



SOMMARIO

| | | | | | |
|----|--|-----|---|-----|---|
| 5 | Prefazione | 34 | Gli ingredienti speciali La frutta Il caffè Gli aromi Il sale | 90 | Sapere-Fare-Essere-Dare <i>a cura di Stefano Laghi</i> LA BILANCIATURA La bilanciatura delle frolle comune Step per bilanciare la frolla Le varie frolle in base ai liquidi Come ottenere le varianti Come andare oltre la tabella della frolla |
| 8 | LA FROLLA | 37 | TIPOLOGIE DI FROLLA E METODI DI IMPASTO Metodo classico Frigorifero o abbatititore per la frolla? | 100 | FROLLE ALTERNATIVE Frolla al caramello Frolla al cioccolato Frolla al cioccolato da fondo Frolla al cioccolato montata Frolla al lampone |
| 12 | GLI INGREDIENTI | 37 | Metodo sabbioso Metodo montato Metodi alternativi | 118 | La frolla bretone o sablé breton <i>Frolla ovis mollis</i> <i>Frollino potato-mollis</i> <i>Frolla 2.0 di Rita Busalacchi</i> |
| 12 | Le farine | 51 | IL GLUTINE NELLA FROLLA La plasticità della frolla Come conservare la frolla appena impastata La stesura della frolla appena impastata Quanto far riposare la frolla Lavorare con il freddo | 126 | La frolla senza glutine <i>La mia frolla senza glutine</i> |
| 14 | I grassi Il burro Quantità e ruolo del burro A che temperatura va usato il burro? | 59 | COME STENDERE LA FROLLA Come foderare gli stampi: il fonçage Fonçage unico e diretto Metodo per tortiera o anello Metodo francese per anelli Fonçage doppio | 130 | LE FROLLE CON GRASSI ALTERNATIVI Frolle all'olio I problemi dell'olio Frolle con burro di cocco <i>Burro di cocco stabilizzato 1</i> <i>Burro di cocco stabilizzato 2</i> <i>Frolla con burro stabilizzato tipo 1</i> <i>Frolla con burro stabilizzato tipo 2</i> |
| 21 | I grassi vegetali | 79 | Come conservare la frolla LA COTTURA DELLA FROLLA Forno ventilato o forno statico? La cottura in bianco La doratura post-cottura Dorure per frolle Microforato: serve davvero? | 144 | LE FROLLE CON FARINE INTEGRALI |
| 22 | Gli zuccheri Lo zucchero semolato Lo zucchero di canna Lo zucchero a velo Lo sciroppo di glucosio Il miele – lo zucchero invertito Il maltitolio Eritritolo e stevia | 80 | 86 | 148 | LA FROLLA SALATA <i>La mia frolla salata</i> La pasta brisée Come scegliere lo spessore Come impermeabilizzare Come pareggiare i bordi |
| 24 | I liquidi Il tuorlo L'albumine L'uovo intero L'acqua Il latte La panna | 148 | Difetti nelle frolle: errori e soluzioni Perché la frolla cede ai bordi | 150 | |
| 26 | Gli ingredienti extra La polvere di frutta secca Le paste di frutta secca Gli amidi Il cacao Il cioccolato | 150 | | | |
| 28 | Gli agenti lievitanti Bicarbonato di sodio Bicarbonato di ammonio Cremor tartaro Baking o lievito chimico in polvere | | | | |

SOMMARIO

| | | |
|--|---|--|
| <p>155 LE FROLLE MONTATE Come bilanciare correttamente secondo le proprie esigenze Come realizzare al meglio una frolla montata Si possono realizzare solo frollini con la frolla montata?</p> <p>157 LA LUNGA CONSERVAZIONE DELLE FROLLE</p> <p>158 Il ruolo del pH nella conservazione delle frolle a cura di Antonio Montalto</p> <p>160 Le ricette <i>Crostata alla frutta</i> <i>Tarte citron, noisette, meringuée</i> <i>Crostata alle pesche e rosa</i> <i>Melina</i> <i>Sacher tarte</i> <i>Gateaux basque all'uva fragola</i> <i>Crostata alla confettura di albicocca</i> <i>From Bronte to Dubai</i> <i>Tarte profiterole</i> <i>Tarte cheesecake</i> <i>Torta salata fichi, caprino e san daniele</i></p> <p>186 Biscotti e altro <i>Esse di frolla</i> <i>Cantucci cocco e amarena</i> <i>Cookies ripieni</i> <i>Double caramel</i> <i>Il buccellato</i></p> <p>196 CRUMBLE VS STREUSEL Ingredienti Burro Zucchero Farina Farina di frutta secca Granella di frutta secca Come realizzare un crumble Come realizzare uno streusel Cottura e trucchi Come bilanciare un crumble/streusel Consigli di utilizzo</p> | <p>204 LE BAVARESI</p> <p>206 GLI INGREDIENTI 206 La crema inglese Il gusto La gelatina La panna La percentuale zuccherina della bavarese</p> <p>209 COME REALIZZARE UNA BAVARESE Bavaresi bianche Bavaresi alla frutta Bavaresi a base di vini e vini liquorosi Bavaresi a base di alcolici Bavaresi con cioccolato Vs Bavaresi senza cioccolato Paste di frutta secca Gli elementi aromatizzanti</p> <p>22 Bavaresi vegane Liquidi Elementi strutturanti Come sostituire le uova</p> <p>224 LA BILANCIATURA <i>La bavarese alla vaniglia</i> <i>La bavarese al cioccolato bianco e vaniglia</i> <i>La bavarese al cioccolato al latte e nocciola</i> <i>La bavarese al mango</i> <i>La bavarese vegana alla nocciola</i> Come ricalcare al meglio la crema inglese per evitare lo scarto Come realizzare una bavarese da sacchetto <i>Bavarese al mascarpone</i></p> <p>252 Le ricette <i>Piccola Vienna</i> <i>Mango al quadrato</i> <i>Green smith</i> <i>Un dolce Natale</i> <i>Soft pink</i> <i>Pera, mascarpone e Tonka</i></p> | <p>270 LE GLASSE</p> <p>272 TIPOLOGIE, UTILIZZI E TECNICHE Le glasse neutre Le glasse colorate a base di cioccolato Le glasse al cacao Le glasse alla frutta Le glasse a base ganache Le glasse anidre</p> <p>275 Tecniche di glassaggio Mixer a immersione La temperatura della glassa Lo spessore della glassa Come togliere le bolle dalla glassa Come conservare una glassa Come glassare Effetti delle glasse Difetti delle glasse</p> <p>289 Le varie tipologie di glasse Le glasse neutre Le glasse a base di cioccolato Le glasse alla frutta Le glasse a base ganache Le glasse anidre Le glasse extra</p> <p>297 I COLORANTI Consigli sulla combinazione dei colori La glassa rocher/pinguino</p> <p>302 APPENDICE TECNICA</p> |
|--|---|--|

