

SOMMARIO

IN LABORATORIO

- 6 *Il prontoforno in pasticceria*
- 10 *La farina come punto di partenza*
- 12 *La tecnologia, ingrediente della ricetta*

14 IN PASTICCERIA

Qualità che chiama qualità

CAP. 1 SCIENZA E TECNICA DEL FREDDO

- 18 *Cosa si intende per "prontoforno" in pasticceria?*
- 23 *L'impatto economico e quello gestionale*
- 27 *Refrigerazione versus surgelazione versus abbattimento rapido*
- 29 *Il comportamento di acqua, grassi e glutine nella struttura congelata*
- 32 *Farine, lieviti, grassi adatti alla sosta in congelatore*
- 36 *La funzione e l'utilizzo dei miglioratori naturali e dei crioprotettori*
- 40 *Dalla scelta del packaging alla gestione della catena del freddo: le strategie anti freezer burn e la perfetta rigenerazione*
- 42 *Cinetica di degradazione e tempi massimi di conservazione (shelf life)*
- 44 *Tecniche di cottura diretta, scongelamento parziale, gestione delle temperature e del vapore*
- 46 *Glossario*

CAP. 2 I LIEVITATI SFOGLIATI

- 52 *La viennoiserie sfogliata: dalla teoria alla pratica*
- 56 *Croissant francese classico*
- 60 *Croissant multicereali*
- 64 *Croissant plant based*
- 68 *Cinnamon rolls*
- 72 *Cruffin*
- 76 *Fagottino alle mele e cannella*
- 80 *Girella alle mele e cannella*
- 84 *Pain au chocolat*
- 88 *Treccia alle noci Pecan e sciroppo d'acero*

CAP. 3 I LIEVITATI NON SFOGLIATI

- 94 *Gli impasti lievitati ricchi*
- 98 *Brioche con il tuppo*
- 102 *Brioche "fit style"*
- 106 *Girella al pistacchio*
- 110 *Maritozzo*
- 114 *Nodino al cardamomo*
- 118 *Pan cioccolato*
- 122 *Treccia yogurt e lamponi*
- 126 *Veneziana*

CAP. 4 LE FROLLE E I COOKIES

- 132 *Costruire la ricetta*
- 136 *Cookie classico*
- 140 *Cookie plant based*
- 142 *Doppio cioccolato e fior di sale*
- 146 *Crostatina all'albicocca*
- 148 *Occhi di bue*
- 152 *Diamantino limone e zenzero*
- 156 *Frollino Linzer*
- 160 *Shortbread*
- 164 *Tartelletta*

CAP. 5 I CAKE E LE SPONGE

- 170** *Masse colate ed emulsionate nel
pronto forno: cake e sponge*
- 174** *Tortini dal cuore morbido: lievito
chimico e abbattimento rapido*
- 176** Blondies
- 180** Madeleine
- 182** Muffin ai mirtilli
- 186** Muffin al cioccolato
- 180** Muffin senza glutine con gocce di
cioccolato
- 194** Plumcake agli agrumi
- 196** Tortino al cioccolato con cuore
liquido
- 198** Tortino al pistacchio con cuore
liquido

CAP. 6 LA PASTA SFOGLIA

- 204** *La gestione della pasta sfoglia nella
pasticceria dolce e salata*
- 210** Allumettes
- 214** Cannoncini
- 218** Fiore di sfoglia
- 222** Manine
- 226** Quice ai funghi e Grana Padano
- 230** Rustici assortiti da buffet
- 234** Torcetti
- 236** Ventagli
- 240** Vol au vent

CAP. 7 LA PÂTE À CHOUX

- 244** *La pasta choux nel pronto forno:
struttura, freddo e sviluppo*
- 248** Bigné classico
- 252** Bigné craquelin
- 256** Éclair al cioccolato
- 260** Gourgères
- 264** Paris-Brest alla nocciola

CAP. 8 LA CREMA PASTICCERA

- 270** *Il concetto di crema pasticcera da
congelamento e da forno*
- 273** *Il ruolo degli ingredienti solidi*
- 274** *Crema pasticcera Frozen Stable*
- 277** *Crema pasticcera al cioccolato*
- 277** *Crema pasticcera alla frutta secca*
- 280** *Il "test di stress"*
- 283** *Crema pasticcera Total Stability*

SOLUZIONI

- 296** *Come gestire i problemi più comuni
durante la lavorazione*