

DAVIDE MALIZIA

CROSTATE E PLUMCAKE

I MIEI DOLCI DA VIAGGIO CLASSICI E MODERNI



italiangourmet

6 **Prefazioni**
10 **Introduzione**
17 **Gli stampi**



CAPITOLO 1
CAKE TRADIZIONALI

25 Academy
29 Amarelandia
33 Andrea
35 Annurchella
39 Aromacademy
43 Il gianduioso
47 Cilento
49 Connubio
51 Espressamente arabica
55 Caramel
57 Nocciolino
61 Pellecchiello
65 Positano
69 Prali-nato
73 Rio de Janeiro
77 Rosso di sera
81 Shock-amarena
85 Sorrentino
87 Uganda
89 Viaggio a Capri



CAPITOLO 2
CAKE MODERNI

95 Viaggio dell'abate
101 Arluno esotico
105 Viaggio Bronte-Viterbo
111 Viaggio in Calabria
115 Golosone
119 In verde e in viola
123 Mambo
127 Nuvola d'Avola
131 Perla nera
135 Voyage Williams



18	Le ricette di base
236	Step by step
252	Indice delle ricette



CAPITOLO 3 **FLAN**

141	Favola
145	Madagascar
149	Tokyo
153	Vietnam 45%



CAPITOLO 4 **CROSTATE**

159	100% cioccolato
163	Aria
167	Car-Amore
171	Classic
175	Come una volta
179	Crostata bordolese
183	Tre momenti
187	Di notte
191	Special
195	Torta di Linz
197	Mille volti
201	Noce
205	Nonna Sistina
209	Passionale
213	Pastiera
217	Re Giorgio
221	Romana
225	Segreto al pralinato
229	Tentazioni
233	Trentina





LA PASTICCERIA, UN VIAGGIO DELLA MENTE

*“L’inspiration c’est la table de travail”
(L’ispirazione è il tavolo di lavoro)*

Charles Baudelaire

Ogni giorno lavoro su idee nuove, progetti, cercando di sviluppare e dare forma ai miei sogni. Sempre più spesso però mi ritrovo a chiedermi quale siano le reali fondamenta di tutto questo. Sono un formatore, un mestiere antichissimo che richiede conoscenza, applicazione, studio, e sono altresì uno strenuo sostenitore del binomio istruzione-evoluzione. Ciò che faccio quotidianamente è lavorare e pensare a come creare dolci che siano sì buoni ed eleganti, ma che al tempo stesso abbiano un appeal commerciale e che, soprattutto, siano replicabili. Il lavoro duro genera ispirazione, ma la concretizzazione delle ispirazioni deriva da prove, da test continui buttati via, da giornate intere passate a fare ricerca, anche su un unico, semplice prodotto, che però deve durare nei mesi senza muffe. E, a volte, mi viene da sorridere quando leggo che alcuni sostengono che la ricerca non serva a nulla e invitano solo a copiare: siamo esseri dotati di pensiero e dobbiamo usare questo nostro talento al meglio delle possibilità, basta solo lasciarsi ispirare.

1000 torte, 1000 idee possono cambiare la vostra vendita semplicemente rivolgendo lo sguardo alla cultura centenaria della nostra pasticceria da forno: solo nel Sud Italia ci sono un'infinità di dolci, non solo tipici di ogni regione ma di ogni città, di ogni comune, e sono tutti buonissimi.

Quindi osservate, studiate, fate ricerca, ma... non copiate, ricreate utilizzando la vostra capacità per realizzare il “vostro” dolce da forno in maniera personale e unica, come unica sarà la soddisfazione nell'aver realizzato qualcosa di davvero vostro! Frankling Delano Roosevelt sosteneva che “gli uomini non sono prigionieri dei loro destini, ma sono solo prigionieri delle loro menti”. Ecco, la finalità di questo libro è quella di “aprire la mente”, di far comprendere che i dolci da forno sono la nostra grande tradizione italiana e che, come tali, vanno tutelati, conosciuti e promossi. Voglio lasciare un manuale di consulto, pratico, funzionale, da usare in laboratorio, che rappresenti uno stimolo a valorizzare la più alta pasticceria da forno, percorrendo l'Italia e le sue tradizioni, ma con uno



Davide Malizia
Campione del Mondo



AROMA ACADEMY



sguardo aperto sul mondo. Perché davvero la pasticceria è un grande viaggio della mente...

La vera innovazione è la tradizione

Chi mi conosce lo sa, non amo parlare di innovazione, nessuno inventa nulla e nulla si muove senza storia. I nostri antenati hanno già pensato a tutto: i Romani usavano la fermentazione acetica del vino come agente lievitante e il grande Leonardo, in un'epoca in cui non esisteva nemmeno l'elettricità, spaziava dall'ingegneria alla botanica convalidando metodi che ancora oggi vengono utilizzati.

Dunque la vera chiave dell'innovazione è guardare al passato, rispolverare i classici della pasticceria italiana e internazionale riadattandoli a un design contemporaneo, ricalibrandoli sui gusti dell'oggi, alleggerendoli negli zuccheri, nei grassi, e rendendoli ottimali per un consumo quotidiano, perfezionando quello che io definisco il gusto "tondo". Ma cosa vuol dire esattamente gusto "tondo"?

Avete mai mangiato un semplice cake al

limone o alla vaniglia? Ebbene, spesso il gusto, oltre a essere riportato sul cartellino, ha la necessità di essere raffigurato nel pensiero, di essere assaporato nella mente prima che con il palato. Ed è in questo modo che il dolce da forno - che nel nostro immaginario ha un'identificazione molto precisa - deve essere riadattato all'epoca in cui si trova, stimolando la fantasia di chi lo ha di fronte. Cosa che, all'atto pratico, si traduce nell'andare oltre le forme classiche e i formati troppo grandi - considerate che la famiglia media è composta da 3 persone, quindi il peso non dovrà superare i 500/600 grammi - per adeguarsi alle necessità della nostra società. Bisogna creare un dolce in grado di deliziare il palato lungo tutto l'arco della giornata, che mantenga però l'equilibrio con il gusto della tradizione, che resti fondente, che si scioglia in bocca, facile da tagliare e che invogli così tanto da essere comprato nuovamente, rappresentando un'alternativa a ciò che viene preparato in casa, risvegliando al tempo stesso un ricordo sensoriale.

Le torte da forno, una storia di ricordi

Ed è proprio dalla memoria storica che ha origine il successo di questi dolci.

Alzi la mano chi di fronte a una crostata o a un ciambellone non torna un po' bambino, chi, sentendo il profumo di burro e zucchero che si sparge in casa, non ha già l'acquolina in bocca, chi non è mai stato coccolato dalle nonne, dalle zie o dalla mamma con una fetta di torta soffice, semplice e genuina?

Le torte da credenza racchiudono esattamente questo, tutto quel panorama dolciario che appartiene al nostro passato, fatto di crostate, dolci morbidi e cake alla frutta, senza nessuna crema in aggiunta o panna che potesse deperire. La definizione "da credenza" deriva proprio dall'assenza, che consentiva a questa tipologia di dolci di essere conservati a temperatura ambiente o, appunto, in credenza, per giorni, senza che se ne alterasse la qualità. E questo è l'imprescindibile punto di partenza



INTRODUZIONE

di questo libro. La pasticceria da forno è ciò che tutti noi abbiamo impresso nella mente, un tassello dolciario che ha lasciato la sua impronta nell'infanzia di ognuno di noi, fatto di aromi e sapori, ed è sviluppando l'idea del ricordo che ho lavorato a questo volume, pensando all'uso che ne avrebbero potuto fare i colleghi. Ogni singolo dolce racconta una storia, un vissuto, e rafforza la nostra emozione: richiama alle mente attimi di gioventù, posti e momenti speciali, come quando passavi le ore a guardare la nonna creare la torta preferita. Realizzare dolci da forno racchiude tutto questo, ma al contempo esprime la vera evoluzione della pasticceria, che parte proprio così, dalla notte dei tempi...

Tutto si crea, tutto si evolve, tutto torna

L'evoluzione del concetto di dolce ha infatti subito delle variazioni lungo l'arco del tempo. In principio fu il pane, perché in epoca greco-romana è impossibile parlare di arte dolciaria nell'accezione che ne diamo oggi, dal momento che veniva a mancare il dolcificante su cui si fonda il suo principio, lo zucchero. Non possiamo nemmeno parlare di vere e proprie portate dolci, poiché molte pietanze ne contenevano solo una nota associata a quella affumicata o agra. Le note dolci provenivano dalla frutta (utilizzata sia come salsa di accompagnamento alle carni, sia come composta su focaccine prodotte nei forni) e le pietanze dolci si limitavano a essere rappresentate da frutta matura, semi come noci e nocciole, o pani dolcificati con frutta e miele. È durante il Medioevo, in particolare nell'Alto Medioevo, che la produzione di pani dolci si intensifica. Si aromatizzava con spezie, uva, miele, noci, essenze e distillati. In questo periodo storico che nascono il Panpepato, il Buccellato, il Pan di Ramerino, preparazioni aromatiche destinate a essere trasportate o inviate come regalo ai nobili, capaci di durare per giorni senza variazioni di gusto o consistenza. La nascita, durante il Basso Medioevo, delle Repubbliche Ma-

rinare e l'apertura ai mercati arabi e orientali, con le relative importazioni, favorisce l'ingresso nelle cucine delle spezie e dello zucchero di canna, che veniva utilizzato come dolcificante al posto del miele. Nonostante l'introduzione di questi nuovi ingredienti, peraltro ancora molto costosi, la produzione dolciaria si limita principalmente a pani dolci e speziati. Dobbiamo aspettare il Rinascimento per vedere la comparsa di quelli che sono i dolci soffici, con impasti di uova, farina, zucchero, che hanno una deperibilità più veloce rispetto ai pani. Tale rivoluzione arriva con la scoperta e le importazioni dalle Americhe di cacao e di zucchero di barbabietola, meno costosi dello zucchero di canna arabo. Il primo dolce soffice prodotto in Italia risale alla metà del Settecento: siamo nel periodo in cui fioriscono i traffici tra la Repubblica Marinara di Genova, la Francia e la Spagna. Domenico Pallavicini, ambasciatore della Repubblica, rientra, dopo i suoi viaggi in Spagna, con il personale di casa. Tra i suoi cuochi vi è Jean Baptiste Deraun, pasticcere francese, e proprio a lui, in occasione di un importante ricevimento, viene chiesto di preparare un dolce diverso dalle solite proposte. Ed è così che, partendo dal biscotto savoiano, prende forma la Pasta genovese, denominata in seguito, erroneamente, Pan di Spagna, introducendo il mondo ai dolci da credenza.

La credenza... mobile o della mente?

Ma perché si chiamano proprio in questo modo? Di fatto la credenza è il mobile in cui sono conservate le stoviglie di casa, quelle riccamente adornate e utilizzate per i pranzi importanti. Un mobile in origine lungo e basso, nato nel Seicento in Emilia Romagna. Si collocava nella stanza dei banchetti delle case nobili ed era utilizzato come base di appoggio per le pietanze dei ricevimenti che si tenevano in onore di personaggi di alto rango. Prima dell'inizio del banchetto, il "Mastro Credenziere", il servitore più fidato della famiglia, entra-



INTRODUZIONE

va nella stanza a “fare credenza”, ovvero ad assaggiare le varie pietanze prima di servirle, e restava in sala per tutta la durata del banchetto. Tale abitudine aveva origini molto antiche, risalenti al Medioevo, quando nei periodi di lotte tra le diverse Signorie, i rimedi per porvi fine erano due: il matrimonio tra i figli dei due Signori o l'avvelenamento durante i sontuosi pranzi. Dal periodo storico dei mastri credenzieri la pasticceria da forno è cambiata radicalmente, la credenza è diventata il mobile delle nonne, dove conservare le torte, e anche il palato e la percezione del gusto sono mutati, dai dolci aromatici e secchi ci si è spostati sempre di più verso la realizzazione di prodotti umidi, fruibili per un tempo più lungo e con un consumo che non si limita più solo alla colazione.

L'evoluzione del dolce da forno

Questo “nuovo” genere di dolci è ottimale per la vendita di impulso, perché è idoneo a essere conservato a temperatura ambiente, si può inscatolare e adattare al selling on-line, esattamente come succede da più di 50 anni per i prodotti esposti nei supermercati. (Ri)metterli in produzione consente di ottimizzare gusto e praticità: nella maggior parte dei casi, infatti, non devono essere riposti in frigorifero, non sono delicati nelle rotture e sono un diversivo goloso lungo tutto l'arco della giornata. Perciò è necessario svecchiare le nostre convinzioni e aprire la produzione al mercato della pasticceria da forno, che non può e non deve limitarsi solo alle crostate di confettura - che sicuramente fanno meglio le nostre mamme a casa - proponendo un'offerta differente e che dia lustro al nostro lavoro.

E questo si può ottenere solo con una tecnica ineccepibile, che in pasticceria va di pari passo alla conoscenza. I dolci da forno richiedono regole fondamentali, come, ad esempio, le cotture più dolci e per un tempo più lungo, che si discostano dalle cotture troppo alte del passato. Non vanno inoltre trascurate le materie prime, di qualità, come la scelta di un'ottima

farina di base debole che ci permette di realizzare prodotti meno gommosi e più friabili. Bisogna inoltre prendere coscienza dei procedimenti “ideali” come quello di bagnare i prodotti all'uscita dal forno per mantenerne l'umidità o l'abbattimento corretto di temperatura per evitare il calo di peso dei prodotti. Insomma la tecnica non può prescindere mai in pasticceria.

Teorie e tecniche di un dolce

Tra i vantaggi di produrre dolci da forno c'è il non trascurabile fatto che pur essendo altamente commerciali sono produttivi dal punto di vista dello stoccaggio. Questo perché posso essere tranquillamente abbattuti a temperatura negativa dopo la cottura e conservati per diverse settimane, pronti per essere scongelati e presentarsi sempre freschi sul banco, ottimizzando tempi e modalità di produzione. Questa “strategia” consente di avere un prodotto finale ottimo ma contenuto nei costi e il pasticciere altro non dovrà fare che rispettare la catena del freddo, scongelarli nella maniera più corretta e decorarli prima di riporli in vetrina o nel pack. Questa praticità deve però essere associata a una visione più ampia, quella della componente marketing strutturata e razionale, essenziale per dare ritmo alla propria attività. Si deve partire dal presupposto che quello che progettiamo o pensiamo non può necessariamente piacere a tutti, molti pasticceri invece propongono dolci che piacciono solo a loro e non ai loro clienti. Quello che deve radicarsi in noi è il fatto che il negozio è come un concorso, anzi è il “nostro” concorso giornaliero, una prova quotidiana da vincere, dove i giudici sono i clienti. Non solo, dobbiamo soffermarci e riflettere su come l'approccio pratico sia fondamentale se si vuole una produzione interna organizzata e snella, standard nel tempo, che dia risultati concreti in termini di vendita. Troppo spesso vedo dolci estremamente complessi, forme impossibili da porzionare, decori impropioni-



INTRODUZIONE

bili, commesse che non riescono a spiegare neanche la metà di quel dolce così articolato. Ma allora è necessario fare una riflessione! Pete Seeger, nella sua grande esperienza, sosteneva che qualsiasi sciocco può fare qualcosa di complesso, ma ci vuole un genio per fare qualcosa di semplice. Aveva perfettamente compreso cosa è la nostra società. Dobbiamo dare un senso pragmatico ai processi di produzione e di marketing, determinando gli obiettivi aziendali di medio-lungo termine attraverso una fase preliminare di diagnosi della domanda e della concorrenza, per arrivare poi a individuare i bisogni e le esigenze degli attuali e dei potenziali clienti e stabilire le azioni più opportune per soddisfarli, con un reciproco vantaggio per chi acquista e per chi fa impresa. La strategia di marketing deve essere veloce e strutturata, in grado di promuovere prodotti straordinariamente buoni, ma semplici, di facile realizzazione e che possano essere agilmente inseriti anche nel canale di vendita on line.

L'importanza del sapersi distinguere

Valorizzare la tradizione è la vera rivoluzione oggi ed è fondamentale per offrire ai clienti un'esperienza di acquisto che sia straordinaria. Una volta bastava aprire un negozio in qualunque città d'Italia, mettere i prodotti in vetrina e la gente comprava: i ricavi erano alti, le spese modeste e i clienti non mancavano mai. Ma questo succedeva molto, molto tempo fa. Oggi, indiscutibilmente, la realtà è cambiata. Sembra che la concorrenza sia aumentata a dismisura, che la crisi abbia portato via tutti gli acquirenti e che l'unica strada per salvare il negozio sia quella di fare una guerra dei prezzi, il cui solo risultato è rendere tutti perdenti. Non conta la crisi, la concorrenza straniera, o il fatto che un negozio sia aperto da 20 anni o da una settimana. A dire il vero non conta neppure tanto la qualità dei prodotti o il prezzo. Quello che conta veramente è l'esperienza che ogni cliente vive acquistando

e utilizzando un determinato prodotto o servizio. Oggi più che mai l'impatto emozionale è l'aspetto più importante nel commercio. Puntare sull'eccellenza dell'esperienza di acquisto è la carta vincente per riuscire a distinguersi ed è per questo che è fondamentale che il prodotto o il servizio sia supportato da strategie pre e post vendita che diano come risultato un'esperienza di acquisto esclusiva. Ad esempio, a Milano è nata nel 2008 una gelateria, oggi molto famosa, che si chiama "La Gelateria della Musica". Accanto a una ricca programmazione musicale hanno saputo of-





INTRODUZIONE



frire una produzione artigianale di gelato di alta qualità e la loro formula di abbinare musica e gelato è risultata decisamente vincente. Li cito testualmente: “il nostro obiettivo è emozionarvi così come ci riesce la musica e l’artigianalità come la musica ti consente di ricreare sempre un’esperienza diversa”. Partendo da questo spunto ognuno di noi può declinare il proprio brand in maniera personale e irripetibile, come abbinare i dolci da forno della tradizione a film storici o ad attori d’epoca con un format che rievochi e faccia da link ai nostri ricordi di infanzia. Per battere la concorrenza è necessario differenziarsi. Non si può essere percepiti come il solito ristorante, la solita pizzeria, la solita pasticceria: per avere un negozio di successo, il primo passo è trovare la propria identità. Che prende forma nello specializzarsi per categorie di prodotti/servizi o per segmenti di clientela, oppure nell’offrire quegli stessi prodotti con packaging differenti, o con differenti metodologie di lavorazione, oppure, ancora, nel distinguersi per la provenienza dei prodotti (esotici, etnici, o locali). Differenziarsi potrebbe voler dire anche mixare intelligentemente gli interessi più diversi o le passioni, puntando sulla contaminazione di generi, come si usa nel linguaggio artistico o letterario, fondendo il cibo con la musica, con l’arte, con la ristorazione, e così via. L’obiettivo che non va mai perso di vista è quello di creare e delineare una propria brand position. Quando una persona vuole comprare un vestito,

una torta, una bicicletta, un libro, immagina mentalmente una lista di negozi a cui potersi rivolgere. Se il vostro negozio si posiziona al primo posto di questa lista, allora la sfida è vinta. E questo può avvenire solo se viene percepito come unico e differente dalla concorrenza. Anche per questo, oggi come oggi sottovalutare il valore della comunicazione e la cura dell’immagine è un grave sbaglio: sempre più spesso i clienti acquistano un prodotto non tanto per il suo valore reale, ma per il suo valore percepito. E la bravura di un pasticciere moderno è elevare proprio quel valore. Come? Facendo un’ottima comunicazione del punto vendita o del prodotto, curando l’immagine del negozio sul web, sui social network, coadiuvati da campagne pubblicitarie e promozioni ad hoc, senza trascurare gli aspetti tangibili di un’attività, come l’ambientazione e le luci, la disposizione dei prodotti, e la scelta dei cartellini dei prezzi. Conquistando soprattutto il lato emotivo del cliente. Perché l’emozione non ha voce, ma vede e sente tutto.

Cari appassionati del mondo della pasticceria, vi auguro una buona lettura nel mio nuovo libro e... buon lavoro!

Davide Malizia

Campione del mondo di zucchero artistico

Rimini 2013

Campione del mondo di pasticceria Juniores

Rimini 2013

Campione del mondo di pasticceria MDS

Parigi 2016

Campione del mondo di pasticceria

Juniores Rimini 2019

Allenatore delle Campionesse Mondiali di pasticceria femminile

Pastry queen 2012-2016

Premio SUCRE D'OR 2020

(Miglior artista dello zucchero al mondo)

World Pastry Star 2021



INTRODUZIONE

Gli stampi

Preziosi alleati del professionista pasticcere, gli stampi sono fondamentali per la preparazione di cake e crostate. In questo volume ne abbiamo utilizzati alcuni che per praticità, nelle ricette, indichiamo con le lettere dalla A alla G.

Stampo G
(lunghezza 25 cm,
larghezza 6 cm,
altezza 6 cm)

Stampo B
(lunghezza 17 cm,
larghezza 9 cm,
altezza 7 cm)

Stampo C
(lunghezza 19 cm,
larghezza 8,5 cm,
altezza 6,5 cm)

Stampo A
(lunghezza 16 cm,
larghezza 8 cm,
altezza 6,5 cm)

Stampo E
(lunghezza 24 cm,
larghezza 6,5 cm,
altezza 6,5 cm)

Stampo D
(lunghezza 23 cm,
larghezza 5 cm,
altezza 5 cm)

Stampo F
(lunghezza 23 cm,
larghezza 7 cm,
altezza 6 cm)



LE RICETTE 
DI BASE



Le ganache a lunga conservazione

Le ganache hanno lo scopo di aiutare il pasticcere a decorare con maggiore semplicità i cake, sbocciati, che, non avendo una superficie liscia e regolare faticano a mantenere in posizione la frutta per la decorazione.

Ovviamente è del tutto personale la decisione di avvalersi della ganache o meno. Ciò che è fondamentale sapere è che, utilizzando una ganache si va a influenzare negativamente la conservazione, che a temperatura ambiente, non può superare i 3 giorni.

GANACHE DA DRESSAGGIO AL CIOCCOLATO FONDENTE 60%

Ingredienti

Panna al 35% di m.g. UHT	270 g
Zucchero invertito	95 g
Sorbitolo liquido	5 g
Cioccolato fondente 60%	530 g
Burro all'82% di m.g.	100 g

TOTALE 1000 g

Procedimento

In una caraffa pesare il cioccolato fondente.

In un pentolino a doppio fondo portare a bollire la panna miscelata allo zucchero invertito e al sorbitolo.

Arrivati a temperatura versare il liquido bollente sul cioccolato ed emulsionare con l'aiuto di un frullatore a immersione.

Lasciar raffreddare la ganache fino a raggiungere 40°C, dopodiché inserire il burro tagliato a cubetti ed emulsionare nuovamente.

Metodologie di raffreddamento

Primo metodo

Versare la ganache appena realizzata in una placca foderata

con un tappetino in silicone, coprire con pellicola alimentare a contatto e conservare in un conservatore impostato alla temperatura di 16°C. Lasciar cristallizzare per almeno 12 ore.

Secondo metodo

Versare la ganache appena realizzata su un tavolo, temperare tendendo sempre in movimento la ganache, fino a raggiungere 16°C. Una volta raggiunta la temperatura trasferire in una sacca da pasticceria e decorare il dolce.

GANACHE DA DRESSAGGIO AL CIOCCOLATO AL LATTE 45%

Ingredienti

Panna al 35% di m.g. UHT	290 g
Zucchero invertito	85 g
Sorbitolo liquido	55 g
Cioccolato fondente 60%	470 g
Burro all'82% di m.g.	100 g

TOTALE 1000 g

Procedimento

In una caraffa pesare il cioccolato al latte.

In un pentolino a doppio fondo

portare a bollire la panna miscelata allo zucchero invertito e al sorbitolo.

Arrivati a temperatura versare il liquido bollente sul cioccolato ed emulsionare con l'aiuto di un frullatore a immersione.

Lasciar raffreddare la ganache fino a raggiungere 40°C, dopodiché inserire il burro tagliato a cubetti ed emulsionare nuovamente.

Metodologie di raffreddamento

Primo metodo

Versare la ganache appena realizzata in una placca foderata con un tappetino in silicone, coprire con pellicola alimentare a contatto e conservare in un conservatore impostato a alla temperatura di 16°C. Lasciar cristallizzare per almeno 12 ore.

Secondo metodo

Versare la ganache appena realizzata su un tavolo, temperare tendendo sempre in movimento la ganache, fino al raggiungimento di 16°C.

Una volta raggiunta la temperatura, trasferire in una sacca da pasticceria e decorare il dolce.



1

CAKE



TRADIZIONALI





CAKE TRADIZIONALI

ACADEMY



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

AL CUTTER

In una bowl pesare le arance semicandite insieme al Cointreau e lasciar macerare per 20 minuti. Con l'aiuto del forno a microonde rendere il burro della consistenza di una pomata, mescolando con una marisa ogni 15 secondi per evitare la sua completa fusione.

Riscaldare le uova intere nel forno a microonde fino a raggiungere la temperatura di 25°C per evitare che, a contatto con il burro cremoso, facciano granire l'impasto e inneschino una separazione dei grassi dalle molecole di acqua. All'interno del cutter inserire il burro cremoso, le uova temperate, le zeste di arancia, l'olio essenziale, lo zucchero a velo, la tremolina e la polvere di mandorla.

Azionare la macchina e lasciar omogeneizzare per circa 2 minuti.

Setacciare la farina con il lievito chimico e la fecola di patate.

Unire le polveri al composto ottenuto e omogeneizzare per un altro minuto. Versare l'impasto in una bowl, aggiungere le arance macerate con il Cointreau e mescolare delicatamente con una marisa.

Lasciar riposare l'impasto in massa in frigorifero a +4°C, coperto da pellicola alimentare, per 1 ora, questo per evitare che la frutta semi candita durante la fase di cottura si adagi sul fondo dello stampo.

Una volta trascorso il riposo pesare 400 g per stampo e incidere con la gelatina neutra. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 45 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto. All'uscita dal forno irrorare abbondantemente con la bagna al Cointreau.

Lasciar raffreddare in abbattitore a temperatura positiva a +4°C.

Degustare a temperatura ambiente.

IN PLANETARIA

In una bowl pesare le arance semi candite insieme al liquore al Cointreau e lasciar macerare. Con l'aiuto del forno a microonde rendere il burro della consistenza di una pomata, mescolando con una marisa ogni 15 secondi per evitare la sua completa fusione.

Riscaldare le uova intere nel forno a microonde fino a raggiungere la temperatura di 25°C in modo da evitare che, a contatto con il burro cremoso, facciano granire l'impasto innescando una separazione dei grassi dalle molecole di acqua.

Nel caldaio della planetaria munita di foglia inserire il burro, lo zucchero a velo, le zeste di arancia e l'olio essenziale.

Mescolare alla massima velocità per 2 minuti.

Controllare la temperatura delle uova, quindi abbassare la velocità della macchina e inserire un terzo delle uova, in modo da evitare una possibile fuoriuscita degli elementi liquidi.

Uova intere pastorizzate	215 g
Zucchero a velo	170 g
Tremolina	45 g
Burro all'82% di m.g.	215 g
Farina debole 170 W	145 g
Fecola di patate	30 g
Polvere di mandorla	130 g
Lievito chimico	6 g
Arance semicandite	180 g
Cointreau	55 g
Zeste di arancia	40 g
Olio essenziale di arancia	8 g
Gelatina neutra	100 g

TOTALE: 1330 g



RICETTA PER 3 CAKE

STAMPO D

400 g per stampo



CAKE TRADIZIONALI

ACADEMY



Una volta assorbite, aumentare la velocità fino a ottenere un'ottima emulsione tra le uova e i grassi presenti nel burro. Ripetere l'operazione altre due volte fino al totale esaurimento dei liquidi. Inserito l'ultimo terzo delle uova, lasciar emulsionare l'impasto per 2 minuti alla massima velocità, quindi aggiungere la frutta macerata nel liquore senza scolarla, e lasciar mescolare fino a totale dispersione. Setacciare la farina con il lievito chimico e la fecola di patate, quindi versare la polvere di mandorle sopra gli elementi setacciati. Fermare la planetaria e inserire le polveri in un'unica volta. Lasciar girare in prima velocità fino al completo assorbimento. Fare riposare l'impasto in frigorifero a +4°C, coperto da pellicola alimentare, per 1 ora, in modo da evitare che la frutta semi candita, durante la fase di cottura, si adagi sul fondo dello stampo. Una volta trascorso il tempo di riposo pesare 400 g per stampo e incidere con la gelatina neutra. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 45 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto. All'uscita dal forno irrorare abbondantemente con la bagna al Cointreau. Lasciar raffreddare in abbattitore a temperatura positiva a +4°C. Degustare a temperatura ambiente.

BAGNA AL COINTREAU 13%

INGREDIENTI

Acqua	330 g
Cointreau	160 g
Zucchero semolato	250 g
Zeste di arancia	10 g
Olio essenziale di arancia	3 g

TOTALE: 753 g

PROCEDIMENTO

In una casseruola portare a bollire l'acqua con lo zucchero semolato, giunti a temperatura spegnere la fiamma e aggiungere il Cointreau, quindi le zeste e l'olio essenziale.

Coprire con pellicola alimentare e lasciare in infusione per 10 minuti. Dopodiché filtrare con l'aiuto di un filtrino, inserire in una dosatore per bagna e conservare in frigorifero.

PER AUMENTARE L'EFFETTO AROMATICO E LA PROFUMAZIONE DEL BURRO, LASCIARLO IN "INFUSIONE" CON LE ZESTE DI ARANCIA PER 12 ORE A TEMPERATURA AMBIENTE (20°C).






Davide Malini



CAKE TRADIZIONALI

NOCCIOLINO



INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

AL CUTTER

In un pentolino a doppio fondo fondere 170 g di burro fresco all'82% di m.g.; una volta fuso, alzare la fiamma fino a raggiungere la temperatura di 120°C.

Togliere dal fuoco e filtrare immediatamente.

Lasciar raffreddare e pesarne 135 g.

All'interno del cutter inserire il burro nocciola tiepido, le uova, i tuorli, gli albumi, lo zucchero a velo, la tremolina, la polvere di nocciole tostate. Azionare la macchina e lasciar omogeneizzare per circa 2 minuti. Setacciare la farina con il lievito chimico e l'amido di riso.

Unire le polveri al composto e omogeneizzare per un altro minuto.

Versare l'impasto in una bowl, aggiungere infine la granella di nocciole tostate. Pesare 400 g di impasto all'interno di uno stampo rettangolare da plumcake, incidere con la gelatina neutra.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 35 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto. All'uscita dal forno irrorare abbondantemente con la bagna alla vaniglia.

Lasciar raffreddare in abbattitore positivo a +4°C.

Degustare a temperatura ambiente.

Uova intere pastorizzate	175 g
Tuorli pastorizzati	110 g
Albumi pastorizzati	150 g
Zucchero a velo	180 g
Tremolina	18 g
Burro nocciola	135 g
(circa 170 g di burro fresco all'82% di m.g.)	
Farina debole 170 W	60 g
Polvere di nocciole tostate	260 g
Amido di riso	18 g
Lievito chimico	6 g
Granella di nocciole tostate	90 g
Gelatina neutra	100 g

TOTALE: 1300 g

IN PLANETARIA

In un pentolino a doppio fondo, fondere 170 g di burro fresco all'82% di m.g.; una volta fuso, alzare la fiamma fino a raggiungere la temperatura di 120°C.

Togliere dal fuoco e filtrare immediatamente.

Lasciar raffreddare e pesarne 135 g.

Nel caldaio di una planetaria munita di foglia inserire il burro nocciola tiepido, le uova, i tuorli, gli albumi, lo zucchero a velo, la tremolina, la polvere di nocciole tostate.

Azionare la macchina e lasciar mescolare per circa 2 minuti.

Aggiungere la granella di nocciole tostate, lasciar girare fino a totale dispersione.

Setacciare la farina con il lievito chimico e l'amido di riso.

Unire le polveri al composto e mescolare fino a totale assorbimento.



RICETTA PER 3 CAKE

STAMPO E

400 g per stampo



CAKE TRADIZIONALI



NOCCIOLINO

PER UN SAPORE PIÙ INTENSO DI NOCCIOLA, SI POSSONO AGGIUNGERE 50 G DI PASTA DI NOCCIOLA, SOTTRAENDO LA GRAMMATURA DAL PESO DEL BURRO.

Pesare 400 g di impasto all'interno di uno stampo rettangolare da plumcake, incidere con la gelatina neutra. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 35 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto. All'uscita dal forno irrorare abbondantemente con la bagna alla vaniglia. Lasciar raffreddare in abbattitore positivo a +4°C. Degustare a temperatura ambiente.

BAGNA ALLA VANIGLIA 13%

INGREDIENTI

Acqua	450 g
Zucchero semolato	410 g
Alcolato alla vaniglia 70%	150 g

TOTALE

1010 g

PROCEDIMENTO

In una casseruola portare a bollire l'acqua con lo zucchero semolato, giunti a temperatura spegnere la fiamma e aggiungere l'alcolato alla vaniglia. Lasciar raffreddare e conservare in un dosatore per bagna.




AROMACADEMY
Davide Malizia
Campione del Mondo



2

CAKE 
MODERNI





CAKE MODERNI

ARLUNO ESOTICO

Cake mango, semolino e passion fruit

CAKE SEMOLINO E MANGO

INGREDIENTI

Burro all'82% di m.g.	250 g
Zucchero a velo	220 g
Tremolina	30 g
Uova intere pastorizzate	220 g
Tuorli pastorizzati	60 g
Polvere di mandorle	75 g
Polvere di nocciole	75 g
Farina debole 170 W	125 g
Fecola di patate	125 g
Farina gialla fine	125 g
Lievito chimico	10 g
Cointreau	25 g
Mango semicandito	300 g

TOTALE

1640 g

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto del forno a microonde, rendere il burro della consistenza di una pomata, mescolando con una marisa ogni 15 secondi per evitare la sua completa fusione.

Riscaldare le uova intere, mescolate con i tuorli, nel forno a microonde fino al raggiungimento di 25°C (questo per evitare che le uova, a contatto con il burro cremoso, facciano granire l'impasto e inneschino una separazione dei grassi dalle molecole di acqua).

Nel caldaio della planetaria munita di foglia inserire il burro, lo zucchero a velo, la tremolina, la polvere di mandorle e la polvere di nocciole. Mescolare alla massima velocità per 2 minuti.

Controllare la temperatura delle uova e dei tuorli, abbassare la velocità della macchina e inserire un terzo del composto di uova, in modo da evitare la fuoriuscita degli elementi liquidi.

Una volta assorbite, aumentare la velocità fino a ottenere una buona emulsione tra le uova e i grassi presenti nel burro.

Ripetere l'operazione altre due volte fino a totale esaurimento dei liquidi. Una volta inserita l'ultima dose del composto di uova, lasciar emulsionare l'impasto 2 minuti alla massima velocità.

Fermare la macchina, inserire la farina gialla, il mango semicandito e il Cointreau, lasciar girare la macchina in prima velocità fino a completa dispersione.

Setacciare la farina con il lievito chimico e la fecola di patate.

Fermare la planetaria e inserire le polveri in un'unica volta.

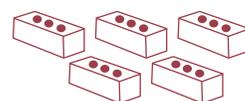
Lasciar girare in prima velocità fino al totale assorbimento.

Trasferire il composto in una sacca da pasticceria munita di bocchetta



COMPOSIZIONE

Cake semolino e mango
Composta di mango
Ganache montata al passion fruit



RICETTA PER 5 CAKE

STAMPO F

lunghezza 24 cm larghezza
7 cm altezza 6 cm



CAKE MODERNI

ARLUNO ESOTICO

liscia. Pesare 320 g dell'impasto all'interno dello stampo. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 30 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto.

All'uscita dal forno sformare il prodotto cotto, inserirlo in abbattitore a temperatura positiva e lasciar raffreddare fino a +4°C.

GANACHE MONTATA AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

Purea di passion fruit	375 g
Cioccolato al passion fruit	370 g
Polvere di passion fruit	15 g
Panna al 35% di m.g.	650 g
Gelatina in polvere	2 g
Acqua per gelatina	10 g

TOTALE 1422 g

PROCEDIMENTO

Reidratare la gelatina con acqua fredda.

In una caraffa pesare il cioccolato e la gelatina reidratata.

In un pentolino a doppio fondo portare a bollire la purea di passion fruit, poi versarla sul cioccolato unito alla gelatina reidratata. Emulsionare con un frullatore a immersione, infine incorporare a mano la panna liquida.

Lasciare cristallizzare in frigorifero a +4°C per almeno 12 ore e, al momento dell'utilizzo, montare in planetaria.





COMPOSTA DI MANGO

INGREDIENTI

Mango semicandito	400 g
Gelatina neutra	50 g
Baccello di vaniglia	n° 1
Zeste di lime	5 g

TOTALE 455 g

PROCEDIMENTO

In una bowl, mescolare con l'aiuto di una marisa tutti gli ingredienti. Trasferire la composta in una sacca da pasticceria e riporre in frigorifero a +4°C.

PER IL MONTAGGIO

Cocco rapé
Mango fresco
Semi di passion fruit
Cocco fresco

MONTAGGIO E FINITURA

Montare la ganache al passion fruit con l'aiuto di una planetaria munita di frusta fino a ottenere una consistenza morbida e areata, conservare in frigorifero a +4°C coperta con pellicola alimentare a contatto. Con l'aiuto di un pennello, gelatinare il cake e successivamente panarlo nel cocco rapé.

Farcire il solco del dolce con la composta di mango (circa 170 g) e livellare con una spatola fino a ottenere una superficie liscia e omogenea, quindi adagiare sopra la composta una placchetta di cioccolato giallo in modo che il cake risulti interamente coperto.

Montare la ganache al passion fruit e trasferirla in una sacca da pasticceria munita di bocchetta frisata e decorare la placchetta di cioccolato con degli spuntoni. Finire il dolce con cupole di mango fresco, semi di passion fruit e cocco fresco tagliato molto fine.

Degustare a alla temperatura di +4°C.

Conservare a +4°C per massimo di 3 giorni.



IL CONSIGLIO: QUESTO CAKE SI PRESTA MOLTO BENE A ESSERE BAGNATO PRIMA DI ESSERE GLASSATO.





CAKE MODERNI

VOYAGE WILLIAMS

Cake alle noci e pere, ganache montata alle pere



COMPOSIZIONE

CAKE NOCI E PERE

INGREDIENTI

Uova intere pastorizzate	230 g
Gherigli di noci tostati	140 g
Zucchero a velo	195 g
Tremolina	20 g
Olio di riso	110 g
Burro all'82% di m.g.	110 g
Farina debole 170 W	35 g
Fecola di patate	90 g
Lievito chimico	12 g
Pere semicandite	310 g

TOTALE 1250 g

Cake noci e pere
Bagna alla pera
Ganache montata alla pera
Composta di pera
Glassa anidra fondente
Pasta frolla al cacao

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto del forno a microonde fondere il burro alla temperatura di 45°C.

Sempre con il microonde, riscaldare le uova fino a 45°C.

All'interno del cutter inserire lo zucchero a velo e i 175 g di noci tostate, azionare la macchina fino a ottenere una polvere omogenea.

Quindi aggiungere l'olio di riso, il burro fuso, le uova temperate e la tremolina.

Setacciare la fecola con la farina e il lievito.

Emulsionare per circa 2 minuti dopodiché incorporare le polveri precedentemente setacciate insieme e omogeneizzare per un altro minuto.

Infine aggiungere a mano le pere semicandite tritate finemente.

Colare 600 g di impasto all'interno di uno stampo con un foro centrale precedentemente imburrato e infarinato, e cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 50 minuti con la valvola chiusa, per preservare l'umidità del prodotto.

All'uscita dal forno, togliere il cake dallo stampo e abbattere a temperatura positiva fino a quando sarà completamente raffreddato a +4°C.



RICETTA PER 2 CAKE

STAMPO G

600 g per stampo

BAGNA ALLA PERA

INGREDIENTI

Acqua	650 g
Zucchero semolato	330 g
Alcolato alla pera 50%	250 g

TOTALE 1230 g



VOYAGE WILLIAMS

PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo portare a bollire l'acqua insieme allo zucchero, una volta completamente disciolto togliere dal fuoco e aggiungere l'alcolato alla pera. Mescolare bene con una frusta e lasciare da parte coperta con pellicola alimentare a contatto.

COMPOSTA DI PERE

INGREDIENTI

Confettura di pere 70%	400 g
Pere semicandite a cubetti	300 g
Zeste di limone	10 g

TOTALE

710 g

PROCEDIMENTO

In una bowl mescolare tutti gli ingredienti, aiutandosi con una marisa. Trasferire la composta in una sacca da pasticceria e riporre in frigorifero a +4°C.

GANACHE MONTATA ALLA PERA

INGREDIENTI

Purea di pera	125 g
Cioccolato bianco	180 g
Panna al 35% di m.g.	200 g
Gelatina in polvere	2 g
Acqua fredda per la gelatina	10 g



CAKE MODERNI

PROCEDIMENTO

Tritare il cioccolato bianco e, nel frattempo, reidratare la gelatina con l'acqua fredda e inserirli in una caraffa.

In un pentolino a doppio fondo, portare a bollire la purea di pera, quindi versarla nella caraffa contenente il cioccolato bianco tritato e la gelatina reidratata.

Emulsionare bene con un mixer dopo aver aggiunto anche Purea di pera e, infine, incorporare a mano la panna liquida. Lasciar cristallizzare almeno 12 ore in frigorifero a +4°C e, al momento dell'utilizzo, montare in planetaria con la frusta.

Glassa anidra fondente

Vedi Ricettario di base

PER IL MONTAGGIO

Cubetti di pera essiccata

Decorazioni in cioccolato bianco colorato di rosso

MONTAGGIO E FINITURA

Montare la ganache alle pere con l'aiuto di una planetaria munita di frusta fino a ottenere una consistenza morbida e areata, conservare in frigorifero a +4°C coperta con pellicola alimentare a contatto.

Scaldare la bagna alle pere a 40°C e immergervi il cake freddo a +4°C.

Lasciarlo inzuppare 10 secondi per ogni lato, rimuovere dalla bagna e, con l'aiuto di una sacca da pasticceria, colare all'interno del foro centrale la composta di pere, lasciar cristallizzare in congelatore -20°C.

Quando il cake sarà ben congelato, immergerlo nella glassa anidra fondente a 40°C aiutandosi con 2 forchette. Una volta glassato, applicare sui lati dei cubetti di pera essiccata.

Infine decorare la superficie con la ganache alle pere utilizzando una sacca da pasticceria munita di bocchetta frisata. Adagiare sulla ganache montata le decorazioni in cioccolato bianco colorato di rosso.

Degustare alla temperatura di +4°C.

Conservare a +4°C per massimo 4 giorni.



L'OLIO DI RISO UTILIZZATO IN RICETTA

PERMETTE DI OTTENERE UN PRODOTTO MOLTO MORBIDO ANCHE A 4°C, SENZA LA NECESSITÀ DI BAGNARE IL CAKE.



3

FLAN






David Matras



FLAN

MADAGASCAR



COMPOSIZIONE

FROLLA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

Farina debole 170 W	500 g
Zucchero a velo	180 g
Burro all'82% di m.g.	280 g
Uova intere pastorizzate	60 g
Baccelli di vaniglia	n° 2

TOTALE 1000 g

Frolla alla vaniglia
Crema da cottura alla vaniglia

PROCEDIMENTO

Assicurarsi che il burro sia a una temperatura di +4°C.

Setacciare la farina con lo zucchero a velo.

All'interno di una planetaria munita di foglia miscelare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti piccoli e alla vaniglia.

Lasciar miscelare fino a ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere in un'unica volta le uova e lasciar impastare quanto basta per ottenere un composto legato e morbido.

Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm.

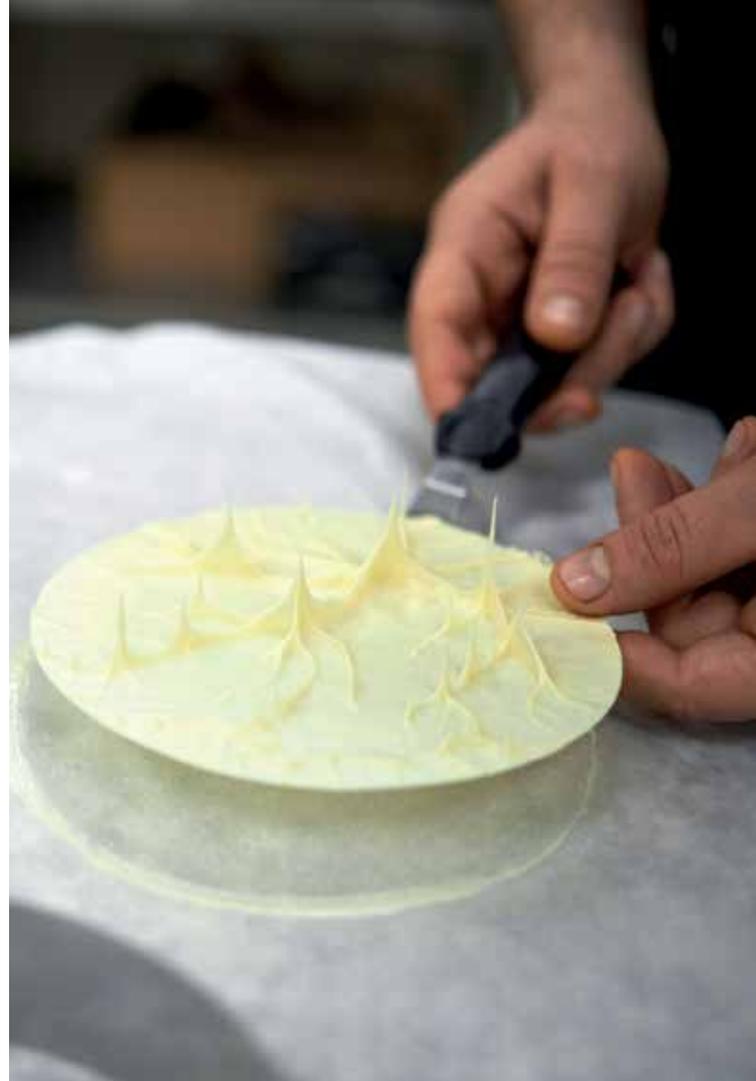
Conservare in congelatore a -20°C.



RICETTA PER 3 FLAN

STAMPO

3 anelli microforati
diametro 15 c altezza 4 cm



MADAGASCAR

QUESTA RICETTA
 PUÒ ESSERE
 DECLINATA
 ANCHE CON IL
 CARMELLO.

CREMA DA COTTURA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

Latte intero	700 g
Panna al 35% di m.g.	200 g
Zucchero semolato	160 g
Tuorli pastorizzati	160 g
Maizena	60 g
Burro all'82% di m.g.	100 g
Baccelli di vaniglia	n° 2

TOTALE

1380 g

PROCEDIMENTO

In un pentolino portare a bollire il latte con una piccola parte di zucchero semolato, questo per evitare che il lattosio, zucchero naturalmente presente nel latte, caramellizzi creando una sottilissima crosta sul fondo del pentolino.

Nel frattempo creare il pastello: sbattere i tuorli con lo zucchero e i baccelli di vaniglia. Aggiungere la maizena precedentemente setacciata e frustare energicamente.

Versare una piccola quantità di latte bollente sul pastello per renderlo più fluido, quindi versarlo nel pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere la temperatura di 84°C, mescolando continuamente. Stendere quindi la crema pasticcera su una teglia foderata di carta da forno o con un tappetino in silicone, raffreddare immediata-



mente coperta con pellicola alimentare a contatto.
Una volta fredda inserire la crema in una sacca da pasticceria.

MONTAGGIO E FINITURA

Foderare 3 anelli microforati di diametro 15 cm per 4 cm di altezza, precedentemente imburati, con la frolla alla vaniglia.

Rimuovere l'eccedenza dai bordi e lasciare raffreddare in abbattitore negativo per 4 minuti.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 17 minuti con la valvola aperta.

Lasciar raffreddare senza estrarre i fondi cotti dagli anelli microforati.

Pesare all'interno dei fondi cotti 450 g di crema alla vaniglia ben fredda.

Lasciar congelare la torta cruda per 40 minuti in abbattitore a temperatura negativa a -20°C.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 55 minuti con la valvola aperta.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente per 40 minuti, e, se necessario, inserire in abbattitore a temperatura negativa a -20°C.

Degustare a temperatura ambiente.

**È IMPORTANTE CHE LA CREMA A
CONTATTO CON LA FROLLA SIA BEN
FREDDA PER NON INTACCARNE
LA CROCCANTEZZA.**



4

CROSTATE






Doroteo Maltosa



CROSTATE

NOCE

PASTA FROLLA ALLE NOCI

INGREDIENTI

Farina debole 170 W	475 g
Polvere di noci	75 g
Burro all'82% di m.g.	200 g
Zucchero a velo	180 g
Uova intere pastorizzate	100 g

TOTALE 1030 g

PROCEDIMENTO

Assicurarsi che il burro sia alla temperatura di +4°C.
 Nel frattempo, setacciare la farina con lo zucchero a velo.
 In una planetaria munita di foglia miscelare le polveri setacciate con la polvere di noci e il burro freddo tagliato a cubetti piccoli.
 Lasciar girare 5/10 minuti fino a raggiungere una consistenza sabbiosa.
 Aggiungere in un'unica volta le uova e impastare quanto basta per ottenere un composto legato e morbido.
 Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm.
 Conservare in congelatore a -20°C.

FRANGIPANE ALLE NOCI

INGREDIENTI

Polvere di noci	125 g
Burro all'82% di m.g.	125 g
Zucchero a velo	125 g
Uova intere pastorizzate	125 g
Farina debole 170 W	40 g
Pasta di noce	60 g
Granella di noci	60 g
Sale	1 g

TOTALE 660 g

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto del forno a microonde, rendere il burro della consistenza di una pomata, mescolando con una marisa ogni 15 secondi per evitare la sua completa fusione. Riscaldare le uova intere nel forno a microonde fino a raggiungere la temperatura di 25°C, questo per evitare che, a contatto con il burro cremoso, facciano granire l'impasto e inneschino una separazione dei lipidi dalle molecole di acqua.
 Nel frattempo setacciare la farina.



COMPOSIZIONE

Pasta frolla alle noci
 Frangipane alle noci
 Marmellata di limoni
 Gherigli di noci varietà Malizia (Sorrento)



RICETTA PER 6 CROSTATE

STAMPO

6 anelli microforati
 diametro 15 cm altezza 2 cm



In una planetaria con la frusta montare il burro a pomata insieme allo zucchero a velo setacciato e al sale.

Quando il composto risulterà ben spumoso, aggiungere le uova poco per volta alternandole alla polvere di noci. Una volta completamente assorbite, incorporare la pasta di noce e la farina precedentemente setacciata. Ultimare aggiungendo la granella di noci.

PER IL MONTAGGIO

Marmellata di limone

Gherigli di noce varietà Malizia (Sorrento)

MONTAGGIO E FINITURA

Foderare 6 anelli microforati di diametro 15 cm, precedentemente imburattati, con la frolla alle noci.

Rimuovere l'eccedenza dai bordi e lasciare raffreddare in abbattitore a temperatura negativa a -20°C per 4 minuti.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 17 minuti con la valvola aperta.

Estrarre i fondi cotti dagli anelli microforati e lasciar raffreddare.

Pesare al loro interno 30 g di marmellata di limone, livellare con una spatola fino a ottenere una superficie liscia, pesare sopra la confettura 120 g di frangipane alle noci e livellare nuovamente.

Adagiare 10 noci sopra la massa montata facendo poca pressione.

Far raffreddare bene la torta in frigorifero a $+4^{\circ}\text{C}$ per 3/4 ore o in abbattitore a temperatura negativa per 25/30 minuti così che la frutta rimanga ben in vista.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 25 minuti con la valvola chiusa.

Una volta cotte inserire in abbattitore a temperatura positiva e lasciar raffreddare. Degustare a temperatura ambiente.

Conservare a temperatura ambiente per massimo 7 giorni.

**PER RENDERE QUESTO DOLCE
ANCORA PIÙ GOLOSO,
SI PUÒ COLARE NELLA TORTA GIÀ COTTA
UN CREMINO ALLE NOCI.**





DM
Davide Malizia



CROSTATE

ROMANA

Crostata ricotta, visciole e limone

FROLLA AL LIMONE

INGREDIENTI

Farina debole 170 W	500 g
Zucchero a velo	180 g
Burro all'82% di m.g.	280 g
Uova intere pastorizzate	60 g
Zeste di limone	10 g

TOTALE 1000 g

PROCEDIMENTO

Assicurarsi che il burro sia alla temperatura di +4°C.

Setacciare la farina con lo zucchero a velo.

In una planetaria munita di foglia miscelare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti piccoli e le zeste di limone.

Lasciar miscelare fino a ottenere una consistenza sabbiosa.

Aggiungere in un'unica volta le uova e lasciar impastare quanto basta per avere un composto legato e morbido.

Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm.

Conservare in congelatore a -20°C.



COMPOSIZIONE

Frolla al limone
Composto di ricotta
Visciole semicandite



RICETTA PER 4 CROSTATE

STAMPO

4 anelli microforati
diametro 15 cm altezza 2 cm

ROMANA

**NON ESERCITARE
TROPPIA
PRESSIONE**
NELL'ADAGIARE
LE VISCIOLE SUL
COMPOSTO DI
RICOTTA PERCHÉ
IN COTTURA
POTREBBERO
INGLOBARSI.

COMPOSTO DI RICOTTA

INGREDIENTI

Ricotta vaccina fresca	350 g
Latte intero	75 g
Farina debole 170 W	20 g
Amido di riso	20 g
Tuorli pastorizzati	75 g
Zucchero semolato	50 g
Albumi pastorizzati	50 g
Zucchero semolato	50 g
Baccello di vaniglia	n° 1
Zeste di limone	5 g

TOTALE

695 g





CROSTATE



PROCEDIMENTO

In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero semolato, le zeste di limone e il baccello di vaniglia, aggiungere la ricotta precedentemente setacciata e mescolare con l'aiuto di una frusta.

A parte, idratare la farina e l'amido di riso con il latte intero, mescolare energicamente e unire al composto a base di formaggio.

Montare gli albumi, precedentemente scaldati nel forno a microonde, con lo zucchero semolato fino a ottenere una meringa dalla consistenza morbida ma sostenuta. Alleggerire il composto di base mescolando delicatamente con una marisa.

PER IL MONTAGGIO

Visciole semicandite

MONTAGGIO E FINITURA

Foderare 4 anelli microforati di diametro 15 cm, precedentemente imburrati, con la frolla al limone.

Rimuovere l'eccedenza dai bordi e lasciare raffreddare in abbattitore negativo per 4 minuti.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 17 minuti con la valvola aperta.

Estrarre i fondi cotti dagli anelli microforati e lasciar freddare.

Pesare al loro interno 165 g di composto di ricotta, e adagiare sulla superficie 80 g di visciole.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 45 minuti con la valvola chiusa.

Una volta cotte, inserirle in abbattitore a temperatura positiva.

Degustare fra i +4°C e +15°C.

Conservare alla temperatura di +4°C per massimo 4 giorni.



STEP BY STEP 





STEP BY STEP

I CAKE

Di seguito passo passo le indicazioni delle principali tecniche per la realizzazione dei cake da forno

IMPASTARE IN PLANETARIA

Procedimento

Rendere il burro della consistenza di una pomata aiutandosi con il forno a microonde e mescolando con una marisa ogni 15 secondi per evitare la sua completa fusione.

Riscaldare i liquidi nel forno a microonde fino al raggiungimento di 25°C, questo per evitare che, a contatto con il burro cremoso, facciano granire l'impasto e inneschino una separazione dei grassi dalle molecole di acqua (foto 1).

All'interno del caldaio della planetaria munita di foglia inserire il burro, gli aromi e gli zuccheri (foto 2, 3, 4, 5).

Mescolare alla massima velocità per 2 minuti (foto 6).

Controllare la temperatura dei liquidi, inserirne un terzo abbassando la velocità della macchina così da evitarne una possibile fuoriuscita (foto 7).

Una volta assorbiti aumentare la velocità in modo da realizzare un'ottima emulsione tra i liquidi e i grassi presenti nel burro (foto 8).

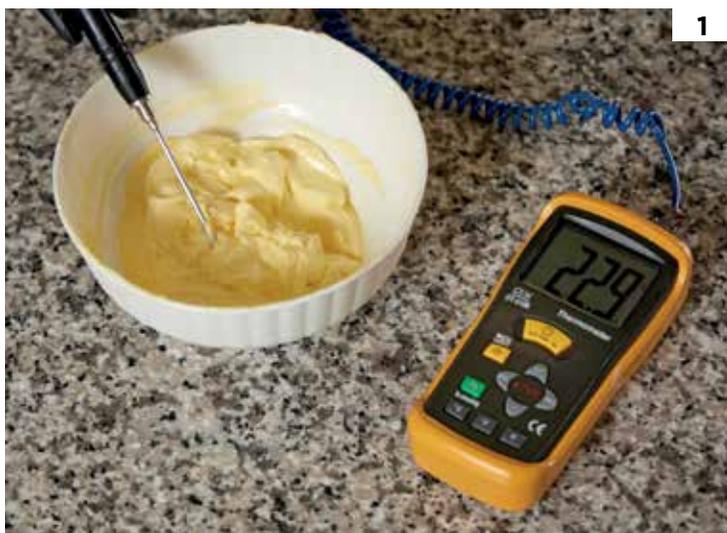
Ripetere l'operazione altre due volte fino a totale esaurimento dei liquidi. Inserita l'ultima parte, lasciar emulsionare l'impasto per 2 minuti alla massima velocità, aggiungere la frutta, e lasciar mescolare fino a totale dispersione. Setacciare le polveri (foto 9 e 10).

Una volta effettuata questa operazione versare la polvere di frutta secca sopra gli elementi setacciati (foto 11) e miscerlarli insieme (foto 12).

Fermare la planetaria e inserire questi ultimi ingredienti tutti insieme (foto 13 e 14).

Lasciar girare in prima velocità fino al totale assorbimento (foto 15 e 16).

Pesare all'interno degli stampi, aiutandosi con una sacca da pasticceria, l'impasto appena realizzato (foto 17).



INDICE ALFABETICO





INDICE ALFABETICO

A		N	
Academy	25	Nocciolino	57
Amarelandia	29	Noce	201
Andrea	33	Nonna Sistina	205
Annurchella	35	Nuvola d'Avola	127
Aria	163	P	
Arluno esotico	101	Passionale	209
Aromacademy	39	Pastiera	213
C		Pellecchiello	61
Caramel	55	Perla nera	131
Car-Amore	167	Positano	65
Cilento	47	Prali-nato	69
Classic	171	R	
Come una volta	175	Re Giorgio	217
Connubio	49	Rio de Janeiro	73
Crostata bordolese	179	Romana	221
D		Rosso di sera	77
Di notte	187	S	
E		Segreto al pralinato	225
Espressamente arabica	51	Shock-amarena	81
F		Sorrentino	85
Favola		Special	191
141		T	
G		Tentazioni	229
Golosone	115	Tokyo	149
I		Torta di Linz	195
Il gianduioso	43	Tre momenti	183
In verde e in viola	119	Trentina	233
M		U	
Madagascar	145	Uganda	87
Mambo	123	V	
Mille volti	197	Viaggio a Capri	89
		Viaggio Bronte-Viterbo	105
		Viaggio dell'abate	95
		Viaggio in Calabria	111
		Vietnam 45%	153
		Voyage Williams	135