

CORSO DI PASTICCERIA
di Mariella

Lezioni n.ri 18-19-20-21-22

da Coquinaria con amore



Torta Lorraine	3
Crema "Lorraine"	3
Tecniche di scrittura su torte: esercitazione	7
Baba'	9
Pastiera napoletana.....	12
Uova di Pasqua.....	15
Ghiaccia per decorare l'uovo	18
Tartufi Lacrima d'oro	19
Ciocolatini.....	21
Ferri di cavallo.....	22

Torta Lorraine

Farina 00 500 grammi
 Farina Manitoba 500 grammi
 Zucchero 160 grammi
 burro fuso (non caldo) 160 grammi
 Tuorli 50 grammi
 Uova intere 300 grammi
 Sale 15 grammi
 Latte 200 grammi
 Scorza di limone 1
 Essenza limone 2 gt.
 Vanillina 2 bustine
 Lievito di birra 80 grammi* (*la quantità del lievito si può dimezzare, in questo caso bisognerà aumentare il tempo di lievitazione)

Crema "Lorraine"

Latte 500 grammi
 Fecola o amido di mais 30 grammi
 Tuorli 6
 Zucchero 150 grammi
 Scorza limone gratt. 1
 Vanillina 1 bust.
 Panna montata a piacere
 Temp. Forno 220° per 12-14 min. circa

La Torta Lorraine, è in pratica una brioche farcita con crema e panna, è molto richiesta a Cagliari, perché la propone una nota pasticceria.

Versare tutti gli ingredienti nella planetaria: uova, farina, burro, zucchero e aromi, un po' di latte.
 A metà lavorazione inserire il lievito sbriciolato nell'impasto con una buona dose di latte e continuare a frullare aggiungendo sempre un po' di latte per almeno 10 min.
 Versare l'impasto sul tavolo e lavorarlo 5 minuti con le mani.



Stendere con il matterello e rifilare i bordi con un cerchio o con una teglia.



Spennellare con uovo e mettere a lievitare dentro il forno risc. a 30° per 20 minuti circa.



Cuocere a 220° per 12-14 min. circa.



Sfornare tagliare a metà la torta, spruzzare leggermente con bagna non alcolica e farcire con la crema ben soda (seguire il procedimento per la crema pasticcera) "allungata" con un mestolo di panna montata.



Spolverizzare con lo zucchero a velo, o se si vuole, decorare con la panna e la frutta.



Tecniche di scrittura su torte: esercitazione

Abbiamo acquistato un quadrato di plexiglass, sotto il quale abbiamo messo un disegno da realizzare. Con un cornetto di carta riempito con cioccolato fuso, abbiamo seguito le linee del disegno, a mò di ricalco, sfiorando il plexiglass, senza toccarlo, altrimenti si sbava.

Foto del disegno



Foto del plexiglass con il disegno che ho "ricalcato"



Questo l'ha fatto Maria Antonietta



miei pasticci



Baba'

Farina Manitoba 1000 grammi
 Burro 100 grammi
 Zucchero 120 grammi
 Uova intere n. 5
 Tuorli n. 12
 Latte 350 grammi
 Lievito di birra 80 grammi
 Sale 20 grammi
 Vanillina 1 bustina
 Scorza di limone gratt. 1

Bagna al Rhum

2 litri e mezzo di acqua
 1 Kg. di Zucchero
 2 scorze intere di limone
 portare a bollore, spegnere e aggiungere il rhum

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, tranne le uova, il lievito e il latte che viene versato a piccole dosi.

Azionare la macchina, utilizzando la minima velocità, unire gradatamente le uova e il latte, e solo alla fine aggiungere il lievito accompagnato sempre da un po' di latte della dose.

Aumentare la velocità del Kenwood (3-4) e lavorare la pasta sino a che diventerà liscia e molto elastica (15-20 min. di lavorazione totale).

Con la dose della ricetta vengono circa 30 babà.



Prendere un sac à poche con bocchetta n. 20-22 e riempire per 1/3 gli stampini ben unti con il burro.



Far lievitare in forno preriscaldato a 30° per 1 ora circa e comunque sino a che l'impasto raggiunge la sommità della formina stessa



Cuocere in forno già caldo a 200° per 20 min. circa.



Preparare una bagna al rhum e, dopo la cottura, immergere i babà, strizzarli e, adagiarli su un vassoio



Strizzarli



ripetere questa operazione due volte, e poi spennellare i babà con gelatina di albicocca sciolta in un po' di acqua e fatta bollire per 5 minuti



Finale



fetta



20° lezione corso di pasticceria

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/001093.html

Pastiera napoletana

Pasta Frolla

Farina 00 500 grammi
 Burro 250 grammi
 Zucchero 250 grammi
 Uova intere n. 2
 Lievito Bertolini ½ bustina
 Vanillina 1 bustina
 Cannella ½ cucchiaino
 Essenza di arancia 3 gt.

Ripieno

Grano duro già cotto 500 grammi
 Ricotta 700 grammi
 Zucchero 500 grammi
 Arancia candita 100 grammi
 Cannella 1 cucchiaino
 Latte 100 grammi
 Limone (scorza) n. 1
 Uova intere n. 7
 Tuorli n. 3
 Sale 1 pizzico
 Burro 60 grammi
 Vanillina 3 bustine
 Essenza di limone 3 gt.
 Acqua di fior d'arancio 1 cucchiaino

Pasta frolla

Mettere nel robot lo zucchero e la margarina e frullare (con il gancio) a vel. 1 per 2 minuti, unire le uova e continuare a frullare, (staccando ogni tanto l'impasto che tende ad attaccarsi alle pareti della ciotola). Unire la cannella, un pizzico di sale, la vanillina, le gt.

di essenza di arancia e il lievito. Spegner il robot, versare tutta la farina e riaccendere a vel. 1. Dopo 2/3 minuti spegnere la planetaria. Versare la pasta sul tavolo e compattarla con le mani velocemente. Dividere la pasta in due metà e stenderle con il matterello sul tavolo infarinato ad uno spessore sottile.

Con questi dosi vengono 2 pastiere di circa 26/28 cm. di diametro. Coprire il fondo delle due teglie con carta forno. Arrotolare la pasta sul matterello e srotolarla sopra la teglia stando attenti a non toccare con il matterello i bordi della teglia, altrimenti si rompe la sfoglia di pasta frolla. Far aderire bene la pasta frolla al fondo e al bordo della teglia, poi con coltello tagliare la pasta che sborda.

Ripieno

Mettere in un pentolino il grano in barattolo con il latte, il burro e cuocere il tutto per circa 7 minuti.

Setacciare la ricotta aggiungere lo zucchero e pian piano anche le uova, amalgamare il tutto e aggiungere la cannella, l'acqua di fior d'arancio, la vanillina, l'essenza di limone e l'arancia candita, mescolare ben bene il tutto, se piace mettere anche del cedro candito e per ultimo aggiungere il grano, un poco alla volta e mescolare ben bene.

Versare il ripieno nella teglia precedentemente rivestita con la pasta frolla sino a 3 mm. dal bordo della frolla. Con la pasta avanzata ritagliare con il coltello delle strisce di circa 1 cm di spessore e disporle sopra la farcia (quattro in un senso e 4 sopra le altre, in diagonale).

Infornare a 200° e dopo 4 minuti abbassare a 180° per circa 54 min.



21° lezione corso di pasticceria

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/001096.html

Uova di Pasqua

1 Kg. di cioccolato in gocce da sciogliere
1 kg. di cioccolato in gocce da aggiungere "a freddo"

Far fondere il cioccolato a bagnomaria sino a che raggiunge la temperatura di 45°, unire, fuori dal fuoco la stessa quantità di cioccolato integro, a piccole dosi, e portare ad una temperatura di 22°



Pulire le forme con ovatta facendo attenzione a non bagnarle con acqua. Versare il cioccolato temperato nella forma e ondeggiare in continuazione cercando di distribuire ben bene il cioccolato in tutta la forma, soprattutto nel bordo. Questo lavoro va fatto per un bel po' di minuti sino a quando si solidifica un po' il tutto, poi il cioccolato che eccede si butta inclinando leggermente la forma stessa.



Capovolgere la forma su una teglia ricoperta di carta forno e mettere in freezer a solidificare per un paio di ore.



Sformare con un colpo sul tavolo, recuperare le due metà e "incollarle" con un po' di cioccolato fuso steso lungo i bordi con un pennello o con un cornetto di carta oleata, oppure poggiando un guscio sul fondo di una teglia ben riscaldata.





Ghiaccia per decorare l'uovo

Zucchero a velo 200 gr.
 Albume 20 grammi
 ½ succo di un limone
 colorante



22° lezione corso di pasticceria

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/5/t/001419.html

Tartufi Lacrima d'oro

Panna g 600
 Cioccolato fondente sminuzzato 1 Kg.
 Liquore (Rhum o grand Marnier) g 100
 Zucchero a velo 150 g
 cacao amaro 40 g

Scaldare la panna e portarla quasi a bollore, versarla su una ciotola e unire il cioccolato, rimestare ben bene sino a far fondere tutto il cioccolato aggiungere il liquore e la vanillina.



Versare il composto su un piano di marmo (o su una teglia di alluminio) e farlo raffreddare (12 min. circa).



Mettere il composto in una sac a poche e fare dei piccoli bignè, mettere la teglia in frigo o freezer.



Riprenderli dopo 1 oretta o 2, arrotondarli velocemente con le mani e passarli nello zucchero a velo misto con il cacao. Sistemarli poi nel pirottino e spolverizzare con del cacao amaro.



Ciocolatini

Temperare il cioccolato (vedi lezione n. 21 uovo di pasqua) versarlo nelle formine, svuotarle e metterle in freezer per un'oretta, riprenderle e sistemare la ciliegina che è stata messa precedentemente a bagno con il liquore, ricoprire con altro cioccolato, togliere l'eccesso e livellare con la spatola e rimettere in freezer per un paio d'ore



Ferri di cavallo

Con un cornettino fare il rilievo del ferro di cavallo con del cioccolato bianco fuso, poi versare un po' di cioccolato fuso (sempre temperato) inserire una metà nocciola e chiudere con dell'altro cioccolato, livellare con la spatola e mettere in freezer per un paio d'ore



Vassoio

