

# CORSO BASE DI PASTICCERIA

## Lezione n. 6

- Pasticceria di base
- Creazione di impasti base
- Composizione di dolci, mignon, dolci al cucchiaio

## 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°.

## **Pasta Choux (1)**

**Procedimento:** mettere in una casseruola a far bollire 200 gr. di acqua e 100 gr. di burro. Quando il composto bolle, ritirarlo dal fuoco e aggiungere 300 gr. di farina rimestando in continuazione con una spatola di legno sino a che la sua consistenza risulti evidente. Rimettere quindi sul fuoco e continuare a rimestare premendo fortemente con la spatola così da toccare continuamente il fondo del recipiente. Con questa operazione si cuocerà la farina in modo completo, sarà possibile constatare l'avvenuta cottura quando l'impasto non rimane attaccato né alla spatola né alla pentola. A questo punto si potrà ritirare la pasta dal fuoco ed incorporarvi, quando ancora è calda, una ad una, 8 uova intere sempre lavorando con vigore. La pasta choux, una volta che si sia apprestata, deve risultare piuttosto morbida, ma non liquida. Infornare a 220°.

## **Pasta Choux (2)**

**Ingredienti:** 250 gr. di farina, 200 gr. di burro, 30 gr. di zucchero, ½ lt di acqua, 8 uova

**Procedimento:** eseguire precisamente come la precedente ricetta.