA
pag. 200	PRIMOFIORE
pag. 206	YOGURT CAFFÈ
pag. 210	MORIBANA
pag. 216	PASSION AL CIOCCOLATO BIANCO
pag. 222	EXOTIC







1 semifreddi

ANTILLE

Fresco e leggero, questo dolce è ideale dopo una cena a base di pesce. Il sodalizio tra la mousse al frutto della passione e il progres al cocco ne fanno un dessert davvero divertente.

Preparazione da eseguire alcune ore prima di cominciare il lavoro: preparare il succo di frutto della passione e il progres al cocco già raffreddato.

PROGRES AL COCCO

430 g *albume*
645 g *zucchero a velo*
175 g *cocco rapé*
260 g *tpt*

Procedimento

Nella ciotola della planetaria munita di frusta montare l'albume con lo zucchero a velo fino a quando la montata sembra una meringa. Nel frattempo, mescolare il cocco con il tpt, passarli al setaccio e incorporarli all'albume delicatamente con una marisa e un movimento circolare dal basso verso l'alto. Con una dima per bisquit e 2/3 della massa formare dei dischi di 8 mm di spessore e 16 cm di diametro (vedi tecnica di stesura del bisquit). Trasferire la metà della massa tenuta da parte in una sac à poche con bocchetta liscia n° 12 e formare dei ciuffi di diverse misure su una teglia rivestita con carta da forno. Appoggiare sopra un foglio di carta da forno e appiattire i ciuffi utilizzando una teglia. Nebulizzare dell'acqua e lasciare riposare per alcuni minuti. In questo modo la carta da forno si schiaccerà facilmente. Colorare la restante metà della massa tenuta da parte con colorante giallo limone e formare altri dischi ripetendo la stessa procedura. Cospargere con cocco rapé e cuocere.

Cottura

Infornare a 150°C, abbassare a 100°C e cuocere per 60 minuti con valvola aperta.

MOUSSE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

20 g *gelatina animale*
90 g *acqua*
275 g *meringa italiana (vedi basi)*
650 g *succo di frutto della passione*
975 g *passa soffriata*



DIFFICOLTÀ: BASSA • **CLASSIFICAZIONE:** FRUTTI TROPICALI • **RESA IN TORTE:** 10 DI 18 CM DI DIAMETRO
STRUMENTAZIONE UTILE: FOGLI IN SILICONE ANTIADERENTI, PISTOLA

Procedimento

Reidratare la gelatina dell'acqua. Scaldare la meringa italiana a 45°C nel forno a microonde e montarla fino a completo raffreddamento. Sciogliere la gelatina a 40°C nel forno a microonde e versarla in planetaria con la meringa mentre continua a montare. Nel frattempo, mescolare la metà del succo di frutto della passione con la panna soffiata e aggiungere l'altra metà alla meringa in planetaria. Unire le due preparazioni e procedere con la farcitura.

Farcitura

Preparare degli stampi monouso in polietilene biodegradabile. Versare 150 g di mousse per ogni stampo. Inserire un disco di progres e ripetere l'operazione un'altra volta. Con l'aiuto di un cartoncino distribuire la mousse livellando la superficie. Appoggiare il secondo disco di progres a livello dell'anello e procedere con l'abbattimento in negativo. Sformare le torte e appoggiarle su dischi di cartone per passare alla finitura.

MASSA A SPRUZZO BIANCA

*burro di cacao
copertura bianca
burro di cacao bianco*

Procedimento

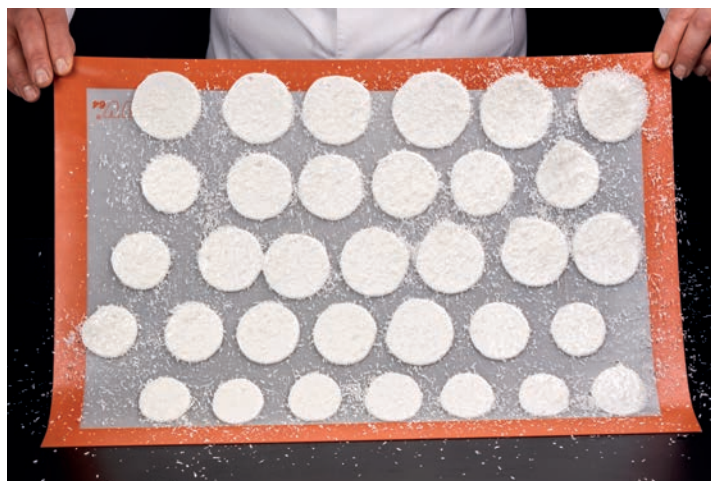
Su una teglia rivestita con carta da forno distribuire le torte a distanza regolare. Nebulizzare la massa a spruzzo temperata con l'aiuto di una pistola a pressione relativamente bassa per ottenere un effetto cocco, buccia d'arancia. Appoggiare le torte su dischi di cartone e procedere con la decorazione.

FINITURA E DECORAZIONE

Massa a spruzzo bianca, dischi di progres bianchi e gialli

Posizionare i dischi di progres alternando i diametri e i colori, come da foto.

SERVITO QUASI GELATO, QUESTO DOLCE SI POTREBBE DEFINIRE UN SEMIFREDDO, MENTRE SE VIENE LASCIATO MATURARE QUALCHE ORA IN FRIGORIFERO IL PROGRES SI AMMORBISCE DIVENTANDO QUASI UN PAN DI SPAGNA MORBIDO E CROCCANTE.







“L'essenziale” non può che ritornare alle basi, non già per semplificare, quanto per ricominciare. Cominciamo da qui: tecniche, terminologia e ricette di base. I cardini di un artigiano che rileggo in chiave moderna, aiutata dalla tecnologia e adeguata alle norme sanitarie.

Se la conoscenza delle materie prime, le reazioni chimico/fisiche permettono di andare oltre la ricetta, le tecniche e le basi aiutano la ricerca, l'evoluzione, in tal senso le ricette scelte per questo volume sono classiche ma adeguate. E ancora un'attenzione alla terminologia perché una giusta interpretazione della ricetta e delle sue parti ha origine il successo di una preparazione.

la terminologia, le tecniche, le basi

- pag. 228 COME EQUILIBRARE UN DOLCE
- pag. 231 COME FARCIRE IL DOLCE PERFETTO
- pag. 232 COME DECORARE IL DOLCE PERFETTO
- pag. 237 LE PREPARAZIONI DI BASE
- pag. 242 LE RICETTE DI BASE





la terminologia, le tecniche, le basi

L'architettura del dolce

L'idea di equilibrio in un dolce è la chiave del suo stesso successo. Per arrivarci però dobbiamo conoscere le materie prime, le cotture, la strumentazione e, non ultimo, esercitare la manualità nel decoro.

UN'OTTIMA BASE: IL PAN DI SPAGNA

Molti termini in cucina, come in pasticceria, subiscono inevitabilmente una contaminazione dovuta a influenze internazionali e declinazioni, che possono confondere la normale comprensione: penso a biscuit joconde, biscuit baden baden, biscuit cuillere o boudoire, dacquoise, progres, pâte à bombe, poche, genoise, dresser, chinois... Vorrei qui tentare di fare chiarezza su questi termini, così ho deciso di inserire alcune spiegazioni.

Nella mia pasticceria, tutto ciò che è denominato biscuit è pan di Spagna. Potrà essere joconde, cioè alle mandorle, oppure dacquoise, cioè amaretto morbido, oppure baden baden, cioè al cacao, oppure cuillere, cioè un savoiardo, o ancora progres, cioè meringa con frutta secca, ma alla base rimane un pan di Spagna.

La produzione razionale del pan di Spagna è troppo spesso non considerata, la temperatura di montata nella preparazione del pan di Spagna, di un biscuit, di un macaron è invece fon-

damentale. Partiamo dalla base: le uova contengono grassi che con il freddo si irrigidiscono, perdendo l'elasticità. L'albume invece essendo un liquido molto proteico, acquisisce maggiore elasticità sopra i 30°C, è quindi indubbio che montare uova a temperature superiori a 30°C permette di:

1. Velocizzare la montata
2. Limitare cedimenti durante l'aggiunta di altri componenti
3. Garantire una facile lavorazione e stesura
4. Ottenere una maggior leggerezza durante la cottura
5. Limitare il cedimento all'uscita del forno
6. Avere un prodotto molto più morbido

È importante precisare che anche gli altri componenti devono essere temperati, per questa ragione è nostra abitudine riscaldare lo zucchero, il TPT e il burro.

Sarete sorpresi nel vedere come il burro bollente versato nell'albume non lo farà cedere.





la terminologia, le tecniche, le basi



Per ottenere un risultato regolare nella stesura del pan di Spagna è buona norma utilizzare dime forate di vari spessori, tali da garantire una maggiore efficienza e regolarità per ricavare dei dischi ma anche una razionalità difficile da battere in campo artigianale.

Se questi strumenti sono associati a spatole rapide (raplette) o altri strumenti semplici per garantire una stesura regolare, si riuscirà ancor di più a ottimizzare il tempo.

ANELLI E STAMPI PER LA FARCITURA

Negli ultimi anni abbiamo visto un incremento dell'utilizzo di forme in silicone in produzione, con indubbi vantaggi legati alla comodità di stoccaggio degli stampi, alla razionalità e la garanzia di un risultato replicabile in modo standardizzato, o alla periodicità di alcune for-

me (cuore, uova, tronchetti) ma attenzione alle esasperazioni che portano lontano dalla propria unicità.

Il rischio è infatti di perdere l'identità di artigiani, diventando degli stampatori di creme con la conseguente perdita di manualità che nei secoli ha contraddistinto l'alto artigianato.

Molti ritengono che una torta dalle forme stravaganti equivalga a un successo. Se vi chiedessi di chiudere gli occhi per un istante e immaginare una torta, che forma avrebbe?

La risposta è quasi scontata, ed è per questo che ritengo che la creatività si debba sviluppare più che sulla forma nella sostanza e nell'architettura interna ed esterna.

È come avere una tela bianca da dipingere, la forma di partenza è sempre la stessa è l'artista che, a seconda del periodo, plasma la propria creazione.



la terminologia, le tecniche, le basi

Come equilibrare un dolce

Per una maggior comprensione ho diviso il concetto in quattro macro-aree, nelle quali è obbligatorio muoversi se si vuole creare un dolce equilibrato.

1. L'ASPETTO

Deve rassicurare il cliente, invogliando al consumo con eleganza stimolando il desiderio di provare. Deve essere in linea con le tendenze senza mai dimenticare il passato. È molto importante che l'aspetto corrisponda a un'aspettativa incondizionata, non importa se lucido o spolverato di cacao, o decorato con frutta fresca, ciò che conta è che ci sia un riferimento culturalmente riconoscibile così da invogliare all'acquisto. Ad esempio: se vedo il cacao penso al tiramisù.

2. LE CONSISTENZE

Si può ritenere un dolce equilibrato se, al suo interno, presenta qualcosa di croccante, friabile, cremoso, spumoso, asciutto. Tradotto: una gianduia croccante o delle nocciole caramellate daranno croccantezza e friabilità, una bavarese o una crema chantilly daranno cremosità, così come una ganache o un coulis gelificato. Una mousse alla frutta o alle creme darà leggerezza, e infine un pan di Spagna anche se leggermente impregnato darà una sensazione più asciutta. Quando si definisce l'equilibrio di un dolce si parte in primis dalle consistenze, l'eccesso di una o dell'altra andrebbe ad annullarlo.

Attenzione quindi, le troppe consistenze corrispondono a troppe tonalità su un dipinto, e creano solo confusione.

3. I PROFUMI

Nell'alimentazione i profumi che caratterizzano i cibi hanno un impatto fondamentale perché vanno a valorizzare nella mente i ricordi, andando a stimolare l'appetito o annullandolo.

Devono quindi essere autentici, immediati e armonici quanto basta per stimolare l'appetito.

Il profumo di cioccolato e vaniglia o di nocciole tostate, caffè, frutta non solo mette in condizione di associare eventi o momenti positivi, ma stimola inconsciamente la salivazione di fronte a un'aspettativa solleticata dagli oli essenziali presenti negli alimenti.

4. IL GUSTO

Finalmente il gusto! L'aspettativa è fortemente condizionata dai tre temi precedenti, ma ha la capacità di andare ben oltre.

Un piatto equilibrato deve soprattutto mettere in armonia i cinque sapori: dolce, salato, acido, amaro, umami (in armonia rispetto al tipo di pietanza, se un piatto è salato, il dolce non deve prevaricare, e viceversa).

I sapori sono legati alla capacità che ha il nostro palato, tramite i sensori fra lingua e bocca, di avvertire i sapori.

Spesso inibiti da altri componenti, raggiungono il massimo dell'espressione nel momento della deglutizione, grazie all'umidità della saliva e al calore del palato, gli oli essenziali che contengono gli aromi risalgono tramite la trachea nel nostro naso, liberando finalmente tutti i profumi in essi contenuti.

Ma se l'equilibrio, attraverso i suggerimenti lanciati, possiamo raggiungerlo, mi piace pensare anche all'aspettativa implicita che ognuno di noi prova davanti alla scoperta di un nuovo piatto: è compito di ognuno di noi inventare la millefoglie di domani, il tiramisù o il panettone che lascerà una traccia nella storia.



la terminologia, le tecniche, le basi

Le preparazioni di base

GLI STRUMENTI DELL'ARTIGIANO DI OGGI

Il bagnomaria ha accompagnato la pasticceria fin dalla notte dei tempi, ancor oggi molti lo ritengono un metodo di cottura utile.

Personalmente penso che usare questa tecnica oggi, equivalga a scegliere una bicicletta di legno anziché una da corsa.

Certamente si può raggiungere la meta, ma con quanta più fatica e spreco?

Abbiamo oggi a disposizione forni a microonde, fornelli a induzione che per certo riducono

il rischio di rovinare la materia prima, ma soprattutto sono molto più veloci, non creano vapore nell'ambiente regolando tempi e potenza. Sarebbe per me difficile ipotizzare una produzione senza questi strumenti: montereste mai 10 litri di panna con una frusta anziché una planetaria?

Per questo libro ho utilizzato tecniche moderne, tralasciando volutamente ciò che oggi va a mio avviso ricordato per ricordarci quanta strada abbiamo fatto.





la terminologia, le tecniche, le basi



CREMA INGLESE

Questa preparazione ha lo scopo di addensare il latte, o qualsiasi liquido, con zucchero e tuorlo d'uovo. Solitamente è aromatizzata con un baccello di vaniglia. Per ottenerla, bisogna portare il liquido alla temperatura di 80°C, evitando di stracciare le uova. Una lavorazione che, un tempo, si faceva a bagnomaria, o per i più sprovveduti, direttamente sul fuoco. La tecnologia del microonde ci permette di ottenere lo stesso risultato in

tempi minori e in assenza dell'intervento costante dell'uomo. Il metodo universale è quello di unire tutti gli ingredienti, di omogeneizzarli e di cuocerli a 80°C: chiamata anche cottura alla nappe, ossia tovaglia, termine utilizzato per evidenziare una certa densità, oppure cottura alla rosa, perché al raggiungimento della giusta densità, prima che stracci, soffiando sul cucchiaino si disegna una rosa (un metodo molto utilizzato nel medioevo, ma diciamolo pure, igienicamente poco ortodosso).



la terminologia, le tecniche, le basi

CREMA PASTICCERA

Vediamola da un altro punto di vista: una crema pasticcera non è nient'altro che una crema inglese, le cui percentuali di tuorlo e zucchero possono variare a seconda della ricetta, ma legata con un amido.

PÂTE À BOMBE (BASE PER SEMIFREDDI)

Chiamata così perché per ottenere i semifreddi venivano utilizzate le punte delle bombe: da qui, è diventata quindi la base per semifreddi. Si tratta di una crema di tuorlo e zucchero cotta a 84°C, in passato veniva realizzata a bagnoma-

ria, successivamente con zucchero cotto, oggi nel forno a microonde (come indicato nelle ricette). La base per semifreddi al termine della montata arriva a triplicare di volume, dando una particolare leggerezza alle creme, chiamate di conseguenza mousse (spuma).

GLASSA AL CACAO

La glassa al cacao o glassa al cioccolato a specchio si ottiene con l'utilizzo di pectina, con Ph da 4.2 a 5, oppure più semplicemente con gelatina animale. La densità dovrà comunque essere sempre controllata attentamente e misurata in Brix (circa 68/70 Brix al massimo).





la terminologia, le tecniche, le basi



GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

Per ottenere una glassa lucida a base di cioccolato si procede come una ganache, ma senza l'aggiunta di burro e con una percentuale di glucosio piuttosto elevata. Il procedimento, però, resta lo

stesso. Si porta a bollore la panna per pastorizzarla, si aggiunge il glucosio e, dopo averlo omogeneizzato con la panna, si aggiunge la copertura. Si omogeneizza l'ultima volta e si conserva in un contenitore con chiusura ermetica in frigorifero.



la terminologia, le tecniche, le basi

Le ricette di base

Pur non essendo presente nel volume che state leggendo, ci è sembrato corretto inserire tra le ricette di base anche la tradizionale pasta frolla e le versioni viennese e al cioccolato...

PASTA FROLLA

zucchero g 135

fior di sale g 1

burro g 250

farina tipo biscotto g 335

uova intere g 65

In planetaria o in una tuffante con il gancio, mescolare il burro a pomata con lo zucchero e il sale, quindi aggiungere le uova e infine la farina. Evitare di amalgamare troppo a lungo l'impasto che potrebbe, oltre che "montare", diventare leggermente elastico, creando serie difficoltà di mantenimento delle forme durante la cottura. Togliere dalla planetaria e, con l'aiuto di un po' di farina, imballare in una busta di plastica e lasciare riposare per alcune ore a 4°C. Prima di stendere la pasta frolla è consigliabile, aggiungendo un po' di farina, impastarla nella tuffante o a mano quindi procedere con il seguito della lavorazione.

La temperatura di cottura varia a seconda dello spessore della pasta, del tipo di forma e dell'eventuale ripieno, ma va sempre cotta in forno a valvola aperta. Esistono infinite ricette di pasta frolla con le quali si possono realizzare altrettanti dolci.

La bravura sta nell'abbinare la pasta frolla adatta a ogni lavorazione. È fondamentale, prima di procedere, chiarire il ruolo dei quattro componenti principali di una pasta frolla. La farina dovrà essere debole, cioè ricca di amidi e povera

di proteine, per garantire una maggior friabilità e sviluppo durante la cottura.

Il burro dovrà essere fresco di centrifuga e mai di affioramento per poter assicurare un sapore delicato e una struttura stabile, che non perda olio durante la cottura e risulti difficile da lavorare. Una percentuale maggiore di burro, oltre a dare una maggior friabilità, permetterà, assieme alla farina, di agevolare lo sviluppo.

Lo zucchero conferirà il sapore dolce, la croccantezza e la colorazione durante la cottura. In altre parole, più zucchero c'è e più la pasta frolla si colorerà in forno, per effetto della caramellizzazione degli zuccheri, e sarà quindi anche più croccante. Lo zucchero è determinante per la temperatura di cottura. Le uova possono mutare da una ricetta all'altra: solo albume, solo tuorlo o uova intere. Sostanzialmente, le uova sono il legame dell'impasto; danno tenacità e conferiscono un colore dorato e l'aroma tipico alla pasta frolla. Tutti gli altri ingredienti presenti hanno un ruolo secondario, apportano sapore (come il sale e gli aromi, tipo la vaniglia) o modificano le consistenze (come le nocciole e i pistacchi).

Talvolta si usa profumare una pasta frolla non solo con degli agrumi ma anche con dei distillati e delle spezie, che hanno pur sempre un loro ruolo marginale rispetto al risultato. Infine i lieviti o le reazioni chimiche, solitamente utilizzate (bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio), hanno la funzione di far aumentare lo sviluppo durante la cottura.



la terminologia, le tecniche, le basi

PASTA FROLLA VIENNESE

farina per biscotti g 900
burro a pomata g 640
zucchero a velo g 265
polvere di nocciole g 75
granella di nocciole g 75
albume g 115
vaniglia in polvere g 10
sale g 4

Versare tutti gli ingredienti in planetaria e impastare con la foglia fino a ottenere un impasto ben liscio. Confezionare con l'aiuto di buste di plastica. Conservare in frigorifero a +4°C e utilizzare entro 15 giorni. Nella pasta frolla viennese la presenza di nocciole e di vaniglia, oltre a conferire un profumo ricco, garantisce una croccantezza che fa la differenza rispetto a una pasta frolla classica. Bisogna avere l'attenzione di utilizzare una granella sufficientemente fine, per non rendere difficoltosa la lavorazione con la sfogliatrice.

PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO

zucchero a velo g 400
burro a pomata g 600
uova intere g 65
tuorli g 65
sale g 5
polvere di vaniglia Bourbon g 15
cacao g 150
farina tipo biscotto g 800

In planetaria con il gancio o in una tuffante, lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto ben liscio. Togliere dalla planetaria e, con un po' di farina, formare un panetto omogeneo e imballarlo in una busta di plastica. Conservare in frigorifero a +4°C e utilizzare entro 15 giorni.

Per questo impasto è particolarmente consigliabile utilizzare lo zucchero a velo che conferirà alla frolla una maggiore friabilità, indispensabile vista la presenza del cacao che potrebbe renderla piuttosto dura.









indice alfabetico delle ricette

A

Ambasciatore	156
Antille	182

C

Cappuccino	186
Charlotte ai frutti di bosco	72
Charlotte alle fragole	68
Charlotte alle pere	76
Charlotte russa	82
Colombo	88
Colosseo	94
Concorde	62
Cortes	100

D

Dacquoise al cioccolato e tè matcha	24
Dacquoise al passion fruit	28
Dacquoise alle nocciole e caffè	20
Derby	190

E

Emiro	104
Exotic	222

F

Fiori d'arancio	108
Flambè	114
Foglia d'autunno	32
Foresta nera	38

G

Giardino di fragole	150
---------------------------	-----

L

Libana	162
--------------	-----

M

Marchesa	56
Montebianco	118
Moribana	210
Mousse al cioccolato	168

N

Ninfea	202
--------------	-----

P

Paris Brest al cioccolato	44
Paris Brest al pistacchio	52
Paris Brest alle nocciole	48
Passion al cioccolato bianco	216
Perla rossa	124
Primo fiore	200

R

Rugiada autunnale	130
-------------------------	-----

S

Samba	172
Shangai al mango	144
Specchio al limone	136

T

Tananarive	176
------------------	-----

Y

Yogurt caffè	206
--------------------	-----

indice delle ricette di base

A

Acido citrico diluito 249

C

Crema al burro 247

Crema inglese 247

Crema pasticcera 246

G

Gelatina al caramello 249

Gelatina neutra 249

Gelatina neutra a freddo ai lamponi 251

Glassa ai lamponi 248

Glassa al cacao 247

Glassa al caramello e nocciole 249

Glassa al cioccolato 249

Glassa al pistacchio 248

M

Meringa italiana 246

P

Pan di Spagna 244

Pasta brisée 244

Pasta brisée al cioccolato 244

Pasta frolla 242

Pasta frolla al cioccolato 243

Pasta frolla viennese 243

Pâte à bombe 244

S

Sciroppo di zucchero 249

T

Tpt 249

