



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>
8	LA FROLLA			92	LA BILANCIATURA
12	GLI INGREDIENTI			92	La bilanciatura delle frolle comuni Step per bilanciare la frolla Le varie frolle in base ai liquidi Come ottenere le varianti Come andare oltre la tabella della frolla
12	Le farine	37	TIPOLOGIE DI FROLLA E METODI DI IMPASTO		
14	I grassi Il burro Quantità e ruolo del burro A che temperatura va usato il burro?	37	Metodo classico Frigorifero o abbattitore per la frolla?	100	FROLLE ALTERNATIVE Frolla al caramello Frolla al cioccolato Frolla al cioccolato da fondo Frolla al cioccolato montata Frolla al lampone
21	I grassi vegetali	44	Metodo sabbiato	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>
22	Gli zuccheri Lo zucchero semolato Lo zucchero di canna Lo zucchero a velo Lo sciroppo di glucosio Il miele – lo zucchero invertito Il maltitolo Eritritolo e stevia	47	Metodo montato	126	La frolla senza glutine <i>La mia frolla senza glutine</i>
		50	Metodi alternativi	130	LE FROLLE CON GRASSI ALTERNATIVI
24	I liquidi Il tuorlo L'albume L'uovo intero L'acqua Il latte La panna	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	130	Frolle all'olio I problemi dell'olio
26	Gli ingredienti extra La polvere di frutta secca Le paste di frutta secca Gli amidi Il cacao Il cioccolato	59	COME STENDERE LA FROLLA	137	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>
		66	Come foderare gli stampi: il fonçage Fonçage unico e diretto Metodo per tortiera o anello Metodo francese per anelli Fonçage doppio	144	LE FROLLE CON FARINE INTEGRALI
28	Gli agenti lievitanti Bicarbonato di sodio Bicarbonato di ammonio Cremor tartaro Baking o lievito chimico in polvere	79	Come conservare la frolla	148	LA FROLLA SALATA
		80	LA COTTURA DELLA FROLLA Forno ventilato o forno statico? La cottura in bianco La doratura post-cottura Dorure per frolle Microforato: serve davvero?	148	La mia frolla salata
		86	Difetti nelle frolle: errori e soluzioni Perché la frolla cede ai bordi	150	La pasta brisée Come scegliere lo spessore Come impermeabilizzare Come pareggiare i bordi



SOMMARIO

- 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?
- 157 **LA LUNGA CONSERVAZIONE DELLE FROLLE**
- 158 **Il ruolo del pH nella conservazione delle frolle**
a cura di Antonio Montalto
- 160 **Le ricette**
Crostata alla frutta
Tarte citron, noisette, meringuée
Crostata alle pesche e rosa
Melina
Sacher tarte
Gateaux basque all'uva fragola
Crostata alla confettura di albicocca
From Bronte to Dubai
Tarte profiterole
Tarte cheesecake
Torta salata fichi, caprino e san danielle
- 186 **Biscotti e altro**
Esse di frolla
Cantucci cocco e amarena
Cookies ripieni
Double caramel
Il buccellato
- 196 **CRUMBLE VS STREUSEL**
- 196 **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
- 204 **LE BAVARESI**
- 206 **GLI INGREDIENTI**
- 206 **La crema inglese**
Il gusto
La gelatina
La panna
La percentuale zuccherina della bavarese
- 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
- 22 **Bavaresi vegane**
Liquidi
Elementi strutturanti
Come sostituire le uova
- 224 **LA BILANCIATURA**
La bavarese alla vaniglia
La bavarese al cioccolato bianco e vaniglia
La bavarese al cioccolato al latte e nocciola
La bavarese al mango
La bavarese vegana alla nocciola
Come ricalcolare al meglio la crema inglese per evitare lo scarto
Come realizzare una bavarese da sacchetto
Bavarese al mascarpone
- 252 **Le ricette**
Piccola Vienna
Mango al quadrato
Green smith
Un dolce Natale
Soft pink
Pera, mascarpone e Tonka
- 270 **LE GLASSE**
- 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
- 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
- 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
- 297 **I COLORANTI**
Consigli sulla combinazione dei colori
La glassa rocher/pingüino
- 302 **APPENDICE TECNICA**

