



<b>Pasta lievitata per preparazioni dolci (brioches, pesche, mezza pesche, treccine, fritti, Krapfen) .....</b>	<b>3</b>
Brioche .....	4
Pesche .....	4
Mezza pesche.....	4
Treccine .....	4
Fritti .....	4
Krapfen .....	4
Panzerotti .....	4
Crema pasticcera .....	5
<b>Croissant .....</b>	<b>7</b>
Croissants .....	7
Tartelle .....	8
<b>Pasta sfoglia.....</b>	<b>9</b>
Cannoncini.....	9
Ventagli .....	10
Conchiglie.....	11
Pizzette .....	12
Sfoglie alle mele.....	13
Voul au Vent.....	13
Millesfoglie.....	13
Diplomatici piccoli .....	14
Torta Saint Honorè .....	14
<b>Panini al latte .....</b>	<b>18</b>
<b>Pasta frolla montata .....</b>	<b>21</b>
<b>Lingue di gatto .....</b>	<b>23</b>
<b>Baci di dama.....</b>	<b>26</b>
<b>Ricciarelli .....</b>	<b>28</b>

1° lezione corso di pasticceria

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/008756.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/008756.html)

### **Pasta lievitata per preparazioni dolci (brioches, pesche, mezze pesche, treccine, fritti, Krapfen)**

Farina 00 400 grammi \*  
 Farina Manitoba 600 grammi \*  
 Uova 1 intero + 2 tuorli  
 Zucchero semolato 120 grammi  
 Margarina vegetale 120 grammi  
 Lievito di birra 80 grammi \*\*  
 Latte 200 grammi  
 Acqua 150 grammi circa  
 Sale 20 grammi  
 Essenza di limone e vanillina

\* solo per i fritti, per tutte le altre lavorazioni, brioche, pesche ecc. invertire le dosi.

\*\* d'estate bastano 40-50 g

#### **Preparazione**

Lavorare in planetaria gli ingredienti tutti assieme, aggiungendo una parte dei liquidi a piccole dosi (prima tutto il latte, e poi a piccole dosi l'acqua, che potrebbe non servire tutta) unire infine il lievito sempre accompagnato da una buona dose di liquido. Lavorare con il Kenwood a vel. 1 aumentando poi a 2 e a 3. Non più di 10-12 minuti altrimenti la pasta si surriscalda. Continuare a mano la lavorazione della pasta (con il pugno si stende in avanti e poi si riporta indietro) sino ad ottenere una bella palla liscia, morbida e elastica (bastano 10 min. scarsi).

Dare le forme desiderate e mettere a lievitare in camera di lievitazione (forno riscaldato a 30° C) per circa 20 minuti (e comunque sino al raddoppio).

### **Brioches**

Si possono fare treccine, oppure tipo bastoncini, le palline sono le più diffuse, ricordarsi di schiacciare le palline con le mani prima di metterle a lievitare, altrimenti si sollevano a campana. Le palline si fanno nell'incavo della mano con il pollice e l'indice.

A lievitazione ultimata spennellare con l'uovo, aspettare 5 min. poi mettere sulla sommità una striscia di crema pasticcera servendosi di una sac à poche con beccuccio tondo.

### **Pesche**

Preparare una bagna a base di alchermes (far bollire mezzo litro di acqua e 250 gr. di zucchero) lasciare raffreddare e poi aggiungere l'alchermes a piacere. Tuffarvi le mezze pesche velocemente, poi usando la sac à poche con beccuccio tondo, forare la parte piatta inserendovi un po' di crema pasticcera, unirle a due a due usando ancora un poco di crema come colante, quindi farle rotolare nello zucchero semolato. Mettere nei pirottini e decorare con mezza ciliegia candita.

### **Mezze pesche**

Aprire, tagliando in diagonale, le pastine, bagnare con un pennello o con l'apposita bottiglia, la parte interne con bagna all'alchermes, farcire con crema o panna e spolverizzare con zucchero a velo

### **Treccine**

Decorare con la sac a poche, inserendo tra le pieghe crema e zucchero in granella

**Fritti:** Friggere in strutto da pasticceria e servire caldi ricoperti di zucchero semolato

**Krapfen:** stendere la pasta rotonda spessa anche più di 1 cm. ricompattarla con le mani e fare le forme tonde. Far lievitare 20 minuti circa e dopo la frittura farcire (al centro) con crema pasticcera e spolverizzare di zucchero semolato.

**Panzerotti:** tipo raviolo stendere spennellare una parte con l'uovo depositare al centro la crema e richiudere come un raviolo, friggere e insemolare con lo zucchero.

Per metà dose dimezzare gli ingredienti (con le uova regolarsi così: 1 uovo intero + 1 tuorlo)

I ritagli della pasta che avanzano dopo aver fatto i primi cerchi si riutilizzano mettendo sopra un po' di impasto vergine.  
 Quindi: sotto vanno messi i ritagli avanzati e sopra un pezzo di pasta vergine, compattare un po' con le mani senza impastare nuovamente.

Cottura forno massimo anche a 250° non più di 10 - 12 minuti altrimenti si seccano  
 Aprire il forno a metà cottura per girare le teglie.

### Crema pasticcera

uova 2 intere + 2 tuorli  
 latte 1 litro  
 farina 100 g  
 zucchero 300 g

Far bollire il latte con la scorza del limone.  
 Mescolare Uova+Zucchero+Farina e 2 bustine di vanillina.  
 Appena bolle il latte versarlo sopra il composto di uovo e zucchero precedentemente sbattuto far cuocere x 2 min. circa.



briochine

mezze pesche



treccine

fritti



vassoio finale

### Croissant

Farina 00 600 grammi  
 Farina Manitoba 400 grammi  
 Uova 3  
 Zucchero semolato 100 grammi  
 Margarina vegetale 120 grammi  
 Lievito di birra 60 grammi  
 Latte 100 grammi  
 Acqua 300 grammi circa  
 Sale 20 grammi  
 Essenza di limone e vanillina  
 Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, aggiungendo una parte dei liquidi a piccole dosi (prima tutto il latte, e poi a piccole dosi l'acqua, che potrebbe non servire tutta) unire infine il lievito sempre accompagnato da una buona dose di liquido. Lavorare con il Kenwood a vel. 1 aumentando poi a 2, 3 e 4. Non più di 10-12 minuti altrimenti la pasta si surriscalda. Continuare a mano la lavorazione della pasta (con il pugno si stende in avanti e poi si riporta indietro) sino ad ottenere una bella palla liscia, morbida e elastica (bastano 10 min. scarsi).

A questo punto pesare l'impasto e dopo averlo steso con il matterello poggiarvi sopra 300 grammi di margarina per ogni Kg. d'impasto.

Imprigionare la margarina con la pasta formando una busta. Ristendere sino ad una lunghezza di circa 60 cm. ripiegare sovrapponendo i lati corti. Ripetere l'operazione per tre volte. Far riposare la pasta per circa 10 minuti tra un giro e l'altro, avendo cura di coprirli con la pellicola. D'estate i riposi della pasta vanno fatti in frigo, d'inverno non c'è bisogno.

Tagliare un pezzo di pasta alla volta, a seconda della preparazione che si intende realizzare: Croissants, Cartelle o Fagottini.

**Croissants:** stendere la pasta in un lungo rettangolo da cui si ricaveranno dei triangoli da avvolgere su se stessi partendo dalla base.

**Tartelle:** disporre la pasta stesa sulle formine, premendo con un tampone di pasta. Farcire con un ripieno a piacere, ricoprire con un altro foglio di pasta e premere leggermente con il mattarello. I residui di pasta non vanno mai arrotolati né lavorati ma inseriti nella successiva pasta da preparare e stendere con il mattarello.

Dare le forme desiderate e mettere a lievitare in camera di lievitazione (forno riscaldato a 30° C-50°) per circa 45 minuti. Una volta lievitate spennellare con l'uovo ed infornare a 180-220°. Cottura circa 10-15 min. girare i lati delle teglie.



i croissant lievitati

le girelle



i saccottini e cravattine



le creste di gallo

### 3° lezione corso di pasticceria

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/009223.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/009223.html)

#### **Pasta sfoglia**

Farina 00 500 grammi  
 Farina Manitoba 500 grammi  
 Margarina (apposita per pasta sfoglia) 1000 grammi  
 Acqua 550 grammi circa  
 Sale 20 grammi

#### Preparazione

Impastare farina, acqua e sale, lavorando in planetaria fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti del recipiente e risulta liscio ed elastico. Porre il pane di pasta (pastello) a riposare per 10 minuti, coperto con della pellicola per alimenti, per evitare che la superficie, essiccandosi, formi una camicia di diversa consistenza rispetto al restante impasto.

Stendere il pastello su un piano, formare con esso un quadrato o un rettangolo e poggiare al centro un panetto di margarina appiattito precedentemente con il mattarello. Ripiegare la pasta sopra la margarina, chiudere i lembi e stendere la pasta per il lungo, Chiudere la pasta con i due lembi verso il centro e poi chiudere a mò di libro, Fare questo lavoro per due volte, Lasciar riposare la pasta, coperta, per 10 minuti e fare altri due giri per un totale di quattro.

Cotture: a 220° per 20 minuti circa (da verificare)

#### **Cannoncini**

Sfoglia stesa a quadrato, bagnare con acqua e ritagliare delle strisce, arrotolare nell'apposito cono, la parte bagnata deve restare all'esterno, poggiare un lato con lo zucchero e mettere nella teglia.



#### **Ventagli**

Stendere la pasta a quadrato sullo zucchero sotto e sopra, piegare la pasta prima un lembo inferiore e poi un lembo superiore sino ad incontrarsi e a sovrapporsi tagliare con il coltello a pezzi regolari, sistemare nella teglia. Far cuocere prima da un lato e poi dall'altro.



### Conchiglie

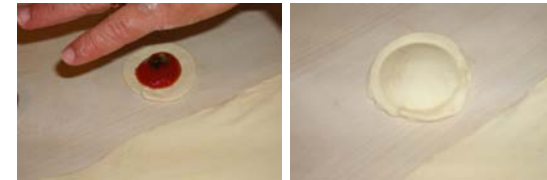
Stendere la pasta a rettangolo, spolverizzare abbondantemente con lo zucchero sotto e sopra, arrotolare e tagliare con il coltello, schiacciare con le mani i pezzi di pasta appena tagliati, ovalizzarli, spianarli con il mattarello leggermente sempre stendere la pasta depositare al centro una noce di crema e chiudere a raviolo senza premere (premere solo 1 lato).



### Pizzette

Stendere la pasta con il taglia pasta fare i cerchi (con i ritagli fare i cerchi che andranno sotto a formare la base delle pizzette – non utilizzare i ritagli per fare i “coperchi delle pizzette” perché durante la cottura essi tendono a “ritirarsi”).

Condire con passata di pomodoro, origano, capperi. Chiudere e disegnare premendo con un taglia pasta per delineare i confini del ripieno.



#### 4° lezione corso di pasticceria

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/009447.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/009447.html)

Pasta sfoglia (vedi 3° lezione)

Suggerimenti: d'estate usare l'acqua fredda dal frigo e la margarina toglierla dal frigo 2 ore prima; d'inverno la margarina tenerla fuori dal frigo.

#### **Sfoglie alle mele**

Sfoglia un po' grossetta, stenderla a forma ovale e far riposare. Spennellare con uovo + crema pasticcera + fettine di mela e far riposare.

#### **Voul au Vent**

Sfoglia spessore 4-5 mm  
Ritagliare con il tagliapasta (io gli ho fatto da 7 cm. e il piccolino di 4,3 cm.). Bucare con la forchetta la sfoglia inumidire con l'acqua e coprire con il coperchio. Farla riposare prima di cuocere almeno 1 ora spennellare con l'uovo prima di infornare.

#### **Millesfoglie**

Pasta sfoglia grammi 300, crema pasticcera o crema Chantilly, cioccolato a scaglie, canditi a piacere, zucchero a velo  
Riscaldare il forno a 200°  
Ricoprire con un foglio di carta forno bagnato e strizzato una placca da forno  
Stendere la pasta sfoglia a 2-3 mm. di spessore, bucherellarla con il rullo bucasfoglia (o con una forchetta) e adagiarla in rettangoli di circa 10 x 20 cm. . Disponerli sulla placca e far riposare per almeno mezz'ora. Cuocere nel forno pre-riscaldato per 15 min. circa.  
Quando sanno di un bel colore dorato sfornarli, lasciarli raffreddare e pareggiarli con un coltello affilato.  
Stendere sopra un rettangolo di pasta sfoglia uno strato di crema di 4.5 mm. + gocce di cioccolato e/o canditi e continuare a sovrapporre strati di sfoglia e crema alternati, terminando con la pasta. Spolverizzare la superficie della torta con lo zucchero a velo.

#### **Diplomatici piccoli**

Pasta sfoglia, pan di Spagna, crema pasticcera o Chantilly, bagna all'alchermes, al maraschino o al rum secondo gusti, zucchero a velo.

Preparare la sfoglia, dividerla in due pezzi uguali e stenderli in due quadrati molto sottili.

Mettere un po' di crema su uno dei due quadrati, fare su questo uno strato di fette di pan di Spagna bagnate con un po' di bagna, spalmare con altra crema e finire con l'altro quadrato di sfoglia. Pareggiare i lati del quadrato e poi con un coltello a punta, molto tagliente, dividerlo in quadrati di circa tre dita di lato.

Per poter tagliare bene i vari quadrati è necessario che la pasta sfoglia non sia eccessivamente cotta e quindi troppo croccante.

Spolverizzare di zucchero a velo e disporre i piccoli diplomatici su un vassoio.

#### **Torta Saint Honorè**

Zucchero caramellato  
Due dischi di pasta sfoglia (spessore 2 mm. Da cruda)

Bignè

Pan di Spagna

Crema Chantilly

Panna bianca e nera

Dopo aver bucherellato profondamente i dischi di pasta sfoglia, farli cuocere a 220° per circa 20 minuti, quando saranno leggermente dorati in superficie toglierli dal forno e spolverizzarli di zucchero a velo. Metterli in forno ancora per 5 minuti circa, sino a quando lo zucchero a velo avrà acquistato un bel colore "caramello chiaro".

Comporre ora il dolce: farcire i bignè con crema Chantilly, preparare il caramello mettendo a fondere a fiamma media 200 grammi di zucchero mescolando continuamente sino a quando lo zucchero avrà assunto una tinta dorata, quindi, con l'aiuto di un cucchiaino versare il caramello sui bignè.

Prendere il primo dei dischi di sfoglia e ricoprire generosamente con crema Chantilly; sovrapporre il secondo disco e ricoprire con crema allo stesso modo. Disporre i bignè lungo il perimetro del disco a mò di corona.

Nel centro del dolce formare una piccola cupola con sottili fette di pan di Spagna, inumidendole con una bagna a base di Grand Marnier o Rum.

Decorare infine la cupola con panna bianca e nera foggiate in forma di gianduiotto.

Sequenza foto torta honore'



torta Saint Honore completata



Dischetti di voul au vent



Voul au vent + sfogliatine alle mele



tartellete



Diplomatici



conchiglie



cannoncini



100 foglie



## 5° lezione corso di pasticceria (prima parte)

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/009615.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/009615.html)

### Panini al latte

Farina 00 1000 grammi  
 Farina Manitoba 1000 grammi  
 Margarina vegetale o Burro 240 grammi  
 Latte 950 grammi (d'estate freddo dal frigo)  
 Sale 40 grammi  
 Uova n. 4  
 Zucchero 70 grammi  
 Lievito di Birra 160 grammi (d'estate la metà)  
 Forno 230° - 250° per 12 -15 minuti.

Impastare la farina con tutti gli ingredienti e metà del latte, aggiungere per ultimo il lievito spezzettato e continuare ad aggiungere il restante latte. Lavorare con la planetaria per un quindicina di minuti e poi continuare a lavorare la pasta sul tavolo. Formare le palline (30 g circa). Ricordarsi di schiacciare le palline con le mani prima di metterle a lievitare, altrimenti si sollevano a campana. Le palline si fanno nell'incavo della mano con il pollice e l'indice. Si mettono a lievitare dentro il forno precedentemente riscaldato a 35° per 20 minuti circa. A lievitazione ultimata spennellare con l'uovo, e cuocere a 230-250° per 12-15 minuti in forno ventilato.



panini prima della lievitazione dopo la lievitazione



panini cotti

panini farciti

5° lezione corso di pasticceria (seconda parte)

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/009616.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/009616.html)

Se si vogliono fare dei panini dolci con i canditi, stendere un bel pezzo di pasta e incorporare, impastandoli, canditi e uvette. Fare le palline e poi fare la forma allungata a mò di salsicciotto. Si mettono a lievitare dentro il forno precedentemente riscaldato a 35° per 20 minuti circa. A lievitazione ultimata spennellare con l'uovo, e cuocere a 230-250° per 12-15 minuti. Appena sfornati si prepara la glassa con zucchero a velo e poco acqua. Spennellare la glassa sui panini.



dopo la lievitazione



panini dolci glassati

## Pasta frolla montata

Farina 00 1125 grammi  
 Margarina vegetale o Burro 750 grammi (temperatura ambiente)  
 Zucchero a velo 375 grammi  
 Uova n. 9  
 Aromi: Vanillina - aroma Limone o Arancio

Versare la margarina a pezzi nella ciotola della planetaria, riscaldarla 1 min. sopra la fiamma del gas. Scaldare sulla fiamma del gas anche la frusta. Azionare la Planetaria al massimo e frullare per bene la margarina sino a farla diventare una crema. Ogni tanto raschiare la margarina che si deposita nei lati del recipiente e riprendere a frullare (15 min. buoni). Aggiungere lo zucchero a velo ripartire con il Kenwood a bassa velocità (vel. 1) e poi aumentare pian pianino, aggiungere anche le uova 2 o 3 per volta. Raschiare sempre l'interno del contenitore staccando l'impasto dalle pareti. Continuare a versare le rimanenti uova portando il Kenwood alla velocità massima.

Aggiungere gli aromi e in un sol colpo, tutta la farina setacciata. D'ora in poi non si usa più la planetaria, ma si rimesta solo con un cucchiaino di legno. Ci vuole un po' di forza, rimestare bene la farina che tende a restare sul fondo. Una volta amalgamato tutto quanto, trasferire il composto sulla sac a poche.

Imburrare per bene una teglia, oppure mettere della carta forno preventivamente bagnata.

Cottura 220-250° per 12 minuti circa.



6° lezione corso di pasticceria (prima parte)

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/010025.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/010025.html)

**Lingue di gatto**

Burro temp. ambiente 500 grammi  
 Zucchero a velo 500 grammi  
 Vanillina 3 bustine  
 Aroma arancio 4 gocce  
 Albumi 200 grammi circa  
 Farina OO 500 grammi

Amalgamare nell'impastatrice il burro (temp. Ambiente), lo zucchero a velo, la vanillina e l'aroma d'arancia (vel. 2-3 per un paio di minuti dopo a velocità massima). Versare gradatamente gli albumi (vel. 1). Rovesciare l'impasto sul tavolo, unire la farina setacciata e con la punta delle dita (con un movimento rotatorio, tipo fruste) incorporatela bene all'impasto aiutandosi anche con una spatola.

Spatolare (sapete come si fa con il cioccolato) con una spatolina ben bene l'impasto sul tavolo per due volte.

Introdurre in un sac a poche con bocchetta n. 14 e con questo deporre su una teglia ben imburrata (non usare lo spray e/o carta forno) delle strisce in forma di bastoncino della lunghezza di circa 10 cm.

Cottura 10-12 minuti in forno a 220°

Durante la cottura mettere uno spessore nella porta del forno per far uscire un po' di vapore.

Volendo, si possono foggiare le lingue di gatto in vari modi, per esempio a forma di sigaretta: appena sfornate, quindi ancora calde e modellabili, avvolgerle con movimento veloce attorno a delle cannucce metalliche (quelle che si usano per i cannoncini) e lasciar raffreddare.

Se si vogliono curvare (tipo patatine chips) toglierle dal forno un pò prima dei 12 minuti, appena si colora il bordo, e metterle sopra il matterello, ricoprire con carta forno e pressare leggermente con le

mani. Aspettare un attimo e poi toglietele dal matterello e avrete le lingue curvate tipo patatine appunto.

arrotolata tipo "sigaretta"



poggiate sul matterello



carta forno e premere leggermente



ed ecco la lingua di gatto formato "chips"



lingue di gatto formato "tradizionale"



6° lezione corso di pasticceria(seconda parte)

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/010026.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/010026.html)

### Baci di dama

Farina OO 200 grammi  
 Margarina vegetale 200 grammi  
 Zucchero semolato 200 grammi  
 Farina di Mandorle o di Nocciole  
 200 grammi  
 Vanillina 1 bustina  
 Essenza Limone 2 gocce

Versare nella planetaria la margarina, lo zucchero, le mandorle, gli aromi e la farina. Amalgamare bene (vel. 1) e poi rovesciare l'impasto sul tavolo. Formare delle palline della grandezza di una noce a arrotolarle, quindi disporle ben distanziate in teglie foderate con carta paglia.

N.B. Unendo all'impasto 40 grammi di caco si realizzano i baci al cioccolato

Cottura in forno a 180° per circa 18-20 minuti.

Una volta sfornati, lasciate raffreddare, staccarli con la punta del coltello e quelli al cacao farcirli con marmellata, quelli chiari con nutella, cioccolato ecc. ecc.

Durante la cottura mettere uno spessore nella porta del forno per far uscire un po' di vapore.



i baci ancora crudi



al cacao



baci al cacao cotti



baci di dama farciti con marmellata

e qui sono cotti



le palline al cacao



Baci di dama farciti con nutella

6° lezione corso di pasticceria (terza parte)

[http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get\\_topic/f/4/t/010027.html](http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/010027.html)

### Ricciarelli

Albumi 175 grammi  
 Zucchero semolato 550 grammi  
 Farina di Mandorle 500 grammi  
 Vanillina 1 bustina  
 Bicarbonato d'ammonio 1 pizzico  
 oppure  
 1/3 di una bustina di lievito  
 Bertolini  
 Pasta di arancia candita 90 grammi:  
 (cubetti di arancia canditi passati al mixer)



Versare nella planetaria tutti gli ingredienti: lo zucchero, la farina di mandorle, gli aromi, la pasta di arancia candita e poco albume. Amalgamare bene (vel. 1 ½) aggiungendo gradatamente gli albumi sino ad ottenere un composto che assomigli ad una pasta frolla morbida.

Rovesciate l'impasto sul tavolo, fare un filoncino e tagliarlo a losanghe di circa 8 cm., che "infarinate" nello zucchero a velo andranno disposte su una teglia dorata di carta forno.

Cottura 15 min. in forno a 180°.

Durante la cottura mettere uno spessore nella porta del forno per far uscire un po' di vapore.



ecco i primi ricciarelli, un po' sbilenchi..



inzuccherare



sulla teglia crudi



ed ecco i ricciarelli cotti