

CORSO DI PASTICCERIA
di Mariella

Lezioni n.ri 13-14-15-16-17

da Coquinaria con amore



| | |
|--------------------------------------------|-----------|
| Pasta frolla | 3 |
| Tartellette ripiene alle pere o mele | 4 |
| Cremina per ripieno | 4 |
| alle Pere | 4 |
| alle Mele | 4 |
| Pasta frolla alle mandorle | 5 |
| Crostatine al cioccolato | 5 |
| Crema al cioccolato | 6 |
| Pasta siringa | 8 |
| Cannoli siciliani | 12 |
| Chiacchiere | 16 |
| Zeppole | 19 |
| Frittura araba | 22 |

Pasta frolla

farina 00 1.000 grammi
 zucchero 500 grammi
 burro (o margarina per pasta frolla) 500 grammi
 uova intere 4
 sale 1 pizzico
 scorza di limone grattugiato
 vanillina 1 bustina
 lievito Bertolini ½ bustina
 forno 190° - 200°

Versare nella planetaria (frusta K) la margarina e lo zucchero, avviare a vel. 1, aggiungere le uova pian piano, per ultimo la farina con il sale gli aromi e il lievito. Amalgamare il tutto e trasferire l'impasto sul tavolo, lavorare un po' con le mani, formare una palla, coprire e mettere in frigo per almeno 30 min.

Con questa frolla abbiamo realizzato una crostata alla frutta. Abbiamo steso la pasta frolla sulla teglia, si bucherella. Poi si sistemano due strisce (tipo una X vedi foto) si cuoce per 10/12 min. circa.

Una volta sfornata si decora con la frutta.



Tartellette ripiene alle pere o mele

4 pere o mele a piacere
 Pasta frolla 250 gr.

Cremina per ripieno

uova 150 gr.
 panna 150 gr.
 zucchero 60 gr.
 3 gt. essenza di vaniglia
 noce moscata e cannella a piacere
 Sbattere le uova con lo zucchero, unire la vanillina e la panna.

alle Pere

far cuocere per 10 min. circa le pere tagliate a fettine, in uno sciroppo leggero (250 g acqua e 300 g zucchero)

alle Mele

fare saltare rapidamente le fettine di mela in poco burro a fuoco vivo, senza mescolare per 4-5 min. finché saranno leggermente dorate.

Rivestire con la pasta le formine, cuocere e poi una volta sfornate, si sistemano le fettine di pera, si spolvera la noce moscata e la cannella, e poi si versa un cucchiaino della cremina preparata in precedenza.

Si infornano nuovamente per pochi minuti (appena saranno dorate, sfornate).





Pasta frolla alle mandorle

farina 00 500 grammi
 zucchero a velo 200 grammi
 burro 300 grammi
 uova intere 2
 mandorle macinate 100 grammi
 vanillina 1 bustina
 sale 1 pizzico

Versare nella planetaria (frusta K) il burro e lo zucchero a velo, avviare a vel. 1, aggiungere le uova pian piano, per ultimo la farina, le mandorle macinate, il sale, gli aromi. Amalgamare il tutto e trasferire l'impasto sul tavolo, lavorare un po' con le mani, formare una palla, coprire e mettere in frigo per almeno 30 min.

Questa frolla è più fine e delicata. Abbiamo fatto le crostatine al cioccolato, ciambelline, biscottini, piccoli pasticcini.

Crostatine al cioccolato

Rivestire con la pasta frolla alle mandorle le formine (bucherellare con la forchetta la pasta) e cuocerle per 10 min. circa (dipende dal forno, devono essere leggermente dorate), riempirle con la crema al cioccolato. Nuovamente in forno per pochi minuti.

Crema al cioccolato

zucchero 100 grammi
 uova 2 (solo tuorli, conservate gli albumi per dopo)
 farina 40 grammi
 cioccolato fondente 100 grammi
 vanillina 1 bustina
 latte 300 grammi
 burro 50 grammi

Bollire il latte.

Sbattere i tuorli con la farina, lo zucchero e un goccio di latte. Aggiungere il cioccolato grattugiato, oppure precedentemente fuso a bagnomaria. Amalgamare bene e poi aggiungere il latte pian piano, a filo, e rimettere sul fuoco qualche minuto per addensare. Per ultimo aggiungere il burro. Amalgamare bene e lasciare raffreddare.

Prima di utilizzare questa salsa unire gli albumi precedentemente montati a neve con un pizz. di sale.

Le crostatine si possono guarnire con arance candite.



ciambelline



Crostata della nonna



Preparare due dischi di pasta frolla "classica". Rivestire una teglia (diam. 28 cm.) con uno dei due dischi di frolla, versare mezzo litro di crema pasticcera e 40 gr. di pinoli, ricoprire con l'altro disco di frolla e spennellare con l'uovo, decorare con "fiorellini" di pasta e pinoli. Cuocere per 30 min. circa a 190°.

14° lezione corso di pasticceria

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?/topic/4/13078.html>

Pasta siringa

Farina 00 900 grammi
 Latte 500 grammi
 Acqua 500 grammi
 Margarina vegetale (tipo Foglia Oro) 400 grammi
 Uova 22
 Sale 1 pizzico
 Scorza di Limone e arancia grattug.
 Vanillina 1 bustina
 Lievito bertolini ½ bustina
 Strutto per ind. dolciarie (x friggere)
 Carta paglia
 Crema pasticcera (per farcire)
 (con queste dosi vengono 4/5 Kg. di dolcetti)

Versare in una pentola il latte, l'acqua, la margarina, un pizz. di sale e portare a bollore.
 Appena bolle versare in un sol colpo la farina. Rimestare per bene (almeno 5-6 min.) finché è ben asciutto.
 Versare poi l'impasto nel Ken, e, a velocità 1 far raffreddare l'impasto. Inserire quindi le uova - due per volta - senza aspettare troppo tempo, appena si frullano le prime 2, inserire le altre, e così via.
 Subito dopo aver inserito circa 11 uova (la metà) aggiungere il lievito, la vanillina, la scorza di arancio e limone. Riprendere quindi con l'inserimento delle uova. Coprire l'impasto con della pellicola trasparente.

Consistenza dell'impasto



Mettere una padella contenente lo strutto su un fornello a fuoco medio.
Prendere la carta paglia e ritagliare dei cerchi di diametro leggermente inferiore a quello della padella che si dovrà usare per friggere.



Inserire il disco di carta nello strutto appena sciolto, farla ben bene inzuppare, scolarla e depositarla su una teglia. Preparare almeno 3 o 4 di questi dischi.



Appena si saranno raffreddati, spennellare i dischi con dello strutto (si deve formare una leggera patina).
Con la sac a poche (bocchetta a stella aperta n. 12) depositare sul disco dei piccoli ciuffetti di impasto (tipo meringhe) molto vicini l'uno con l'altro.



Frittura: appena lo strutto raggiunge la giusta temperatura, si solleva il disco in verticale (niente paura non cadono) e si ribalta nella padella.



Con un mestolo premere leggermente sul disco e subito dopo estrarlo (i dolcetti a contatto con l'olio bollente si staccheranno subito dalla carta).



Rimestare con movimento ondulatorio i dolcetti, praticamente li dovette affondare nell'olio, e cuoceteli sino a doratura (pochi minuti). Scolare ben bene (sempre sulla carta paglia) e poi riempire con la crema pasticcera e spolverare con lo zucchero a velo.



si possono fare anche delle ciambelline (dimenticavo usare - con la sac a poche - una bocchetta a stella larga n.12)



un ciuffetto di crema al centro

ciliegina, o frutti di bosco



15° lezione corso di pasticceria

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?topic/4/13320.html>

Cannoli siciliani

Farina 00 1000 grammi
 Uova intere 2
 Sale 15 grammi
 Strutto 50 grammi
 Zucchero 15 grammi
 Vino bianco secco Tipo Porto o MARSALA 400 grammi circa
 Cacao amaro 1 cucchiaino

Strutto (x friggere)

Ingredienti per farcia

Ricotta di pecora (ben asciutta) 2000 grammi
 Zucchero a velo 900 grammi
 Maraschino 60 grammi
 Frutta candita 250 grammi
 Gocce di cioccolato 250 grammi

Introdurre nella planetaria (vel. 1/2) tutti gli ingredienti tranne il marsala che si aggiungerà gradatamente. Impastare aggiungendo, se occorre sufficiente vino sino ad avere un impasto che verrà lavorato ancora sino a renderlo liscio ed elastico (se occorre, lavorarlo 1 o 2 min. con le mani per "asciugarlo" bene). Lasciarlo riposare per 30 min. circa avvolto in pellicola trasparente.



Stendere la pasta (a mano o con la macchinetta) a 2 mm. di spessore e con un tagliapasta di 8-10 cm di diam. ritagliare dei dischi.



Ungere con poco olio dei cannelli metallici ed avvolgere su ciascuno un disco di pasta, sovrapponendo due lembi ed attaccandoli con il collante così composto; 1 uovo, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino d'acqua che andranno amalgamati sino ad ottenere un pastella consistente.



Friggere i cannoli in strutto caldo (o in mancanza olio) e, quando saranno di un bel colore dorato scuro, scolarli su carta assorbente e appena tiepidi sfilarli dai cannelli.



Per il ripieno lavorare in una ciotola la ricotta (attenzione deve essere ben asciutta) passata al setaccio con il liquore (o se si preferisce acqua di fior d'arancio) e lo zucchero. Quando l'amalgama sarà cremoso incorporarvi il resto degli ingredienti e mettere in frigorifero per 30 minuti.



Nel frattempo, per evitare che il ripieno renda la cialda morbida, rivestire, con l'aiuto di un pennello, la parete interna del cannolo con cioccolato fuso.



Decorare i bordi con granella di zucchero e pistacchi dolci sminuzati e farcire con la ricotta preparata come sopra descritto.



Chiacchiere

Farina 00 700 grammi
 Farina MANITOBA 300 grammi
 Uova intere 3
 Vino bianco secco 400-450 grammi circa
 Arancia scorza una
 Vanillina 1 bustina
 Essenze arancia-limone Poche gocce
 Zucchero 15 grammi
 Strutto 70 grammi
 Sale 20 grammi
 Strutto (x friggere)

Introdurre tutti gli ingredienti nella planetaria e lavorare unendo il vino gradatamente sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Stendere la pasta con il matterello o con l'apposita macchinetta e ritagliare, a piacere, nastri, rombi, girandole, ecc.



3 cerchi uno sopra l'altro e si attaccano usando il "collante" preparato x i cannoli
 (1 uovo, 2 cucchiai di farina, 1 cucchiaio d'acqua che andranno amalgamati sino ad ottenere un pastella consistente)



Friggere nello strutto caldo e spolverizzare con zucchero a velo vanigliato.



Zeppole

Farina 00 400 grammi
 Farina Manitoba 600 grammi
 Zucchero 40 grammi
 Margarina 60 grammi
 Uova intere 3
 Ricotta 50 grammi
 Patate lesse 50 grammi
 Sale 15 grammi
 Scorza di arancio gratt. 15 grammi
 Latte 400-500 grammi circa
 Liquore Rhum o altro 1 bicchierino
 Lievito di birra 40 grammi
 Vanillina 1 bustina
 Zafferano 2 bustine
 Aroma Arancio 3 gt.
 Strutto per friggere

Versare nella planetaria, tutti gli ingredienti: Farina, zucchero, uova, margarina, scorza di arancio, ricotta, vanillina, aroma arancio, zafferano, liquore, patate, tranne il latte che si aggiungerà gradatamente. Impastare a vel. min., aggiungendo sempre un poco di latte, dopo 10 min. di lavorazione aggiungere il lievito sciolto in poco latte e continuare ad impastare sempre aggiungendo il restante latte, aumentare la vel. della planetaria prima a 3 e poi nel finale a 4 (la lavorazione dura almeno 20 min.)



Bagnare l'impasto con del latte e metterlo a lievitare in forno risc. a 30° per 1 ora circa (e comunque sino al raddoppio)



l'impasto lievitato



Se si vuole preparare con un certo anticipo l'impasto e friggere dopo un paio d'ore (es.: preparazione impasto ore 12.00 frittura ore 17.00) ridurre la quantità di lievito da 40 gr. a 20 gr.

Bagnarsi le mani con del latte prendere una porzione d'impasto, fare un buco al centro e buttarlo nell'olio caldo.



Galleggiano



..e poi tanto zucchero



le facciamo scolare



17° lezione corso di pasticceria

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?/topic/4/13902.html>

Frittura araba

Farina 00 1000 grammi
 Farina Manitoba 1000 grammi
 Zucchero 50 grammi
 Strutto o margarina o burro 50 grammi
 Scorza e succo di arancia n. 4
 Uova intere 6
 Sale 30 grammi
 Latte 1.500-1.600 grammi circa
 Liquore Rhum o altro 100 grammi
 Lievito di birra 70 grammi
 Vanillina 2 bustine
 Zafferano 2 bustine
 Aroma Arancio 3 gt.

Strutto per friggere molto caldo

Versare nella planetaria, tutti gli ingredienti: Farina, zucchero, uova, strutto, scorza e succo di arancio, vanillina, aroma arancio, zafferano, liquore, tranne il latte che si aggiungerà gradatamente. Impastare a vel. min., aggiungendo sempre un poco di latte, dopo 10 min. di lavorazione aggiungere il lievito sciolto in poco latte e continuare ad impastare sempre aggiungendo il latte, aumentando la vel. della planetaria prima a 3 e poi nel finale a 4 (la lavorazione dura almeno 15 min.)

Scuotere bene l'impasto con le mani (questo impasto è molto liquido), e versarlo in un recipiente e farlo lievitare in forno risc. a 30° per 20 minuti.



Se si vuole, si può preparare l'impasto con un certo anticipo, fermandosi prima di aggiungere il lievito, che verrà inserito con un po' di latte naturalmente, quando si è pronti per ricominciare il lavoro.

Versare l'impasto nel sac a poche (beccuccio n. 12) e formare dei centri concentrici. Tra una frittella e l'altra tappare il beccuccio della sacca con un pezzetto di carta stagnola, questo perché essendo un impasto molto liquido fuoriesce molto facilmente.



aiutarsi con un bastoncino di legno a compattare e formare meglio le frittelle

