

CORSO DI PASTICCERIA
di Mariella

Lezioni n.ri 23-24-25-26a

da Coquinaria con amore



Colomba pasquale	3
Meringa	8
Meringa per torte.....	8
Torta Marengo.....	8
Gocce	11
Funghetti.....	11
Zuppa inglese meringata	12
Meringa all'italiana.....	14
Cassata siciliana.....	15
Creme.....	17
Crema catalana	17
Crema cioccolato	18
Zabaione	19
Crema ganache al cioccolato	19
Crema al caramello	19
Crema al caffè.....	20
Zuccotto	21
Bavaresi	23
alla crema	23
al pistacchio.....	23
alle nocciole.....	24
allo zabaione.....	24
alla frutta	24
al limone	24
Bagne.....	24
al liquore.....	24
al caffè.....	24

CORSO DI PASTICCERIA
di Mariella

Lezioni n.ri 23-24-25-26a

da Coquinaria con amore



Colomba pasquale

Ingredienti Pre-Impasto

farina manitoba 850 grammi
 zucchero 125 grammi
 burro fuso 135 grammi
 acqua 400 grammi circa
 tuorli 100 grammi
 lievito di birra 40 grammi (oppure 20 grammi)

Ingredienti Impasto

farina manitoba 250 grammi
 zucchero 125 grammi
 acqua 100 grammi circa
 miele 10 grammi
 tuorli 100 grammi
 sale 8 grammi
 aromi (vanillina, limone)
 arancia candita 250 grammi
 burro fuso 125 grammi
 lievito di birra 20 grammi (oppure 10 grammi)

N.B. la dose di lievito indicata è per una lievitazione "accelerata": per il pre-impasto, occorreranno circa 20 minuti e per l'impasto un'ora e mezza circa.

Dimezzando le dosi del lievito (g 20 nel pre-impasto e g 10 nell'impasto) i tempi di lievitazione saranno rispettivamente: 90 minuti per il pre-impasto e 4-5 ore per l'impasto.

Procedimento:

Introdurre in planetaria gli ingredienti del pre-impasto in questo modo: impiegando una bassa velocità (1) amalgamare la farina, lo zucchero e un po' di acqua, il burro fuso, il lievito con l'acqua rimanente, e per ultimo versare le uova poco per volta.

Far lavorare l'impasto per almeno 10-15 minuti (vel. finale del Kenwood 3)

Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro leggermente unto d'olio e lavorarlo per qualche minuto.

Mettere a lievitare in una ciotola possibilmente in forno tiepido (28°- 30°) con accanto un recipiente pieno d'acqua bollente per creare un ambiente col giusto grado d'umidità (80% che favorisca una corretta lievitazione).

Quando la massa avrà raddoppiato il suo volume, rimettere nell'impastatrice, avviare a bassa velocità ed unire gli ingredienti rimasti nel seguente ordine: farina, metà burro fuso, zucchero e il sale, un po' di acqua, gli aromi e dopo un paio di minuti aggiungere la metà dei tuorli (sempre a vel. 1) ancora un po' di burro fuso, il miele sciolto, il lievito e l'acqua, il restante burro fuso e per ultimo i tuorli (da questo impasto si ricavano 3 colombe di circa 700 grammi ciascuna).

Far lavorare fino ad ottenere un amalgama perfetto (circa 10 min.): rovesciare l'impasto sul piano di lavoro -preventivamente ben oleato- unire i cubetti di arancia candita e dividerlo in porzioni: ognuna verrà ancora divisa in due parti con cui si formeranno due cilindri che andranno disposti a croce negli appositi stampi.

Per uno stampo da 500 gr mettere 2 porzioni da 530 g circa

Per uno stampo da 700 g mettere 2 porzioni da 350-370 g circa

Mettere a lievitare in luogo caldo e dieci minuti prima di infornarle estrarle dalla camera di lievitazione: l'esposizione all'aria favorirà la formazione di una sottile pellicina superficiale.

Guarnire con la glassa di copertura ed infornare in forno caldo (180°) e cuocere per circa 50 min. (mettere nello sportello del forno uno spessore).

Glassa di copertura

Ingredienti: 140 g zucchero, 100 grammi di mandorle tritate finemente più un mandorla amara sempre tritata, 80 g di albumi e 3 bustine di vanillina - zucchero in granella -

Mescolare la farina di mandorle, lo zucchero, gli albumi, con un cucchiaino di legno sino ad ottenere un composto "colante".

Versare la glassa sulla colomba, distribuirvi sopra la quantità desiderata di mandorle intere, lo zucchero in granella e spolverizzare abbondantemente di zucchero a velo.

Il pre-impasto lievitato



ricordarsi di oleare bene il tavolo



incorporare i canditi



porzionare



e arrotondare



e far riposare



depositare allungando la porzione di impasto nello stampo eccole tutte



già lievitate



la glassa



Glassare le colombe con la sac a poche, per non "sgonfiarle"



zucchero a velo



mandorle e granella di zucchero



Cotte



fettina



24° lezione corso di pasticceria

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/002343.html

Meringa

Meringa per torte

albumi 420 grammi
zucchero semolato 1060 grammi
succo di 1 limone

Iniziare montando gli albumi e lo zucchero alla massima velocità, dopo circa cinque minuti unire il succo di limone e continuare a montare per circa 10 minuti.

Questa meringa è adatta per la Torta Marengo o per decorazioni di torte (gocce, meringhette, funghetti).

Forno 140°C x 45 min.

Torta Marengo

Prendere una teglia poggiare 2 dischi di cartone e spolverizzare tutt'attorno con lo zucchero a velo, togliere i dischi di cartone, abbiamo così delineato lo spazio dove andremo a depositare con la sac a poche la meringa.





Spolverizzare bene i dischi di meringa con lo zucchero a velo e infornare per 45 min. circa a 140°



Una volta sfornati, prendere un disco di meringa e spennellarlo con del cioccolato fuso (è preferibile fare questa operazione il giorno dopo)



spalmare la panna montata leggermente zuccherata

e chiudere con l'altro disco di meringa anche esso spennellato con cioccolato



e decorare tutto attorno con delle piccole meringhette

decorare sopra il disco di meringa con dei ciuffi di panna e delle meringhe sopra, al centro due meringhe a forma di funghetto sempre con un ciuffo di panna e delle ciliegine candite o frutti di bosco



Gocce

Con la sac a poche depositare dei piccoli ciuffetti (tipo goccia) di meringa.



Funghetti

Con la sacca depositare dei ciuffetti di meringa sulla teglia (cappella del funghetto)

e fare dei "spuntoni" di meringa, portando la sacca verso l'alto (gambo del funghetto)



spolverizzare con cacao solo i ciuffetti (cappella) dei funghetti.
Cuocere in forno sempre a 140° per 35-40 min.
Sfornare e con un gocciolo di cioccolato fuso "incollare" il gambo alla cappella del funghetto

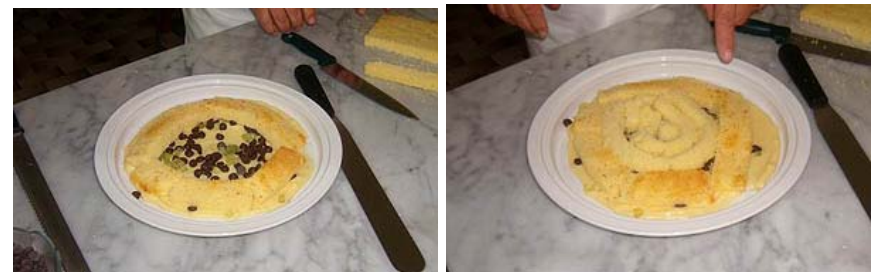
Zuppa inglese meringata

meringa
albumi 500 grammi
zucchero semolato 800 grammi
succo di 1 limone
Forno 150°-160° x 15-20 minuti

Frullare gli albumi e solo dopo un minuto versare a pioggia lentamente metà dello zucchero. Dopo circa cinque minuti unire il succo di limone. Quando il composto è ben montato smettere di frullare e aggiungere a mano lo zucchero rimanente, mescolando con movimenti dall'alto verso il basso, con un mestolo o una spatola. Questo impasto è ottimo, oltre che per decorare la zuppa inglese per preparare meringhe morbide da unire a due a due con una crema o con panna.

Questo tipo di meringa deve dorare leggermente pur rimanendo morbida all'interno, perciò è consigliabile, verso fine cottura, aumentare la temperatura a 170°C per alcuni minuti

Prendere un piatto-vassoio con i bordi, mettere uno strato di pan di spagna, ritagliandolo per ottenere una forma circolare, spruzzarlo con bagna al Maraschino o Rhum, versare la crema pasticcera aromatizzata al marsala o zabaione, aggiungere gocce di cioccolato e canditi





fare un altro strato con il pan di spagna, scalando, lasciando quindi i bordi liberi per la decorazione con la meringa



Con la sac a poche si inizia a decorare con ciuffetti di meringa



Meringa all'italiana

zucchero (per lo sciroppo) 400 grammi
 acqua (per lo sciroppo) 100 grammi
 albumi 250 grammi
 zucchero 250 grammi
 la scorza di un limone

Preparare lo sciroppo: unire l'acqua e lo zucchero e cuocere a fiamma alta per circa sette minuti.

Montare gli albumi, lo zucchero e la scorza di un limone grattugiata. Quando il composto è ben montato versare a filo lo sciroppo caldo continuando a frullare sino ad ottenere una consistenza soda e lucida.

Ottima per farciture.

Cassata siciliana

ricotta di pecora setacciata 500 grammi
 frutta candita 100 grammi
 cioccolato fondente a gocce 100 grammi
 zucchero a velo 250 grammi
 acqua fior d'arancio 1 cucchiaio
 maraschino 1 bicchierino
 vanillina 1 bustina

Per glassare: zucchero fondente grammi 200, maraschino 2 cucchiari.

Per decorare: ghiaccia reale, zucchero a velo grammi 200, un albume, un cucchiaino di succo di limone

Tagliare il pan di spagna a fette spesse un centimetro e sistemarle sul fondo e sulle pareti di una tortiera, rivestendola completamente.



Setacciare la ricotta in una ciotola, unire lo zucchero, la vanillina, la frutta candita, il cioccolato, l'acqua di fiori d'arancio e il maraschino. Mescolare, versare il ripieno nella tortiera e coprire con altre fette di pan di spagna.



Con il palmo delle mani pressare bene (per far assestare il ripieno)
 Conservare per almeno 3 ore in frigorifero.

Rovesciare la cassata su un piatto da portata



inumidire con una bagna al maraschino, ricoprirla con il fondente fatto sciogliere sul fuoco.

Rivestire i bordi con del marzapane



e decorare a piacere con frutta fresca o candita. Completare con disegni in ghiaccia reale



Creme

Crema catalana

latte 1 litro
 tuorli d'uovo 200 grammi
 amido di mais o riso 90 grammi
 zucchero semolato 400 grammi
 vanillina 1 bacca
 scorza di 1 limone

Procedimento.

Far bollire il latte con un poco di zucchero e la bacca di vaniglia. Montare a mano i tuorli con 200 grammi di zucchero e unire l'amido e la scorza di limone. Versare il latte bollente nella crema di tuorli e rimettere sul fuoco fino a che si addensa. Versare in contenitori e distribuirvi lo zucchero rimasto.

Brucciare lo zucchero con l'apposito strumento finché caramella.



Crema cioccolato

latte 1 litro
 tuorli d'uovo 4
 amido di mais o riso 90 grammi
 zucchero semolato 400 grammi
 vanillina 1 bustina
 cacao amaro 100 grammi
 un po' di liquore (rhum, maraschino, cointreau)

Far bollire il latte con un poco di zucchero e il Cacao. Montare a mano i tuorli con lo zucchero, unire l'amido e la vanillina. Versare il latte bollente nella crema di tuorli e rimettere sul fuoco finché si addensa.

Unire il liquore e versare in coppette.

Zabaione

tuorli d'uovo 200 grammi
zucchero semolato 200 grammi
marsala secco (o porto) 350 grammi
amido 20 grammi

Montare i tuorli con lo zucchero, mentre si porta ad ebollizione il marsala; unire l'amido e versarvi a filo il marsala bollente. Far addensare a fuoco dolce rimestando in continuazione.

Crema ganache al cioccolato

cioccolato fondente 400 grammi*
panna fresca 200 grammi
liquore 2 cucchiaini (cointreau, g.marnier, maraschino)

* oppure 200 grammi (a piacere)

In una casseruola portare a ebollizione la panna, allontanare dal fuoco ed aggiungere il cioccolato fondente sminuzzato. Amalgamare bene e aggiungere il liquore. Lasciare raffreddare per cinque ore.

Crema al caramello

latte 500 grammi
panna 500 grammi
zucchero semolato 450 grammi
tuorli d'uovo 200 grammi
amido 80 grammi

Mettere sul fuoco il latte e la panna mescolati assieme. Far caramellare in un tegamino a parte 150 g di zucchero, nel frattempo sbattere assieme i tuorli ed i rimanenti 300 grammi di zucchero e l'amido, in una casseruola capace ed aggiungervi a poco a poco il latte e la panna caldi mescolando in continuazione.

Unire il composto al caramello e continuare a mescolare fino a che la crema non si sarà addensata assumendo un bel colore bruno dorato.

Crema al caffè

latte 1 litro
tuorli d'uovo 6
amido di mais o di riso 90 grammi
zucchero semolato 380 grammi
vanillina 1 bustina
aroma di caffè in pasta (o bustine) 30 grammi
liquore (rhum, g.marnier, cointreau) 30 grammi

Far bollire il latte con un poco di zucchero e il caffè. Montare a mano i tuorli con lo zucchero, unire l'amido, e la vanillina. Versare il latte bollente nella crema di tuorli e rimettere sul fuoco finché si addensa.

Unire il liquore e versare in coppette.

Zuccotto

Prendere uno stampo per zuccotto e rivestirlo con fette di pan di spagna.



Versare un pò di panna e gocce di cioccolato



e chiudere con altre fettine di pan di spagna. Spruzzare un pò di bagna con Alchermes o altro liquore a piacere



Versare panna e cioccolato (il cioccolato in pasta, altrimenti in frigo si indurisce)



ricoprire nuovamente con pezzetti di pan di spagna e bagnare con cointreau o rhum



Ripetere sino a raggiungere la sommità dello stampo e mettere lo zuccotto in freezer.



Dopo 5 ore almeno sformare e spruzzare ben bene con la bagna al rhum o cointreau, e decorare come si vuole



Uno lo abbiamo ricoperto con la ganache al cioccolato



L'altro, con la crema al caramello, e poi ricoperto con briciole di pan di spagna e guarnito con ciuffi di panna montata.



Bavaresi

alla crema

latte 500 grammi
 tuorli 150 grammi
 zucchero semolato 250 grammi
 colla di pesce 15 grammi
 panna (+ 60 grammi di zucchero) 500 grammi
 vanillina 1 bustina

Inumidire uno stampo con foro centrale (o rettangolare o stampini monoporzione) da circa un litro. Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda e portare ad ebollizione il latte. In una casseruola lavorare tuorli e zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso. Unire il latte bollente a filo, aggiungere la colla di pesce strizzata e mescolare per scioglierla completamente. Lasciar raffreddare.

Incorporare nella crema fredda la panna ben montata con lo zucchero, mescolando con delicatezza e versare il composto nello stampo inumidito. Mettere in frigo per almeno tre ore o in freezer. Una volta ben solidificata, per sformare, immergere velocemente lo stampo in acqua tiepida, rovesciare la bavarese su un piatto di adeguate dimensioni e guarnire con ciliegie candite.

Da questa ricetta base si possono ottenere le seguenti altre:

Bavarese al caffè

Unire al composto di latte, uova, zucchero, gelatina, 2 cucchiaini di caffè in crema o liofilizzato. Unire la panna montata e completare come da ricetta base.

al pistacchio

Unire grammi 60 di pasta al pistacchio

alle nocciole

Unire grammi 60 g di crema nocciola

allo zabaione

Preparare la crema allo zabaione (v. lez. n. 25) e procedere come per la bavarese alla crema

alla frutta

Unire al composto tiepido la frutta a pezzi o passata e completare con la panna montata

al limone

Vino bianco secco g 100, succo e scorza di 2 limoni, tuorli g 60, zucchero g 100, colla di pesce g 20, panna montata g 550, vanillina 1 bustina.

Procedere come per la bavarese alla crema, portando però ad ebollizione il vino ed il succo di limone.

Nota: ogni bavarese può avere come base uno strato di pasta biscotto o un sottile strato di pan di spagna inumidito con una bagna adatta al suo gusto.

Bagne

al liquore

Innanzitutto si prepara lo sciroppo sciogliendo 1000 grammi di zucchero in 700 grammi d'acqua che si porterà ad ebollizione e si farà andare fino ad ottenere uno sciroppo denso. La bagna si ottiene miscelando grammi 500 di sciroppo con grammi 100 d'acqua e grammi 150 del liquore preferito.

al caffè

Sciogliere in grammi 500 d'acqua, 300 grammi di zucchero e 30 grammi di caffè in crema.