

CORSO DI PASTICCERIA
di Mariella

Lezioni n.ri 7-8-9-10-11-12

da Coquinaria con amore



Pan di spagna classico.....	3
Pan di spagna alla frutta.....	3
Pan di spagna bianco e nero	5
Pasta choux.....	6
Cigno	8
Decorazioni – presepe di Natale	10
Marzapane.....	10
Ghiaccia reale (per decorare gli alberi).....	10
Ghiaccia reale (per decorare gli agnellini).....	10
Casetta di cioccolato	10
Agnellino	11
Albero di Natale.....	11
Grotta del Bambinello.....	11
Statuine	13
Panettone.....	14
Pasta Savoardi	18
Torta di Natale	22
Quadrifoglio e ferro di cavallo portafortuna per l’anno nuovo	22
Quadrifoglio	22
Ferro di cavallo.....	24

http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?ubb/get_topic/f/4/t/010281.html

Pan di spagna classico

uova intere 12
 farina 400 grammi
 fecola 100 grammi
 zucchero 400 grammi
 vanillina 1 bustina
 lievito pane degli angeli 2 cucchiaini
 acqua 2 cucchiari



Con queste dosi vengono due pan di spagna da 26 cm.

Montare a spuma uova e zucchero (Velocità max della planetaria); a metà lavorazione aggiungere l'acqua e continuare a montare. Spegnerla planetaria. Setacciare farina, fecola, vanillina e lievito insieme. Far cadere a pioggia la farina sulle uova, mescolando contemporaneamente con movimento dal basso verso l'alto per inglobare le polveri, facendo attenzione a non smontare il composto di uova e zucchero. Imburrare ed infarinare la tortiera, infornare a 180°.

Pan di spagna alla frutta

uova intere n° 10
 uova (solo tuorli) 150 grammi
 farina 400 grammi
 fecola 100 grammi
 zucchero 350 grammi
 lievito pane degli angeli 2 cucchiaini
 burro fuso 100 grammi
 miele sciolto in 2 cucchiari di acqua 50 grammi
 vanillina 1 bustina
 1 limone grattugiato

Con queste dosi vengono due pan di spagna da 30 cm.

Preparazione

Montare a spuma uova e zucchero (Velocità max della planetaria); a metà lavorazione aggiungere il miele sciolto nell'acqua e continuare a montare.

Spegnerla planetaria e versare a filo il burro fuso.

Far cadere a pioggia la farina setacciata con la fecola, limone grattugiato, vanillina e lievito, mescolando contemporaneamente con movimento dal basso verso l'alto per inglobare le polveri, facendo attenzione a non smontare il composto di uova e zucchero.

Imburrare i lati della teglia e mettere la carta forno sul fondo. Decorare la base della tortiera con della frutta (fette di ananas, arancia, v.foto). Versare sopra l'impasto, livellare e infornare a 180° per 25 min.



Pan di spagna bianco e nero

uova intere 375 grammi
 uova (solo tuorli) 300 grammi
 farina 300 grammi
 fecola 200 grammi
 zucchero 450 grammi
 lievito pane degli angeli 2 cucchiaini
 burro fuso 150 grammi
 miele sciolto in 2 cucchiai di acqua 50 grammi
 vanillina 1 bustina
 cacao 50 grammi

Con queste dosi vengono due pan di spagna da 26 cm.

Montare a spuma uova e zucchero (vel. max della planetaria); a metà lavorazione aggiungere il miele sciolto nell'acqua e continuare a montare. Spegnerne il robot, versare a filo il burro fuso.

Far cadere a pioggia la farina setacciata con la fecola, vanillina e lievito, mescolando contemporaneamente con movimento dal basso verso l'alto per inglobare le polveri, facendo attenzione a non smontare il composto di uova e zucchero.

Dividere l'impasto nelle due teglie e aggiungere nell'impasto rimasto il cacao. Con una sac a poche versare il composto al cacao sulle due teglie e variegare il composto con una forchetta.

Livellare e infornare a 180°.



8° lezione corso di pasticceria – I parte

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?/topic/4/10882.html>

Pasta choux

farina 00 800 grammi
 acqua 1000 grammi
 burro 400 grammi
 uova n. 22
 sale 10 grammi
 lievito 10 grammi (quello per i dolci)

Versare in una pentola, l'acqua, il sale e il burro. Portare a bollore e versate immediatamente tutta la farina (precedentemente setacciata) in un sol colpo. Mescolare in continuazione con energia (come per la polenta) sino a quando l'impasto incomincerà a staccarsi dalle pareti e sfrigolerà (5 minuti circa).

Togliete dal fuoco e trasferite l'impasto nella planetaria, a vel. min., nel frattempo sgusciare le uova e inserire le prime 8, farle assorbire, aggiungere il lievito e a poco a poco tutte le rimanenti uova. Appena terminato coprire l'impasto con della pellicola o con un canovaccio umido.

Preparare la sac a poche con un beccuccio liscio n. 14. E' preferibile non mettere carta forno ma spennellare le teglie con un po' di burro o grasso tamponando con uno scottex l'eccesso di grasso depositatosi nella teglia. Fare le palline e lasciate il necessario spazio tra l'una e l'altra.



ecco l'impasto appena tolto dai fornelli



1 teglia



si versa sulla teglia abbondante granella di zucchero si spande sui bignè poi si inclina la teglia su un lato e si butta l'eccesso di granella (i bignè sono ben saldi alla teglia e non si muovono)



ed eccoli cotti



un po' più grandi



con la panna



ripieni con chantilly – depositare un po' di chantilly anche nella calottina, capovolgerli e immergerli nella granella di nocciole



8° lezione corso di pasticceria - II parte

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?/topic/4/10883.html>

Cigno

questo è il corpo del cigno (un po' strisciato alla fine, "effetto coda")



il corpo del cigno una volta cotto viene diviso a metà (tipo panino) si inserisce la panna (molta e un po' altina) si divide in due pezzi la calotta superiore e si tuffano nella panna a mò di ali



si preparano i colli con un cornetto di carta oleata e si disegna sulla teglia un n. 2, si cuociono



e poi si monta il collo, si spolvera con lo zucchero a velo e voilà il Cigno è pronto



La ricetta è quella dei bignè che ho messo nel topic 8° lez. corso di pasticceria



9° lezione corso di pasticceria - I parte

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?/topic/4/11904.html>

Decorazioni – presepe di Natale

Marzapane

farina di mandorle 500 grammi
zucchero a velo 600 grammi
zucchero fondente 1000 grammi
maraschino 60 grammi
vanillina 3 bustine

Versare tutti gli ingredienti nella planetaria e farla girare per 5 minuti circa, subito dopo, lavorare ancora l'impasto con le mani e stenderlo con il mattarello. Spolverizzare bene il tavolo e il mattarello con lo zucchero a velo.

Ghiaccia reale (per decorare gli alberi)

100 g di albumi
500 g di zucchero a velo
1 cucchiaino succo limone
+ colorante

Ghiaccia reale (per decorare gli agnellini)

100 g di albumi
200 g di zucchero a velo
un po' di granellina fine fine di zucchero x simulare i ricci di lana degli agnellini

Casetta di cioccolato

Prendere delle strisce di cartone e ritagliare 6 quadrati, i fianchi sono più corti del tetto.

Poggiare sulla carta forno il cioccolato sciolto a bagnomaria, farlo rapprendere, non molto, 5 minuti circa, non deve raffreddarsi perché altrimenti si spacca. Poggiare i modellini di cartone sul cioccolato e ritagliare i vari pezzi, incollare con il pennello intinto nel cioccolato fuso. Mettere ad asciugare.

Agnellino

Prendere una pallina di marzapane fare la forma di una pera, il picciolo si inclina in avanti (il muso) e poi si fanno le orecchiette laterali, per accovacciarlo poggiarlo sul tavolo e modellare le zampette. Poi dopo che è asciugato si passerà la ghiaccia reale bianca e con un pennarello marrone si faranno gli occhietti e con il pennarello rosa la bocca.

Albero di Natale

Preparare la ghiaccia reale e scioglierci dentro del colore verde. Prendere un cono gelato accorciarlo e poi per renderlo impermeabile passarlo nel cioccolato preventivamente sciolto a bagnomaria (rotolare ben bene il cono nel cioccolato e far asciugare in verticale su un foglio di carta da forno). Appena asciutto, con la sac a poche, fare tanti ciuffetti sino a ricoprire tutto l'alberello, depositare sulla base dei funghetti e spolverizzare zucchero a velo (x la neve). I coni si possono riempire con panna, crema al burro, nutella, ecc.

Grotta del Bambinello

Prendere una ciotola e rovesciarla sul tavolo foderare con della carta trasparente. Preparare dei bignè piccoli come ceci. Spennellare sopra la ciotola del cioccolato fuso e poi man mano attaccare i piccoli bignè, (pochi per volta altrimenti il ciocco si asciuga: una striscia di ciocco + 1 striscia di bignè sino a ricoprire tutta la ciotola). Lasciare asciugare e qua è la depositare piccoli ciuffetti di ghiaccia reale verde (x simulare ciuffetti erba)



campione in cartoncino della casetta



si stende il cioccolato sul tavolo



e con un coltellino si ritaglia poggiando la sagoma in cartone le pareti della casetta



...è nevicato..



gli agnellini



il Bue

Statuine



donna con brocca



bambinello

Vanno colorate, qui sono appena fatte e quindi devono asciugare ancora



e infine gli alberelli

Panettone (ricetta per 6 panettoni da 1 kg.)

PRE-IMPASTO

farina manitoba 2000 grammi
 burro sciolto 320 grammi
 tuorli 220 grammi
 miele 50 grammi
 acqua 820 grammi
 zucchero 350 grammi
 lievito di birra 40 grammi
 sale 20 grammi

Versare nella ciotola della planetaria gli ingredienti nel seguente ordine:

Farina con il sale + un po' di acqua (far partire il robot a bassa velocità e continuare con l'inserimento degli ingredienti gradatamente) + zucchero + un po' d'acqua + un po' di tuorli, (aumentare la vel. del robot a 2) + burro piano piano a filo, terminare con tutti gli ingredienti e passare a vel. 3 ½ - 4 per circa 20 minuti.

Trasferire l'impasto sul tavolo (leggermente unto d'olio) e lavorarlo con le mani per 2 minuti circa. Ungere per bene con poco olio un recipiente e depositare dentro l'impasto, bagnare con un po' d'olio anche l'impasto in modo che non si secchi.

Mettere a lievitare dentro il forno acceso a 30° con una pentola di acqua calda (da rinnovare quando si raffredda) per 2 ore e ½ - 3.

IMPASTO

farina manitoba 850 grammi
 burro sciolto 270 grammi
 tuorli 180 grammi
 acqua 240 grammi
 zucchero 300 grammi
 lievito di birra 30 grammi
 vanillina 6 bustine
 arancia candita 300 grammi
 uvetta 800 grammi
 cedro candito 300 grammi
 essenza di limone o arancio 6 gocce

Versare nella ciotola della planetaria la farina, lo zucchero, tutti gli aromi, l'acqua, il lievito i tuorli tutto poco per volta + il burro sciolto, sempre pian pianino, a vel. 2 per 20 min. circa. Dopo prendere l'impasto e lavorarlo sul tavolo (sempre unto d'olio) per una decina di minuti.

Unire i due impasti e rimetterli nel robot per altri 5 minuti, lavorare nuovamente sul tavolo per altri 5 minuti circa, far riposare per qualche minuto sempre sul tavolo unto di olio, tagliare i pezzi da 1 Kg. l'uno e lasciarli riposare per 6-7 minuti, arrotolarli e mettere nelle forme

(per 1 Kg. di impasto, usare una forma da 750 g - per una forma da 1 Kg., mettere 1.250 di impasto).

Far lievitare per circa 4 ore (quando l'impasto raggiunge la sommità della forma è pronto) sempre dentro il forno acceso a 30° e con una ciotola d'acqua calda dentro.

Ultimata la lievitazione lasciare il panettone fuori dal forno, all'aria, (in modo che si formi la pellicina) per almeno mezz'ora, dopo di che, spennellare la glassa, o se non si vuole glassarlo, fare delicatamente un taglio a croce e inserire una piccola noce di burro.

Cottura a 160°-170° per 55 minuti (mettere uno spessore nella porta del forno per far uscire un po' di vapore). Una volta sfornato, procedere alla solita "infilzatura" (v. foto).

Glassa di Mandorle

100 g di albume
250 g di zucchero
180 g di farina di mandorle
vanillina

Amalgamare bene gli ingredienti con la frusta (non montare). Far ricadere la glassa con la sac a poche sul panettone e poi delicatamente con una spatolina livellare bene, far ricadere sopra lo zucchero in granello, e le mandorle pelate.



pre-impasto lievitato

i due impasti vengono uniti



inserimento uvetta



le forme suddivise per Kg



riempimento forme



i panettoncini



glassatura

inzuccherata



a testa in giù



prova taglio

Pasta Savoirdi

uova n. 12 tuorli + 1 intero
 farina 400 grammi
 fecola 50 grammi
 zucchero 400 grammi
 acqua 50 grammi
 vanillina 1 bustina

Montare le uova con 250 grammi di zucchero con la planetaria a mass. velocità, dopo 4 min. aggiungere l'acqua e diminuire la vel. x 1 min. per poi riandare a vel. max per altri 3 min. circa.

Prendere un'altra ciotola e montare gli albumi con 150 grammi di zucchero, sempre a max. velocità x 5 min., versare pian piano il succo del limone e continuare a frullare per 10 minuti buoni.

Nel frattempo versare nella ciotola contenente le uova: la farina, la fecola, la vanillina, tutto setacciato, mescolando dal basso verso l'alto.

Unire i due impasti, (versare i tuorli sulla meringa) e mescolare - con molta attenzione- sempre dal basso verso l'alto.

Prendere una sac a poche (bocchetta 18-20) e depositare delle asticelle sulla teglia ricoperta da carta paglia.

Spolverare abbondantemente con lo zucchero a velo. Infornare a 180° per 18-20 min. (inserire uno spessore nel forno x far uscire l'umidità)

Con queste dosi vengono circa 1 Kg. e 600 di savoiardi.

Con la stessa pasta si possono fare anche le girelle e il tronchetto di natale.

Io con metà dose ho fatto due tronchetti, non molto grandi.

Versare l'impasto nella sac a poche con bocch. 18-20 e depositare delle strisce nella teglia precedentemente rivestita con carta forno (v. foto) - cuocere a 200° per 15 minuti circa -

Questa pasta può essere arrotolata con tutta calma anche il giorno dopo, se si vuole, non si spezza.

Spennellare con bagna alcolica, e farcire con crema pasticcera, gocce di cioccolato, chantilly, con quel che si vuole, sollevare i bordi con la carta forno e arrotolarla. Tagliarla a fette se si vogliono fare

delle girelle oppure ricoprire il tronchetto con panna o cioccolato, come si preferisce.



le asticelle

Inzuccheramento



cotti



pasta x tronchetti o girelle

cotta



se si vogliono fare delle girelle diciamo più "corpose" dopo aver imbevuto la pasta con una bagna in questo caso con alkermes, si possono inserire dei pezzi di pan di spagna (naturalmente ben imbevuti) si spalma la crema/panna/gocce di cioccolato



e poi si arrotola



ed ecco le girelle

11° lezione corso di pasticceria - II parte

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?topic/4/12009.html>



il tronchetto

col cioccolato



con la panna

decorazioni varie



12° lezione corso di pasticceria

<http://www.coquinaria.it/ubb/ultimatebb.php?topic/4/12191.html>

Torta di Natale

Preparare il solito pan di spagna rettangolare, dividerlo in due, spruzzare abbondantemente con bagna alcolica, farcire e rivestire con panna. Il nastro e le decorazioni che sono state messe sulla torta sono quelle preparate in una precedente lezione.



Quadrifoglio e ferro di cavallo portafortuna per l'anno nuovo

Preparare 2 pan di spagna rettangolari. Ritagliare 4 cuori e 1 ferro di cavallo.

Quadrifoglio: Ritagliare quattro cuori dividerli a metà, spruzzarli ben bene con bagna alcolica, e poi farcire con panna e/o crema a piacere, rivestire i cuori con la panna e stendere sopra il marzapane verde, ritagliare bene con un coltellino, e decorare con la panna (vedi foto)



Ferro di cavallo: idem come al quadrifoglio - spruzzare con la bagna, farcire in mezzo e sopra con la panna, solo lateralmente fasciare con del marzapane verde. Completare le decorazioni (vedi foto).

