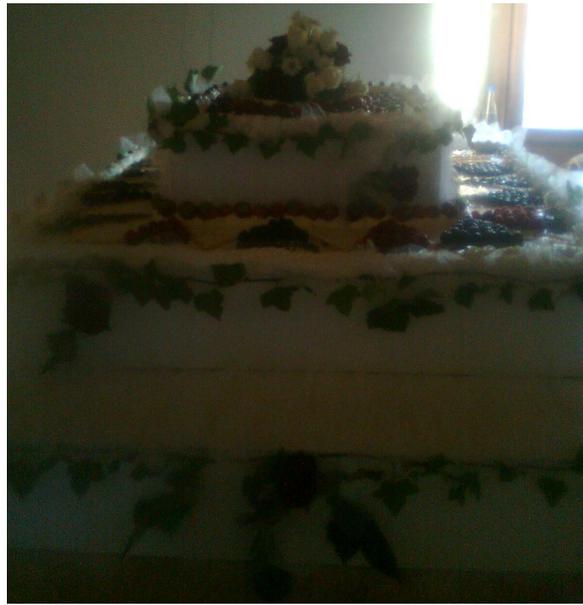


CORSO BASE DI PASTICCERIA

- Pasticceria
- Creazione di impasti base
- Composizione di torte, biscotti e dolci al cucchiaio



*Torta Nuziale
Realizzazione dello Chef Andrea Bennati*

Ricette

Genoise (Pan Di Spagna)

Procedimento: mettere 12 uova in uno zuccotto a bagno maria sul fornello, sbattere le uova insieme allo zucchero finché non triplicano il loro volume iniziale. Togliendo lo zuccotto dal fuoco, aggiungere a pioggia circa 1 Kg di farina precedentemente setacciata (facoltativo: aggiungere 100 gr. di burro fuso). Per la produzione del genoise scuro togliere 70 gr. di farina e aggiungere 100 gr. di cacao magro in polvere. Infornare in una teglia imburata a 180°.

Crema Pasticcera

Procedimento: mettere a bollire un litro di latte con gli aromi (limone, arancia, vaniglia). In un recipiente a parte sbattere 6/8 rossi d'uovo con 175 gr. di zucchero e 135 gr. di farina. Quando il latte bolle, toglierlo dal fuoco, togliere gli aromi e unire i due composti girando con una frusta. Se la densità raggiunta non è ancora soddisfacente rimettere il composto sul fuoco moderato.

Pasta Frolla

Procedimento: ammorbidire 1 Kg. di burro con due spatole metalliche fino a raggiungere un composto omogeneo. Aggiungere a questo punto scorza di arancia e limone grattugiata, 200 gr. di zucchero e, uno alla volta, 8 rossi d'uovo. Quando tale composto sarà nuovamente liscio e omogeneo, aggiungere poco alla volta circa 600/700 gr. di farina. Lavorare con le spatole finché è possibile, poi con le mani comporre un panetto e mettere a riposare in frigorifero.

Crème Caramèl

Procedimento: sbattere in un recipiente 12 uova intere insieme a una bustina di vaniglia, 200 gr. di zucchero e 1lt. di latte tentando di creare meno schiuma possibile. Versare in stampini monodose e cuocere in forno a bagno maria a circa 160°.

Soufflé al Limone

Procedimento: prendere 5 tuorli d'uovo ai quali vanno uniti 40 gr. di burro fuso, 80 gr. di zucchero, 40gr. di farina, 1 dl di latte e la scorza grattugiata di 6 limoni, uni bustina di vaniglia. Far riposare il composto in frigorifero. Nel frattempo montare a neve ben ferma 6 albumi d'uovo, unire i due composti una volta imburrati e infarinati alcuni stampini monodose. Cuocere in forno a 220°.