

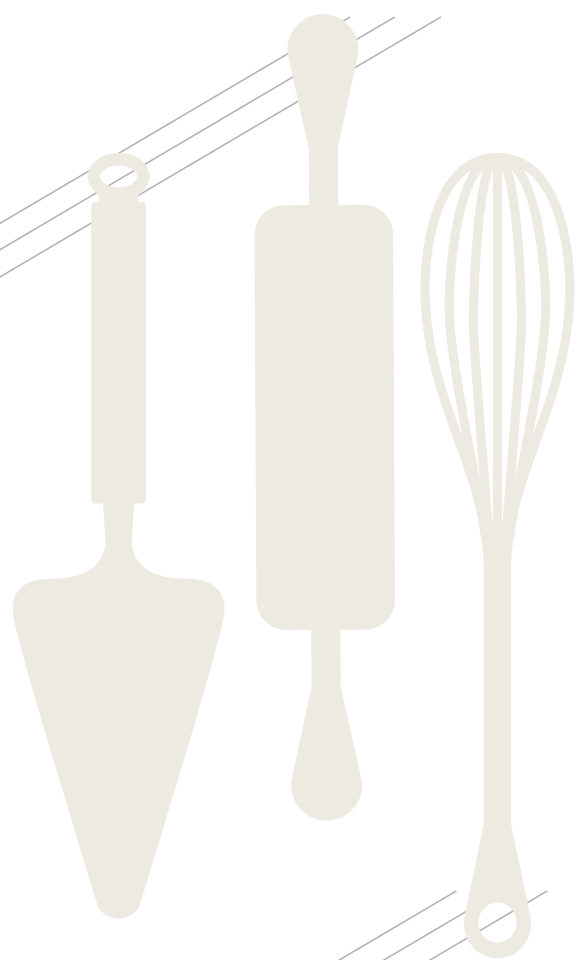
IGINIO MASSARI



LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA

italiangourmet

IGINIO.
MASSARI_



_LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_

TTI. 10_IL TORRONE E IL CROCCANTE.
5_LE TORTE. 6_I DESSERT AL PIAT-
COTTERIA. 2_I DOLCI DA COLAZIO-
EVITATI.9_I FRITTI. 10_IL TORRONE
E MONOPORZIONI. 5_LE TORTE.
RIA SALATA. 1_LA BISCOTTERIA.
COLATINI. 8_I GRANDI LIEVITA-
3_LA PASTICCERIA MIGNON.

1.9_I FRITTI. 10_
CROCCANTE.
CERIA SA
SCOTTE
DA
P





Album di famiglia in pasticceria

Q

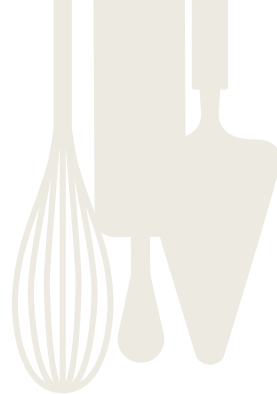
UESTA STORIA INIZIA NEL 1971, MA DOVREMMO DIRE CHE È INIZIATA PRIMA, NEGLI ANNI DI PRATICANTATO E DI FORMAZIONE, DALLA SVIZZERA ALL'ITALIA, FINO ALL'ESPERIENZA IN AZIENDA DOVE IL SUO PROTAGONISTA HA APPROFONDITO LE CONOSCENZE IN TERMINI DI PRODUZIONE E ORGANIZZAZIONE.

Questa storia inizia nel 1971 quando Iginio Massari apre, al piano terreno di un palazzo in via Salvo d'Acquisto, a una ventina di minuti a piedi dal centro di Brescia, la sua Pasticceria Veneto. Un palazzo anni Settanta, dalle forme rigide, le finestre piccole e quel dialogo tra rosso e bianco. Proprio davanti uno slargo, diventato negli anni un parcheggio ma sul quale ben poteva affacciarsi un dehor, perfetto prolungamento della pasticceria nel fine settimana ma non solo...

L'ingresso, modificato leggermente negli anni, doveva essere il più luminoso possibile, vetrine ampie, pronte a ospitare tutta la creatività di Mari, la moglie, che ha sempre seguito, da un punto di vista estetico e commerciale, l'evoluzione della ricerca del maestro. Il legno è chiaro, le pareti oggi accolgono prodotti confezionati, tutti naturalmente in perfetta armonia con il dolce. Entrare qui significa, in un modo o nell'altro, conoscere Massari e amarlo, per un minuto, un'ora, per sempre. E lasciarsi cullare dalla vetrina delle monoporzioni e delle mignon, dai lievitati per la colazione, dal cioccolato. Ma fermiamoci un secondo, e torniamo alle origini. Anche al nome: Iginio, l'origine è greca, significa "prospero", "fausto", ci suggerisce anche qualcosa di letterario, turbolento, magari passionale, come Fosca, il romanzo di quell'Iginio Tarchetti, che visse l'Ottocento della Scapigliatura, fu anticonformista, superando Romanticismo e Rinascimento. Massari ha fatto suo, forse inconsapevolmente, quell'anticonformismo, agendo dall'interno del mondo della pasticceria, conoscendone pregi e difetti, esponenti e detrattori, segreti di produzione

e nuove frontiere. Lo vediamo dialogare con colleghi, frontman nei simposi, docente nei corsi e sembra dirci che c'è un muro invisibile che separa le bande, professionisti e non, che devono essere riconosciuti, compresi, seguiti. A distanza di anni, è bello vedere la crescita e il progresso di un professionista. I successi internazionali e i premi, ma anche, più privatamente, i risultati in laboratorio, un nuovo dolce, una ganache più morbida, la farina più giusta, la lievitazione perfetta.

Sembra una rissa continua, ma lei, la pasticceria, è sempre lì, nel laboratorio di via Salvo d'Acquisto. È il profumo del caffè alla mattina. E non è vero che il commercio rovina tutto perché Massari più fa, più sembra poter fare. Sempre meglio, sempre di più. Citare uno dopo l'altro i premi e i riconoscimenti raggiunti negli ultimi vent'anni avrebbe poco senso, le coppe del mondo, i successi editoriali, forse è meglio dedicarsi all'impegno in laboratorio, a dire che la fatica paga, mentre magari si gioca e si canta, si cerca di creare un team affiatato che sappia però sempre riconoscere chi seguire. E poi, fuori di lì, un mondo e una città che giudica, certo, ma i



risultati sono lì a confermare che preparazione e talento spesso hanno la meglio. E quando si ha la possibilità di capirlo, non si può che apprezzarlo: in una torta all'arancia, un plumcake al cioccolato, un Montebianco, una zuppa inglese, nel mitico panettone che ormai gira il mondo, nelle monoporzioni, che si tratti di una Foresta nera rivisitata o una monoporzione all'albicocca.

Stratificazioni che sembrano rispecchiare le tappe di una vita, tra maestri conosciuti, colleghi divenuti amici, allievi cresciuti, tanti pieni di idee, di volontà, di fare, di sapere. E non è più come negli anni Settanta in cui si era e ci si sentiva soli; oggi le occasioni, il tempo, l'opportunità per il dialogo c'è. E anche le tematiche ci sono: la pasticceria del futuro.

Passeggiare per Brescia è ancora molto bello, oltre ai colori, alle luci, al rumore, si può vedere, in lontananza, il castello che oggi ospita il Museo del Risorgimento, e farsi un po' interprete di tutti i cambiamenti che hanno coinvolto questo settore, in primis la tecnologia che aiuta ma non può sostituire, che ha uniformato i tempi in laboratorio e permesso una maggiore produzione così da poter accontentare tutti, il che non significa, per forza, guadagnare di più. È cambiata anche la famiglia Massari, nata e cresciuta intorno alla pasticceria, mentre il boom era ancora di là da venire, quando il cliente si sentiva "famiglia" in un rapporto ottimale che ricerca ancora oggi, nel dialogo, nel saluto, nella battuta. Già, quella gli viene facile, è il suo "contemporaneo", nelle svariate declinazioni. Perché a fianco del sacrificio, che non smette mai di citare quando qualcuno gli chiede com'è questo mestiere, c'è il piacere, il divertimento, il pensare che mentre costruisce la ricetta di un dolce può immaginare la reazione dei clienti con una freddura, una barzulletta. No, non è che ragiona anche lui per parabole, è solo un modo per scherzare. Ma per far capire. "Ti voglio dire...".

Nel 2013 è arrivato il riconoscimento più grande, prestigioso, definitivo: l'ordine al merito della Repubblica italiana. La targa campeggia sempre lì, in pasticceria. Perché gli artigiani hanno fatto l'Italia, nei mestieri, nella piccola imprenditoria, nella trasmissione

del sapere. E non diciamo la pasticceria, non è importante. È un settore, certo non indispensabile, probabilmente della categoria dei beni di lusso, ma certo non marginale. Massari l'ha visto già nel 1987 quando è entrato a far parte, primo membro italiano, della prestigiosa Relais Desserts, l'associazione internazionale che riunisce il gotha della pasticceria, o quando, ormai sei anni orsono ha dato vista con Italian Gourmet al Congresso Internazionale di Pasticceria, World Pastry Stars, appuntamento ormai immancabile per il mondo del dolce, che centra l'attenzione tanto sul prodotto quanto sul business e la capacità di fare impresa. Nel 1999 Massari è stato nominato pasticcere dell'anno, non ha mai smesso di occuparsi della scuola che ha fondato a Brescia, insieme a Vittorio Santoro, Cast Alimenti, la scuola dei mestieri del gusto. E non ha smesso di insegnare, nei fatti e nelle parole, nei tanti volumi firmati che non sono mai solo una raccolta di ricette ma veri strumenti in pasticceria per consigli, tecniche e metodi. E allora chiediamocelo, è questa la realizzazione vera? La felicità? Lungo un'articolata carriera, che oggi è alla ribalta, mediatica, sulle pagine dei giornali e delle riviste, ma è stata anche artistica, spesa tra i banchi di un laboratorio, tra le quattro mura di un'azienda, a produrre, cercando di migliorare, mentre la vita è un soffio, questa diventa esempio, inutile interrogarsi sulle egolatrie, sul protagonismo e la sovraesposizione, questo è ciò che chiede la nostra società, la differenza sta nel riempirlo di contenuto. Se possiamo ancora comunicare, attraverso una persona, o un personaggio, un mestiere, una professione che è fatta di impegno e ricerca, allora abbiamo vinto. Se dietro le tante parole riversate nelle interviste, nei programmi televisivi, tra politici rampanti e conduttori tutti uguali, Massari è riuscito a celebrare un mestiere, a ridargli il giusto valore e la notevole dignità, allora è quello che ci voleva. Che ci vuole. Perché il futuro è incerto, il presente è complicato, ma per questo non smetteremo di credere in ciò che facciamo, di portare una bandiera, di denunciare incongruenze nel nome di una perfetta crema pasticceria.

Anelli al cacao farciti di cremino

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare il cremino alla nocciola
- Preparare la pasta frolla montata al cacao
- Realizzare dei biscotti a forma di anello, cuocere e far raffreddare
- Farcire i biscotti e accoppiarli
- Spolverare di zucchero a velo o ricoprire parzialmente i biscotti con del cioccolato fondente temperato.

Per la finitura

- zucchero a velo
- cioccolato fondente temperato

Cremino alla nocciola (per la farcitura)

- 330 g cioccolato al latte al 36% di massa di cacao
- 330 g burro di cacao
- 330 g pasta pura di nocciola

Portare il cioccolato a fusione con il burro di cacao, poi aggiungere la pasta di nocciola e amalgamare. Prima di utilizzare, temperare a 22°C e fare cristallizzare.

Pasta frolla montata al cacao

- 500 g burro 82% m.g.
- 500 g zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 4 g sale
- 900 g farina di grano tenero tipo 00 W180
- 150 g cacao amaro in polvere
- 200 g uova
- 200 g latte fresco intero

Incidere il baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Setacciare la farina con il cacao almeno per tre volte. Mescolare le uova con il latte.

In planetaria (con lo scudo) montare il burro morbido (ma ancora plastico) con lo zucchero a velo, la vaniglia e il sale; aggiungere in tre tempi le polveri setacciate alternandole alla miscela di uova e latte, e lavorare brevemente fino a che gli ingredienti saranno amalgamati fra loro.

Con il sac à poche e una bocchetta dentellata n.6 realizzare, su placche rivestite con carta da forno (o con tappetini di silicone), dei biscotti a forma di anello.

Cuocere a 180°C, con valvola aperta, per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare.

Questa ricetta è bilanciata su una quantità media di burro e alta di ingredienti liquidi, ragion per cui in cottura il prodotto genera molto vapore, che ne determina uno sviluppo accentuato.

FINITURA

Con il sac à poche e una bocchetta liscia n.6 "dressare" il cremino alla nocciola (temperato) su un biscotto e accoppiare a un altro biscotto (non farcito).

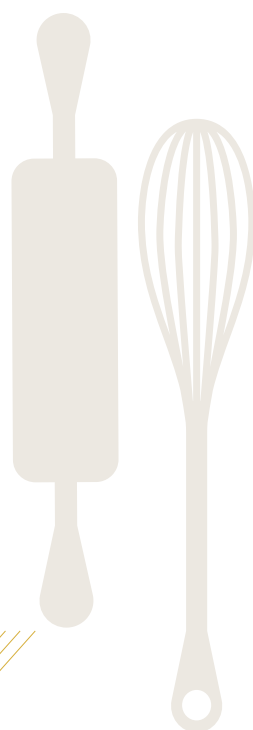
In alternativa al cremino alla nocciola si può usare la confettura di lampone o la marmellata di arance amare.

Gli anelli al cacao sono ottimi da gustare anche senza farcitura. Infine, si possono modellare, a piacere, in stampi di silicone.



*Una frolla uniforme e friabile
si ottiene innanzitutto montando a schiuma
il burro morbido con lo zucchero*

Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_

Sfera alla crema di lampone

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta brioche, rispettando i tempi di lievitazione e di riposo previsti
- Preparare la pasta frolla, stenderla, ricavare dei dischi e farli raffreddare in frigorifero
- Preparare la mousse al lampone
- Guarnire ogni disco di frolla con la confettura di lamponi, spolverare di zucchero a velo e posizionare un disco su ogni brioche lievitata
- Cuocere le brioche
- Farcire le brioche (fredde) con la mousse al lampone

Per la finitura

- confettura di lamponi
- zucchero a velo

Pasta brioche

- 400 g farina di grano tenero tipo 00 W340
- 300 g latte fresco intero
- 40 g lievito di birra
- 3 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- 400 g uova
- 1000 g farina di grano tenero tipo 00 W330
- 200 g zucchero
- 60 g rum
- 25 g sale
- 400 g burro 82% m.g.

Incidere i baccelli di vaniglia, estrarre i semi e metterli da parte.

In planetaria con il gancio impastare la prima parte di farina (400 g) con il latte (precedentemente scaldato a 26°C) e il lievito fino a ottenere una pasta omogenea, quindi riporla a lievitare in cella (a 24-26°C). Quando la pasta avrà triplicato il suo volume, aggiungere i semi di vaniglia, le uova e la seconda parte di farina e impastare nuovamente fino a ottenere una massa omogenea; incorporare lo zucchero e metà del rum e proseguire la lavorazione fino a che quest'ultimo verrà totalmente assorbito dall'impasto. Aggiungere infine il sale e il burro "pomata" e impastare fino a ottenere una massa liscia e omogenea. Avvolgere in pellicola alimentare e lasciare riposare una notte in frigorifero a +4°C (in alternativa far lievitare, su una placca, per un'ora, alla temperatura ambiente di 22-24°C, poi appiattire la pasta e riporre in frigorifero, a +4°C, per 1 ora).

**Con la definizione "pomata" si intende un burro lavorato, a temperatura ambiente, con la frusta o con la spatola, fino a quando acquista la stessa consistenza di una pomata.*

Pasta frolla (magra)

- 300 g burro 82% m.g.
- 300 g zucchero a velo
- scorza grattugiata di 1 arancia
- scorza grattugiata di 1 limone
- 15 g vaniglia Bourbon Madagascar in polvere
- 280 g uova
- 4 g sale
- 600 g farina di grano tenero tipo 00 W180
- 400 g fecola
- 10 g lievito chimico in polvere

In planetaria con lo scudo impastare il burro morbido (ma ancora plastico), lo zucchero, e gli aromi. Quando l'impasto sarà omogeneo (ma non montato) sciogliere il sale nelle uova e incorporare; appena la massa sarà uniforme, abbassare la velocità della macchina, aggiungere la farina setacciata insieme alla fecola e al lievito, e impastare al minimo fino a che le polveri saranno totalmente assorbite. Formare dei panetti, avvolgere in pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore.

Questa ricetta di pasta frolla è bilanciata su quantità ridotte di burro e di zucchero (frolla "magra" appunto) ma si può comunque ottenere una buona friabilità aggiungendo una maggiore quantità di lievito chimico in polvere (per un massimo di 20-25 g di lievito su 1000 g di farina). È una frolla particolarmente indicata per prodotti di media conservazione.

Crema pasticcera (per la mousse al lampone)

- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- 400 g tuorli
- 280 g zucchero
- 60 g amido di riso
- 1000 g latte fresco intero
- scorza di 1 limone

Incidere i baccelli di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli; aggiungere lo zucchero e l'amido di riso, precedentemente miscelati fra loro, e mescolare. Portare a bollore il latte con il baccello inciso e la scorza di limone, quindi filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli mescolando costantemente con la frusta: completare la cottura a 82-84°C. Allontanare dalla fonte di calore, versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore basso sterilizzati con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Mousse al lampone

- 1000 g crema pasticcera
- 15 g gelatina in fogli
- acqua per la gelatina
- 150 g polpa di lamponi (filtrata)
- 1000 g panna fresca 35% m.g.

Montare "lucida"*** la panna e riporla in frigorifero. Idratare la gelatina in acqua fredda e portarla poi a fusione (a 60°C), quindi unirli alla crema pasticcera (precedentemente scaldata a 30°C); amalgamare la polpa di lamponi e infine incorporare delicatamente la panna montata. Utilizzare immediatamente.

***La panna, per montare al meglio, deve essere lavorata a una temperatura compresa tra i +2°C e i 5°C (si consiglia di raffreddare anche il recipiente in cui andrà montata, la frusta e, se previsto, lo zucchero), a una velocità media e costante. Con la dicitura "lucida" ci si riferisce allo stadio in cui ha inglobato più aria (aumentando il suo volume del 220%); è appunto lucida, densa, ma morbida; è il momento ideale in cui fermare la lavorazione se va poi amalgamata ad altre preparazioni; se si continua a montare, la panna non ingloba più aria e il suo volume diminuisce: si ottiene una struttura più densa e stabile, la panna montata (ideale per guarnire torte o da servire con frutta e gelato). Se si continua a lavorarla oltre questo stadio, la panna diventa burro!*

FINITURA

Trascorso il tempo di riposo, riprendere la pasta brioche, formare delle palline da 40 g e posizionarle, a una distanza regolare l'una dall'altra, su placche rivestite con carta da forno, quindi farle lievitare a 26°C per circa 2 ore. Nel frattempo stendere la frolla, ricavare dei dischi della grandezza più o meno delle brioche e riporli in frigorifero a stabilizzare. Una volta che si saranno raffreddati, guarnirne il centro con un piccolo spuntone di confettura di lamponi e spolverarli con zucchero a velo, quindi posizionare un disco centralmente sulla superficie di ogni brioche lievitata. Cuocere a 180°C per circa 10 minuti. Appena le brioche saranno fredde farcirle (dal fondo) con circa 30 g di mousse al lampone.





Cornetto all'italiana con lievito misto

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare l'impasto rispettando i tempi di riposo previsti
- Trascorso il tempo di riposo stendere la pasta, ricavare dei triangoli, modellare i cornetti e lasciare lievitare
- Spennellare i cornetti con dell'uovo e cuocere

Impasto

- 2000 g farina di grano tenero tipo 00 W320-350
- 1200 g uova
- 40 g sale
- 400 g zucchero
 - scorza grattugiata di 2 arance
 - 1 baccello di vaniglia Tahiti
- 550 g burro 82% m.g.
- 500 g lievito naturale
- 80 g lievito di birra

Per sfogliare

- 1000 g burro 82% m.g. (piatto)

Per la finitura

- uova

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli al burro insieme alla scorza delle arance. In macchina "tuffante" impastare la farina e l'80% della quantità di uova per due minuti; aggiungere poi il sale, lo zucchero e il burro con gli aromi, e proseguire la lavorazione fino a che la pasta si staccherà dalle pareti della tuffante. Aggiungere quindi il lievito e la parte restante di uova, fino a ottenere una pasta liscia, elastica e omogenea.

Dividere l'impasto in 2 panetti, posizionare in placche rivestite con carta da forno, coprire con un foglio di cellophane per alimenti e riporre in abbattitore a una temperatura di -12/ -15°C per una notte.

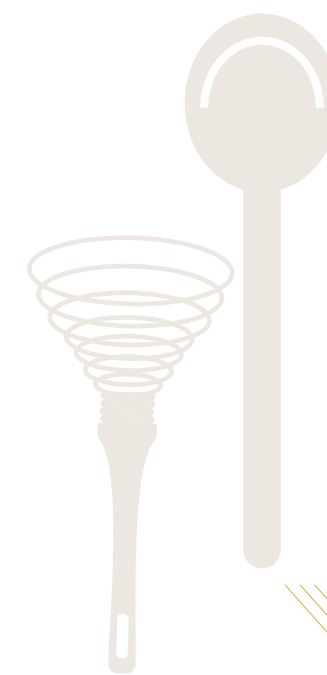
Trascorso il tempo di riposo, incorporare in ogni pastello 500 g di burro piatto (dopo averlo lavorato leggermente per renderlo più plastico) e dare 3 giri semplici: i primi due consecutivamente, il terzo dopo aver fatto riposare la pasta in frigorifero (coperta con un foglio di cellophane) per 90 minuti.

FINITURA

Trascorso il tempo di riposo, stendere la pasta a uno spessore di 4 mm. Ricavare dei triangoli di pasta dal peso di 50 g ciascuno, arrotolare su se stessi e modellare cornetti dalla forma regolare, senza una eccessiva "pancia". Distribuire massimo 12 pezzi* per ogni placca (da 40x60 cm) rivestita con carta da forno e far lievitare a temperatura ambiente, per 10-12 ore.

Spennellare con dell'uovo (leggermente sbattuto) e cuocere a 190°C per circa 9 minuti.

**Si tratta di un prodotto che ha un grande sviluppo in lievitazione.*



Quando i cornetti sono ancora caldi, si possono lucidare, a piacere, con glassa all'arancia
Iginio Massari

IGINIO. MASSARI_
LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_

Piccola Sacher

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta frolla al cacao, rispettando i tempi di riposo previsti
- Preparare la massa Sacher
- Preparare le creme ganache al cioccolato fondente e la bagna al Grand Marnier
- Montare il dolce nei quadri di acciaio e abbattere di temperatura
- Tagliare il dolce in mignon e decorare

Per la finitura

- confettura di lamponi

Montaggio

1. Base di frolla al cacao
2. Leggero strato di confettura di lamponi
3. Strato di massa Sacher inzuppata di bagna al Grand Marnier
4. Strato di crema ganache
5. Strato di massa Sacher inzuppata di bagna al Grand Marnier
6. Strato di crema ganache
7. Semisfera di ganache

Pasta frolla al cacao

- 10 g vaniglia in polvere (o 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar)
- 600 g burro 82% m.g.
- 400 g zucchero a velo
- 4 g sale
- 190 g uova
- 1000 g farina di grano tenero tipo 00 W180
- 100 g cacao amaro in polvere
- 5 g lievito chimico in polvere

Setacciare la farina con il cacao e il lievito (per due volte). Unire la vaniglia al burro morbido (ma ancora plastico), aggiungere lo zucchero e impastare in planetaria con lo scudo fino a quando il composto sarà omogeneo (ma non montato). Sciogliere il sale nelle uova e incorporare alla pasta; appena la massa sarà uniforme e leggermente cremosa, abbassare la velocità della macchina, aggiungere le polveri setacciate e proseguire la lavorazione al minimo fino a che verranno completamente assorbite dall'impasto.

Formare dei panetti, avvolgere con pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore.

Trascorso il tempo di riposo lavorare la pasta frolla per qualche minuto, in macchina o a mano, per renderla malleabile. Stendere allo spessore di 2 mm (spolverando moderatamente di farina sia la pasta sia il tappetino della sfogliatrice o il banco da lavoro), forare con il rullo buca-sfoglia e ricavare dei quadrati di pasta da 36x36 cm. Trasferire la frolla su placche rivestite con carta da forno (o con tappetini in silicone) e cuocere a 180°C per circa 18 minuti.

Massa Sacher

- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 660 g burro 82% m.g.
- 600 g zucchero a velo
- 40 g liquore all'arancia
- 200 g tuorli
- 530 g uova
- 230 g zucchero
- 300 g farina di grano tenero tipo 00 W180/220
- 300 g fecola
- 15 g lievito chimico in polvere
- 90 g cacao amaro in polvere
- 230 g nocchie tostate macinate finemente

Setacciare la farina, la fecola, il lievito, il cacao e le nocchie macinate (per due volte). Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semini e unirli al burro (a temperatura ambiente); aggiungere lo zucchero a velo, il liquore e montare il tutto in planetaria (con lo scudo) fino a ottenere una massa cremosa. Aggiungere lo zucchero e i tuorli precedentemente miscelati alle uova, alternandoli alle polveri setacciate.

Versare e stendere uniformemente la massa in quadri di acciaio alti 8 mm. Cuocere a 200°C, con valvola aperta, per circa 6 minuti.

Crema ganache (per la farcitura)

- 800 g latte fresco intero
- 1000 g cioccolato fondente al 70-75% di massa di cacao
- 200 g burro 82% m.g.

Portare a bollire il latte e versarlo in tre tempi sul cioccolato precedentemente portato a fusione, mescolando energicamente e costantemente con una spatola di silicone e descrivendo come dei piccoli cerchi concentrici per ottenere un nucleo elastico e brillante. Perfezionare la struttura emulsionando con un frullatore a immersione, prestando attenzione a non incorporare bolle d'aria. Quando il composto arriverà alla temperatura di 50-60°C, incorporare il burro ed emulsionare nuovamente per circa 3 minuti.

La ganache è un'emulsione, ossia l'unione, stabile, di due elementi (uno a base grassa, e uno a base acquosa) che per loro natura e composizione, se miscelati, tendono a respingersi. Nel caso della ganache, la parte grassa è apportata dal cioccolato, la parte acquosa più frequentemente dalla panna, ma può essere apportata anche dal latte o da una polpa di frutta. Una ganache deve essere stabile, elastica e lucida: se l'emulsione è eseguita correttamente, consente di attenuare la sensazione di grasso al palato e di ottenere consistenze cremose e vellutate, favorendo nel contempo una migliore conservabilità del prodotto.

Crema ganache (per le semisfere)

- 300 g latte fresco intero
- 300 g cioccolato fondente al 70-75% di massa di cacao
- 50 g burro 82% m.g.

Portare a bollire il latte e versarlo in tre tempi sul cioccolato precedentemente portato a fusione, mescolando energicamente e costantemente con una spatola di silicone e descrivendo come dei piccoli cerchi concentrici per ottenere un nucleo elastico e brillante. Perfezionare la struttura emulsionando con un frullatore a immersione, prestando attenzione a non incorporare bolle d'aria. Quando il composto arriverà alla temperatura di 50-60°C, incorporare il burro ed emulsionare nuovamente per circa 3 minuti. Dosare la ganache in stampi di silicone a forma di piccola semisfera, e abbattere. Conservare il prodotto a temperatura negativa e utilizzare ben congelato.

Bagna al Grand Marnier

- 300 g succo d'arancia
- 300 g zucchero
- 100 g liquore Grand Marnier

Portare a bollire il succo d'arancia con lo zucchero e, quando lo sciroppo sarà freddo, aggiungere il liquore e mescolare. Lasciare riposare almeno 2 ore prima di utilizzare.

MONTAGGIO E FINITURA

Montare il dolce in quadri di acciaio da 36x36 cm, su placche rivestite con carta da forno o con tappetini di silicone. Posizionare sul fondo del quadro la base di frolla al cacao; spalmare un leggero strato di confettura di lamponi; sovrapporre uno strato di massa Sacher, inzuppato leggermente con la bagna; distribuire uno strato di crema ganache e abbattere per qualche minuto. Posizionare un secondo strato di massa Sacher e inzuppato leggermente di bagna; distribuire un leggero strato di crema ganache, con un tarocco dentellato decorare la superficie del dolce e abbattere. Quando il dolce si sarà stabilizzato, rimuovere il quadro di acciaio e tagliarlo in cubi (alla chitarra o al coltello). Decorare ogni cubo con una semisfera di ganache e, a piacere, con una placchetta di cioccolato fondente temperato.



Bigné croccante alla crema e panna

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta, modellare e infornare i bigné
- Preparare la crema pasticcera e lo zucchero caramello
- Montare la panna
- Farcire i bigné; abbattere e decorare

Per la finitura

- panna fresca 35% m.g.

Montaggio

1. Cestino di pasta bigné
2. Crema pasticcera
3. Spuntone di panna montata
4. Cappello di pasta bigné caramellato

Pasta bigné

- 500 g acqua
- 375 g burro 82% m.g.
- 15 g sale
- 500 g farina di grano tenero tipo 00 W300
- 800 g uova

Per la finitura:

- zucchero in granella piccola
- uova

In un tegame portare a bollore l'acqua, il burro e il sale, quindi versare "a pioggia" la farina (precedentemente setacciata) e cuocere, per qualche minuto, mescolando accuratamente con una spatola di silicone per evitare la formazione di grumi. Quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti del tegame trasferirlo in planetaria e, a velocità media, raffreddare la massa (a circa 50°C) lavorandola con lo scudo, quindi iniziare a incorporare le uova

poco per volta fino a ottenere una pasta liscia e morbida.

Con il sac à poche e una bocchetta liscia, modellare delle semisfere di pasta (a una distanza di 2 cm l'una dall'altra), su placche rivestite con carta da forno o con tappetini di silicone; abbattere per pochi minuti, spennellare la superficie dei bigné con dell'uovo leggermente sbattuto e cospargere con zucchero in granella.

Cuocere a 190°C, con valvola aperta, fino a che i bigné diventeranno color nocciola chiaro, con una superficie regolare che presenta piccole screpolature.

A 180°C si ottiene un bigné dallo sviluppo regolare e uniforme ma leggermente spesso; a 210°C si ottiene un bigné dalla struttura più fine ma con tante piccole screpolature sulla superficie. Il tempo di cottura poi, varia a seconda della grandezza del bigné: per un bigné del peso di 10 g il tempo è di circa 12 minuti.

Crema pasticcera

- 1/2 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 300 g tuorli
- 140 g zucchero
- 50 g amido di riso
- 250 g latte fresco intero
- 250 g panna fresca 35% m.g.
- scorza di 1/2 limone

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli; aggiungere lo zucchero, l'amido di riso e miscelare tutti gli ingredienti con la frusta. Contemporaneamente portare a bollore il latte e la panna con il baccello inciso e la scorza di limone, quindi filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli,

mescolando costantemente: completare la cottura a 82-84°C. Allontanare dalla fonte di calore, versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Zucchero caramello

- 30 g acqua
- 500 g zucchero
- 5 g succo di limone

In un tegame (possibilmente di rame o comunque antiaderente) cuocere, a fuoco medio, l'acqua con lo zucchero e il succo di limone, mescolando costantemente fino a che lo zucchero assumerà il colore del caramello. Versare in un contenitore, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e lasciare raffreddare.

MONTAGGIO E FINITURA

Montare la panna con il 10% di zucchero. Tagliare ogni bigné a 2/3 dell'altezza; con il sac à poche e una bocchetta liscia farcire il fondo con la crema pasticcera; con il sac à poche e una bocchetta dentellata farcire abbondantemente con la panna montata; chiudere con il cappello di pasta bigné; abbattere. Caramellare la superficie dei bigné congelati e capovolgerli su un tappetino di silicone in modo che il caramello indurisca a forma di disco sottile.

Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza del bigné: 12 minuti per un prodotto del peso di 10 g

Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
_LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_



Tradizionale

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta sablée alle mandorle, il pan di Spagna al cacao senza farina, e la crema Prenz
- Montare il dolce in quadri di acciaio e abbattere di temperatura
- Tagliare il dolce in cubi e decorare

Per la finitura

- cioccolato fondente temperato
- confettura di lamponi
- glassa al cioccolato (tipo "Bitter")

Montaggio

1. Base di sablée alla mandorle impermeabilizzata di un leggero strato di cioccolato fondente temperato
2. Leggero strato di confettura di lamponi
3. Strato di crema Prenz
4. Strato di pan di Spagna al cacao
5. Strato di crema Prenz
6. Strato di sablée alle mandorle
7. Leggero strato di crema Prenz
8. Leggero strato di glassa
9. Biscotto di pasta sablée e bottone di glassa al cioccolato

Pasta sablée alle mandorle

- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza grattugiata di 1 limone
- 800 g burro 82% m.g.
- 1000 g farina di grano tenero tipo 00 W130
- 300 g mandorle bianche finemente macinate
- 100 g albumi
- 5 g sale
- 250 g zucchero a velo

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e incorporarli al burro morbido (ma ancora plastico) insieme con la scorza di limone: aggiungere la farina e le mandorle macinate e amalgamare tra loro gli ingredienti in planetaria con lo scudo fino a ottenere una massa omogenea ma non montata. Sciogliere il sale negli albumi e incorporarli alla massa; aggiungere lo zucchero e lavorare al minimo, fino a che verrà assorbito totalmente dall'impasto. Formare dei panetti, avvolgere con pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore. Trascorso il tempo di riposo, lavorare la sablée per qualche minuto, in macchina o a mano, per renderla malleabile; stenderla allo spessore di 2-3 mm (spolverando moderatamente di farina sia la frolla che il tappetino della sfogliatrice o il banco da lavoro), forare con il rullo buca-sfoglia, e ricavare dei quadrati di pasta della dimensione di 36x36 cm. Cuocere a 170°C per circa 18 minuti, fino a che la frolla diventerà di un colore nocciola leggermente tostato. Lasciare raffreddare.

Per realizzare gli anellini

Con due coppapasta (di acciaio o di plastica) di diametro diverso, ricavare i biscotti, disporli su placche foderate con carta da forno e cuocere a 165-170°C per circa 10-12 minuti, fino a che la frolla diventerà di un colore nocciola leggermente tostato. Lasciare raffreddare. *La pasta sablée, come la pasta frolla, se conservata in frigorifero da 0° a +4°C avvolta in pellicola o cellophane alimentare, manterrà bene le caratteristiche di fragranza e friabilità dopo la cottura per 15 giorni. Successivamente rimarrà gradevole ma perderà un po' delle sue caratteristiche organolettiche; il burro infatti si ossida, imbrunisce e la pasta diventa più scura. Invece, una volta cotta, la pasta si conserva bene in ambiente non umido, possibilmente in contenitori di latta o comunque chiusi ermeticamente. La sablée e la frolla, tuttavia, esplodono in tutta la loro fragranza di profumi e sapori se cotte e mangiate in giornata o comunque nel più breve tempo possibile.*

Pan di Spagna al cacao senza farina

- 700 g uova
- 300 g tuorli
- 500 g zucchero
- 750 g albumi
- 10 g albume in polvere
- 300 g zucchero
- 200 g cacao amaro in polvere
- 550 g cioccolato fondente al 70% di massa cacao
- 300 g burro 82% m.g.

In planetaria montare (a velocità sostenuta) le uova, i tuorli e lo zucchero. Contemporaneamente in una seconda planetaria montare gli albumi con l'albume in polvere e lo zucchero. Portare a fusione il cioccolato e il burro e mescolarli fra loro e aggiungere poi anche il cacao. Amalgamare alla montata di uova il composto di cioccolato e poi incorporare, molto delicatamente, la montata di albumi. Distribuire la massa pan di Spagna in chablon da 36x36 cm e alti 6 mm (circa 350 g di massa per chablon), su placche rivestite con carta da forno o tappetini di silicone. Cuocere a 210°C, con valvola aperta, per circa 5-6 minuti. Appena sfornati, rimuovere i fogli di pan di Spagna dalle placche calde e abbattere.

Crema pasticcera (per la crema Prenz)

- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 200 g tuorli
- 400 g zucchero
- 80 g amido di riso
- 1000 g latte
- scorza di 1 limone

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli: aggiungere lo zucchero, l'amido di riso e miscolare tutti gli ingredienti con la frusta. Contemporaneamente portare a bollore il latte con il baccello inciso e la scorza di limone, quindi filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli, mescolando costantemente: completare la cottura a 82-84°C. Allontanare dalla fonte di calore, versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Crema Prenz

- 600 g cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
- 1000 g crema pasticcera
- 100 g pasta pura di nocciola
- 100 g liquore vaniglia

Portare il cioccolato a fusione (a 45°C) e scaldare la crema pasticcera a 30°C; unire tutti gli ingredienti insieme, mescolare e lavorare in planetaria con la frusta per ottenere una crema morbida e omogenea.

MONTAGGIO E FINITURA

Montare il dolce in quadri di acciaio da 36x36 cm e alti 3 cm, su placche rivestite con carta da forno o con tappetini di silicone. Posizionare sul fondo del quadro una base di pasta sablée impermeabilizzata di un leggero strato di cioccolato fondente temperato; spalmare un sottile strato di confettura di lamponi; distribuire uno strato uniforme di crema Prenz e abbattere per qualche minuto; sovrapporre un foglio di pan di Spagna al cacao; distribuire uno strato uniforme di crema Prenz e abbattere per qualche minuto; terminare con un ultimo strato di pasta sablée e un sottile strato di crema Prenz, poi abbattere di temperatura. Quando il dolce si sarà stabilizzato, rivestire con la glassa al cioccolato (tipo "Bitter") e, con un tarocco dentellato, decorare la superficie del dolce. Rimuovere il quadro di acciaio e tagliare il dolce in cubi (alla chitarra o al coltello). Decorare ogni cubo con un anellino di sablée e un bottone di glassa al cioccolato (tipo "Bitter").



Éclair alle fragole

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta sablée alle mandorle, rispettando i tempi di riposo previsti
- Preparare la pasta bigné per éclair
- Preparare la gelée di fragole e la bavarese allo yogurt di fragole
- Comporre le monoporzioni e decorare

Per la finitura

- fragole fresche
- zucchero a velo
- zucchero cristallino

Composizione

1. Base di pasta sablée alle mandorle
2. Éclair (tagliato per 2/3) farcito con gelée di fragole e bavarese allo yogurt di fragole
3. Fragole fresche
4. "Cappello" di éclair ribaltato
5. Bavarese allo yogurt di fragole
6. Fragole fresche
7. Spolvero di zucchero a velo
8. Spolvero di zucchero cristallino

Pasta sablée alle mandorle

- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza grattugiata di 1 limone
- 400 g burro 82% m.g.
- 500 g farina di grano tenero tipo 00 W130
- 150 g mandorle bianche macinate finemente
- 2 g sale
- 50 g albumi
- 175 g zucchero a velo

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli al burro morbido (ma ancora plastico) insieme con la scorza di limone, aggiungere la farina e le mandorle macinate e amalgamare in planetaria con lo scudo fino a ottenere un impasto omogeneo (ma non montato). Sciogliere il sale negli albumi e incorporare alla massa; aggiungere lo zucchero e impastare al minimo fino a che verrà totalmente assorbito dall'impasto. Formare dei panetti, avvolgere con pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore*. Trascorso il tempo di riposo lavorare la frolla per qualche minuto, in macchina o a mano, per renderla malleabile; stenderla poi allo spessore di 2 mm (spolverando moderatamente di farina sia la frolla che il tappetino della sfogliatrice, o il banco da lavoro) e ricavare delle bande lunghe 12 cm e larghe 3; distribuire le bande su una placca rivestita di carta da forno e farle stabilizzare in frigorifero. Cuocere a 180° per 7-8 minuti fino a che la sablée diventerà di un colore nocciola dorato.

Pasta bigné per éclair*

- 250 g acqua
- 250 g latte fresco intero
- 5 g sale
- 20 g zucchero
- 250 g burro 82% m.g.
- 350 g farina di grano tenero tipo 00 W300
- 750 g uova

In un tegame portare a bollore l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro, quindi versare "a pioggia" la farina (precedentemente setacciata) e cuocere, per qualche minuto, mescolando accuratamente con una spatola per evitare la formazione di grumi. Quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti del tegame, trasferirlo in planetaria e, a velocità media, raffreddare la massa (a circa 50°C) lavorandola con lo scudo, quindi iniziare a incorporare le uova poco per volta, fino a ottenere una pasta liscia e morbida.

Con il sac à poche e una bocchetta liscia, modellare (su placche rivestite con carta da forno o con tappetini di silicone) dei bastoncini di pasta lunghi circa 15 cm. Cuocere a 170-180°C, con valvola aperta, fino a che gli éclair diventeranno color nocciola chiaro, con una superficie regolare.

**La ricetta della pasta per gli éclair prevede il 10% di uova in meno rispetto a quella per i bigné classici, e questo permette appunto all'éclair di rimanere di forma "dritta" in cottura.*

In alternativa, per questa preparazione, si può scegliere di modellare gli éclair direttamente sulle bande di sablée cruda, e cuocere direttamente insieme negli appositi stampi di silicone.

Gelée alle fragole

- 300 g acqua
- 200 g zucchero
- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza grattugiata di 2 limoni
- 10 g gelatina in fogli
- acqua per la gelatina
- 300 g Champagne
- 50 g zucchero
- 40 g liquore Cognac
- 750 g fragole (lavate e private del picciolo)

Idratare la gelatina in acqua fredda. Lasciare a macerare per circa 30 minuti le fragole (tagliate in quarti) nel Cognac con 50 g di zucchero. In un tegame (possibilmente di rame o comunque antiaderente) portare a 60°C l'acqua, lo zucchero rimasto, i baccelli di vaniglia incisi e le scorze di limone; unire la gelatina idratata e lo Champagne e quando il composto avrà raggiunto la temperatura di 30°C, incorporare le fragole macerate. Coprire (a contatto) con pellicola alimentare e lasciare stabilizzare.

Bavarese allo yogurt di fragole

- 150 g tuorli
- 150 g zucchero
- 250 g latte fresco intero
- 250 g panna fresca 35% m.g.
- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- 15 g gelatina
- acqua per la gelatina
- 300 g yogurt alle fragole
- 200 g succo di fragole
- 500 g panna fresca 35% m.g.

Idratare la gelatina in acqua fredda; montare "lucida" la seconda quantità di panna e conservare in frigorifero.

Mescolare i tuorli con lo zucchero; portare a bollore il latte con la prima quantità di panna e i baccelli di vaniglia incisi; filtrare e versare sulla miscela di tuorli e cuocere, mescolando costantemente, fino a 82°C. Allontanare dalla fonte di calore e aggiungere la gelatina idratata.

Versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Quando la crema avrà raggiunto la temperatura di 26-28°C incorporare lo yogurt, il succo di fragole e la panna montata.

COMPOSIZIONE E FINITURA

Tagliare a due terzi della loro altezza gli éclair e posizzarli sulla banda di sablée: farcire con la gelée di fragole, poi con la bavarese allo yogurt di fragole; distribuire uno strato di fragole fresche tagliate a rondelle; sovrapporre il "cappello" di éclair capovolto; terminare con uno strato di bavarese e uno di fragole fresche a rondelle.



Montebianco rivisitato

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la meringa svizzera, realizzare i fondi per le monoporzioni e i bastoncini per la finitura
- Preparare la bagna alla vaniglia, la crema Chantilly allo zabaglione e i "vermicelli" di marroni
- Montare le monoporzioni in anelli di metallo; abbatte; decorare

Per la finitura

- crema di marroni (Agrimontana)
- panna fresca 35% m.g.
- dischi di cioccolato bianco temperato spolverati con cacao amaro in polvere
- castagne caramellate

Montaggio

1. Base di meringa
2. Strato di crema Chantilly allo zabaglione
3. Strato di crema di marroni
4. Strato di crema Chantilly allo zabaglione
5. Strato di crema di marroni
6. Strato di crema Chantilly allo zabaglione
7. Strato di panna montata
8. Finitura con i bastoncini di meringa
9. Disco di cioccolato bianco spolverato con cacao amaro in polvere
10. Cupola di "vermicelli" di marroni
11. Castagna caramellata

Meringa svizzera

- 250 g albumi
- 250 g zucchero
- 250 g zucchero a velo

Miscelare gli albumi con lo zucchero, poi portare a 60°C ("a bagnomaria"), mescolando costantemente con una frusta per non fare bruciare il composto. Raggiunta la temperatura montare immediatamente in planetaria a velocità sostenuta fino a quando la meringa risulterà tiepida, stabile e lucida; infine incorporare lo zucchero a velo (setacciato) amalgamandolo delicatamente al composto con la spatola di silicone.

Per realizzare i fondi

Con il sac à poche e una bocchetta liscia modellare la meringa in dischi dello spessore di poco più di 1 cm, dentro anelli di acciaio, su placche foderate con carta da forno o tappetini di silicone (in alternativa distribuire la meringa in chablon). Cuocere a 160°C, con valvola aperta, per 10 minuti; abbassare la temperatura a 120°C e proseguire la cottura per altre 2 ore.

Per realizzare i bastoncini

Con il sac à poche e la bocchetta liscia n.8 modellare, su placche rivestite di carta da forno o tappetini di silicone, dei bastoncini lunghi 6-7 cm e cuocere, a 120°C per 2 ore.

Bagna alla vaniglia

- 300 g acqua
- 300 g zucchero
- 100 g liquore alla vaniglia
- 50 g liquore Grand Marnier

Portare a bollore lo zucchero con l'acqua e quando lo sciroppo sarà freddo, aggiungere i due liquori e mescolare. Lasciare riposare almeno 2 ore prima di utilizzare.

Crema allo zabaglione (per la crema Chantilly allo zabaglione)

- 250 g latte fresco intero
- 250 g vino Marsala
- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza di 1/2 limone
- 200 g tuorli
- 150 g zucchero
- 40 g amido di riso

Incidere i baccelli di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli; aggiungere, mescolando con la frusta, lo zucchero e l'amido di riso. Contemporaneamente portare a bollore il latte con il vino, i baccelli incisi e la scorza di limone, filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli, mescolando costantemente: completare la cottura a 82-84°C. Versare velocemente la crema su una placca o contenitore sterilizzati con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e raffreddare in abbattitore.

Crema Chantilly allo zabaglione

- 500 g panna fresca 35% m.g.
- 150 g crema allo zabaglione

Montare "lucida" la panna e incorporare, amalgamando molto delicatamente, alla crema allo zabaglione (fredda). Riporre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

"Vermicelli" di marroni

- 300 g marroni
- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- 250 g burro 82% m.g.

Incidere i baccelli di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli al burro "pomata". Frullare i marroni nel mixer (o in raffinatrice), poi aggiungere il burro con la vaniglia e lavorare in planetaria con lo scudo fino a che la massa diventerà una crema da poter modellare con il sac à poche.

MONTAGGIO E FINITURA

Montare le monoporzioni in anelli di metallo alti 5 cm e del diametro di 7 cm. Sul fondo posizionare un disco di meringa; distribuire uno strato di Chantilly allo zabaglione e abbatte per qualche minuto; distribuire uno strato di crema di marroni e abbatte per qualche minuto; ripetere l'alternanza di Chantilly, crema di marroni e Chantilly, poi abbatte.

Prima di servire, guarnire con la panna montata (con il 10% di zucchero), decorare con i bastoncini di meringa; guarnire la superficie con un anello sottile di cioccolato bianco temperato (spolverato di cacao), farcire il centro dell'anello con i "vermicelli" di marroni e infine terminare con castagne caramellate.



Tranci Sacher fantasia*

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la massa Sacher e cuocere in quadri di acciaio
- Preparare la confettura di lamponi e mele, la bagna all'arancia e la crema Prenz
- Montare il dolce in quadri di acciaio e abbatte
- Glassare, decorare e tagliare in tranci

Per la finitura

- cioccolato fondente temperato
- glassa al cioccolato (tipo "Bitter")
- lamponi freschi

Montaggio

1. Base di massa Sacher (glassata sul fondo con un sottile strato di cioccolato fondente temperato) inzuppata di bagna all'arancia
2. Strato di crema Prenz
3. Strato di massa Sacher inzuppata di bagna all'arancia
4. Strato di confettura di lamponi e mele
5. Strato di massa Sacher inzuppata di bagna all'arancia
6. Strato di crema Prenz
7. Strato di glassa al cioccolato (tipo "Bitter")
8. Lamponi fresco

Massa Sacher "fantasia"

- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 440 g burro 82% m.g.
- 440 g zucchero a velo
- 40 g liquore all'arancia
- 140 g tuorli
- 340 g uova
- 150 g zucchero
- 150 g farina di grano tenero tipo 00 W 180/220
- 150 g fecola
- 10 g lievito chimico in polvere
- 60 g cacao amaro in polvere
- 140 g nocciole tostate e macinate finemente

Setacciare insieme (almeno per due volte) la farina con la fecola, il lievito, il cacao e le nocciole macinate.

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli al burro (a temperatura ambiente); aggiungere lo zucchero a velo e il liquore e montare il tutto in planetaria con lo scudo fino ad ottenere una massa cremosa; aggiungere lo zucchero, i tuorli e le uova precedentemente miscelati insieme, alternandoli alle polveri setacciate. Versare e stendere uniformemente la massa in quadri di acciaio da 36x36 cm e alti 10 mm. Cuocere a 160-170°C, con valvola aperta, per 10-12 minuti.

Confettura di lamponi e mele

- 1250 g polpa di lamponi (filtrata)
- 250 g polpa di mele verdi
- 450 g zucchero invertito
- 1000 g zucchero
- 10 g soluzione di acqua e acido citrico 1:1
- 10 g pectina NH
- 100 g zucchero
- 100 g acqua

Portare a una prima ebollizione la polpa di lamponi e quella di mele verdi; incorporare lo zucchero invertito, la prima parte di zucchero e scaldare fino ai 90°C; quando il composto raggiungerà i 67° Bx aggiungere la soluzione di acido citrico. Mescolare a secco la pectina con la seconda parte di zucchero e poi scioglierli nell'acqua emulsionando con il frullatore a immersione: versare nella salsa di lamponi e mele e cuocere fino a raggiungere i 68° Bx.

Bagna all'arancia

- 300 g succo d'arancia
- 200 g zucchero
- 120 g liquore all'arancia

Portare a bollore il succo d'arancia con lo zucchero, filtrare e lasciare raffreddare. Quando lo sciroppo sarà freddo, aggiungere il liquore e mescolare. Lasciare riposare almeno 2 ore prima di utilizzare.

Crema pasticcera (per la crema Prenz)

- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 200 g tuorli
- 400 g zucchero
- 80 g amido di riso
- 1000 g latte fresco intero
- scorza di 1 limone

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli; aggiungere lo zucchero, l'amido di riso e miscelare tutti gli ingredienti con la frusta. Contemporaneamente portare a bollore il latte con il baccello inciso e la scorza di limone, quindi filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli, mescolando costantemente: completare la cottura a 82-84°C. Allontanare dalla fonte di calore, versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Crema Prenz

- 500 g cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
- 1000 g crema pasticcera
- 100 g burro 82% m.g.
- 100 g pasta pura di nocciola

Portare il cioccolato a fusione (a 45°C) e scaldare la crema pasticcera a 30°C; unire tutti gli ingredienti insieme, mescolare e lavorare in planetaria con lo scudo per ottenere una crema morbida e omogenea.

MONTAGGIO E FINITURA

Montare il dolce in quadri di acciaio da 36x36 cm e alti 4 cm, su placche rivestite con carta da forno o con tappetini di silicone.

Su un foglio di massa Sacher spalmare un sottile strato di cioccolato fondente temperato e fare cristallizzare. Capovolgere il foglio, posizionare al fondo del quadro di acciaio come base del dolce e inzuppare leggermente di bagna all'arancia. Distribuire uno strato di crema Prenz e abbatte per qualche minuto; sovrapporre uno strato di massa Sacher e inzuppare di bagna; distribuire uno strato di confettura di lamponi e mele e abbatte per qualche minuto; sovrapporre uno strato di massa Sacher e inzuppare di bagna; distribuire un ultimo strato di crema Prenz e abbatte.

Quando il dolce si sarà stabilizzato, rimuovere il quadro di acciaio, coprire la superficie di glassa al cioccolato (tipo "Bitter") e con un tarocco dentellato decorare per creare un effetto ondulato. Lasciare stabilizzare la glassa, poi tagliare in tranci (alla chitarra o al coltello) e guarnire con lamponi freschi.

**La ricetta del dolce Sacher, in Austria, segue un rigido disciplinare, ecco perché l'aggiunta dell'attributo "fantasia".*



Millefoglie pistacchio e crema al cioccolato

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta sfoglia al pistacchio (in 3 fasi), rispettando i tempi di riposo previsti; ricavare i fogli e i bastoncini di sfoglia
- Cuocere la sfoglia e lasciare raffreddare
- Preparare la crema pasticcera al cioccolato
- Montare la Millefoglie alternando un foglio di pasta sfoglia e uno strato crema al cioccolato

Per la finitura

- pistacchi tostanti

Montaggio

1. Base di pasta sfoglia al pistacchio
2. Strato di crema pasticcera al cioccolato
3. Foglio di pasta sfoglia al pistacchio
4. Strato di crema pasticcera al cioccolato
5. Foglio di pasta sfoglia al pistacchio
6. Sottilissimo strato di crema pasticcera al cioccolato
7. Bastoncini di sfoglia caramellata
8. Pistacchi tostanti

Pasta sfoglia al pistacchio

(in 3 fasi)

1) Panetto

- 900 g burro 82% m.g.
- 300 g farina di grano tenero tipo 00 W280
- 100 g pasta pura di pistacchio

In planetaria con lo scudo amalgamare il burro freddo con la pasta di pistacchio e la farina, lavorando per breve tempo il composto fino a che risulterà una pasta liscia e omogenea. Modellare il panetto in una forma rettangolare dello spessore di circa 3 cm, avvolgere in pellicola alimentare e far stabilizzare in frigorifero per 1 ora.

1) Pastello

- 700 g farina di grano tenero tipo 00 W280
- 100 g pasta pura di pistacchio
- 18 g sale
- 330 g acqua fredda

Sciogliere il sale nell'acqua, poi impastare tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio a media velocità, per circa 7 minuti, fino a ottenere una pasta morbida, asciutta ed elastica (tecnicamente l'impasto del pastello dovrà risultare della stessa consistenza del panetto di burro). Coprire il pastello con un foglio di cellophane per alimenti e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore.

3) Stratificazione

Trascorso il tempo di riposo, stendere appena il pastello (in macchina sfogliatrice o con il matterello), dando un leggero spolvero di farina (per non fare appiccicare la pasta), allo spessore (per questa quantità di impasto) di 1,5 cm. Porre al centro del pastello steso il panetto di burro e avvolgerlo uniformemente e completamente, avendo cura di chiudere bene le estremità, quindi sfogliare la pasta

ed eseguire, in totale, 6 pieghe (giri) da 3 (strati), facendo riposare la pasta in frigorifero per 1 ora ogni due pieghe. Trascorso il tempo di riposo, stendere la pasta in fogli da 2-2,5 mm di spessore, passare il rullo buca-sfoglia, ricavare dei fogli di pasta e dei bastoncini lunghi 4-5 cm e larghi 1 cm e lasciare riposare per almeno 1 ora in frigorifero.

Trascorso il tempo di riposo cospargere i bastoncini con zucchero a velo e cuocerli a 180°C per 5 minuti, poi a 230°C fino a che la superficie sarà completamente caramellata. Cuocere i fogli di pasta sfoglia a 180°C per 15-16 minuti. Lasciare raffreddare.

Crema pasticcera al cioccolato

- 100 g tuorli
- 120 g zucchero
- 30 g amido di riso
- 500 g latte fresco intero
- 100 panna fresca 35% m.g.
- 220 g cioccolato fondente al 62% di massa di cacao
- 100 g burro (facoltativo)

Miscelare i tuorli con lo zucchero e l'amido di riso; contemporaneamente portare a bollire il latte con la panna, poi versare a più riprese sulla miscela di tuorli, mescolando costantemente con la frusta: completare la cottura a 82-84°C. Allontanare dalla fonte di calore, aggiungere il cioccolato (precedentemente frantumato o portato a fusione) e mescolare energicamente per ottenere una crema lucida e morbida; aggiungere il burro ed emulsionare brevemente con il frullatore a immersione per perfezionare la struttura. Versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

MONTAGGIO E FINITURA

Posizionare come base della Millefoglie un foglio di pasta sfoglia al pistacchio; con il sac à poche e la bocchetta liscia n.8 distribuire uno strato abbondante di crema al cioccolato, sovrapporre un foglio di pasta sfoglia, distribuire uno strato di crema al cioccolato e chiudere con un foglio di pasta sfoglia. Spalmare un sottile strato di crema al cioccolato e disporre, a piacere, i bastoncini di sfoglia caramellata. Decorare con pistacchi tostanti.

Approfondimenti

Pasta sfoglia

- Per ottenere una buona pasta sfoglia è necessario lavorare in ambiente fresco
- Per una stratificazione regolare durante la lavorazione è bene che la pasta mantenga una forma perfettamente rettangolare. Un buon lavoro di stratificazione conferirà alla sfoglia squisitezza e fragranza
- La pasta va sempre tirata nello stesso senso, che è quello delle due aperture. Se questa regola non viene rispettata, in cottura la pasta si restringerà verso il centro perdendo di forma
- È fondamentale rispettare i tempi di riposo, perché il glutine possa distendersi e consentire una buona lavorazione della sfoglia
- La pasta sfoglia, avvolta in cellophane per alimenti, e conservata in frigorifero a +4°C, mantiene bene le sue caratteristiche aromatiche e di malleabilità per quattro giorni; dal quinto giorno inizierà ad ossidarsi diventando grigia e perdendo forza di sviluppo in fase di cottura
- In base alle esigenze e alle preferenze personali si possono apportare variazioni nelle stratificazioni, ad esempio: dare 4 giri invece di 6, ma piegando la pasta in 4 strati; oppure dare 5 giri alternando una volta 3 strati e una volta 4 strati, una volta 3 una volta 4 e l'ultima volta 3
- Per ricordare quanti "giri" sono stati dati, si possono praticare tante impronte delle dita sulla superficie della pasta corrispondenti ai giri e ai "riposi" effettuati
- Per una buona riuscita della sfoglia è indispensabile che la cottura avvenga nella maniera più corretta possibile: una temperatura media va dai 180°C ai 210°C; se si desidera caramellare lo zucchero in superficie è necessario alzare la temperatura fino ai 240-250°C verso fine cottura; se il prodotto è moderatamente spesso le temperature dovranno essere più dolci (tra i 160°C e i 170°C) e i tempi di cottura prolungati



Cheesecake

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta frolla, rispettando i tempi di riposo previsti
- Preparare la crema al formaggio
- Preparare lo zucchero per caramellare
- Preparare le torte e cuocere
- Capovolgere e abbattere
- Caramellare la superficie e decorare

Per la finitura

- frutta fresca

Composizione

1. Base di frolla e burro
2. Strato di crema al formaggio
3. Copertura di zucchero caramellato (o di gelatina neutra)
4. Frutta fresca

Pasta frolla

- 300 g burro 82% m.g.
- 200 g zucchero a velo
 - scorza grattugiata di 1 arancia
 - scorza grattugiata di 1 limone
- 5 g vaniglia in polvere
- 140 g uova
- 4 g sale
- 300 g farina di grano tenero tipo 00 W180
- 200 g fecola
- 6 g lievito chimico in polvere

In planetaria con lo scudo impastare il burro morbido (ma ancora plastico) con lo zucchero e gli aromi. Quando l'impasto sarà omogeneo (ma non montato) sciogliere il sale nelle uova e incorporare; appena la massa sarà uniforme, abbassare la velocità della macchina, aggiungere la farina setacciata insieme con la fecola e con il lievito, e impastare al minimo fino a che le polveri saranno totalmente assorbite. Formare dei panetti, avvolgere in pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore. Trascorso il tempo di riposo stendere la frolla a 3 cm di spessore, ricavare dei biscotti e cuocere, su placche rivestite con carta da forno, a 170°C per circa 10 minuti, fino a che la frolla diventerà di un colore nocciola chiara.

Per il fondo della torta

Amalgamare 300 g di frolla sbriciolata con 80 g di burro fuso.

Crema al formaggio

- 1000 g formaggio cremoso (tipo Philadelphia)
- 300 g zucchero a velo
- 250 g uova
- 50 g succo di limone
- 15 g estratto di vaniglia

Nel mixer lavorare il formaggio con lo zucchero a velo; aggiungere le uova una per volta; infine incorporare il succo di limone e la vaniglia.

Zucchero per caramellare

- 200 g zucchero a velo
- 80 g destrosio
- 20 g burro di cacao (ridotto in polvere)

Nel mixer lavorare tutti gli ingredienti insieme. Conservare la miscela in ambiente fresco e chiuso in un contenitore ermetico.

MONTAGGIO E FINITURA

Montare le torte in stampi di silicone o in anelli di acciaio imburati e infarinati, su placche rivestite con carta da forno o tappetini di silicone. Distribuire sul fondo il composto di frolla e burro, e pressare bene per formare uno strato sottile di circa 3 mm di spessore. Versare per circa 2/3 della capienza degli stampi la crema al formaggio, e cuocere in forno a vapore a 160°C. Appena sfornate, capovolgere le torte su placche rivestite con carta da forno e abbattere. Caramellare le torte con lo zucchero o, in alternativa, ricoprire con gelatina neutra. Decorare con frutta fresca.

Questo tipo di frolla, con quantità ridotte di burro e zucchero, ha comunque una buona friabilità, meglio ancora se si incorporano 10 g di lievito in polvere in più: si otterrà una frolla adatta per realizzare prodotti di media conservazione

Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_



Tiramisù al cioccolato

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare i savoiardi al cacao
- Preparare la bagna al caffè e il cioccolato da spruzzo
- Preparare la crema al cioccolato e la crema al mascarpone
- Montare le torte in anelli di acciaio e abbattere
- Decorare

Montaggio

1. Base di savoiardi al cacao inzuppati di bagna al caffè
 2. Strato di crema al mascarpone
 3. Strato di savoiardi inzuppati di bagna al caffè
 4. Strato di crema al cioccolato
 5. Strato di savoiardi inzuppati di bagna al caffè
 6. Strato di crema al mascarpone
 7. Spuntoni di crema al mascarpone
- Copertura con cioccolato da spruzzo "effetto velluto"

Pasta Savoiaro al cacao

- 300 g tuorli
- 200 g zucchero
- 300 g albumi
- 100 g zucchero
- 150 g farina di grano tenero tipo 00 W180/220
- 55 g fecola
- 55 g cacao amaro in polvere

Con la frusta miscelare a secco la farina con la fecola e il cacao, poi setacciare per 2-3 volte. In planetaria montare i tuorli con la prima parte di zucchero, a velocità media, per circa 12-15 minuti; contemporaneamente, in una seconda planetaria, montare "a neve" gli albumi con l'ultima parte di zucchero. Amalgamare 1/3 della montata di albumi in quella di tuorli, incorporare 1/3 delle polveri setacciate, e procedere in questa sequenza per altre due volte. Col sac à poche e una bocchetta liscia modellare i savoiardi (di una lunghezza di circa 10 cm) su placche rivestite con carta da forno (o con tappetini di silicone), poi cuocere a 200°C, con valvola aperta, per circa 12 minuti.

Bagna al caffè

- 150 g zucchero
- 250 g caffè espresso
- 50 g liquore al caffè

Portare a bollore lo zucchero con il caffè e quando lo sciroppo sarà freddo, aggiungere il liquore e mescolare. Lasciare riposare almeno 2 ore prima di utilizzare.

Ciocolato da spruzzo

- 200 g cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
- 150 g burro di cacao

Portare a fusione il cioccolato insieme al burro di cacao; filtrare. Conservare in luogo fresco e asciutto. Al momento dell'utilizzo portare a 35°C.

Meringa all'italiana (per la crema al cioccolato)

- 30 g acqua
- 120 g zucchero
- 90 g albumi
- 20 g zucchero
- 15 g gelatina in fogli - acqua per la gelatina

Idratare la gelatina in acqua fredda, poi portarla a fusione. In un tegame (possibilmente di rame o comunque antiaderente) versare l'acqua e la prima parte di zucchero e cuocere a 118°C; quando lo sciroppo avrà raggiunto i 104°C iniziare a montare in planetaria gli albumi con l'ultima parte di zucchero e quando sarà pronto versarlo a filo sugli albumi, proseguendo a montare la massa; versare a filo la gelatina fusa e proseguire la lavorazione fino a che la meringa sarà arrivata alla temperatura di 30-35°C.

Crema al cioccolato

- 500 g panna fresca 35% m.g.
- 15 g caffè liofilizzato
- 300 g cioccolato al latte al 36% di massa di cacao
- 300 g cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
- 250 g meringa all'italiana
- 1000 g panna fresca 35% m.g.

Montare "lucida" l'ultima parte di panna e riporre in frigorifero. Portare a fusione il cioccolato e mettere da parte. Portare a bollore la prima parte di panna con il caffè liofilizzato, poi versare sul cioccolato fuso e lavorare con il frullatore a immersione per omogeneizzare la ganache; incorporare quindi la meringa (che deve essere alla temperatura di 30-35°C) e, molto delicatamente, la panna montata.

Crema al mascarpone

- 200 g tuorli
- 4 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- 100 g zucchero
- 100 g sciroppo di glucosio
- 100 g vino Marsala
- 18 g gelatina in fogli - acqua per la gelatina
- 500 g panna fresca 35% m.g.
- 500 g mascarpone
- 200 g panna fresca 35% m.g.

Incidere i baccelli di vaniglia, estrarre i semi e mettere da parte. Idratare la gelatina in acqua fredda. Montare la prima parte di panna e riporre in frigorifero. Mescolare delicatamente la seconda parte di panna al mascarpone, montare e riporre in frigorifero. Con la frusta mescolare insieme i tuorli con i semi di vaniglia, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il marsala, poi cuocere fino a 82°C, mescolando costantemente; aggiungere la gelatina idratata, trasferire la crema in planetaria e montare a velocità sostenuta e, quando risulterà ben montata e sarà arrivata alla temperatura di circa 30°C, incorporare molto delicatamente la panna e il mascarpone montati.

MONTAGGIO E FINITURA

Montare le torte in anelli di acciaio alti 4 cm e da 18 cm di diametro, su placche rivestite con carta da forno o con tappetini di silicone e foderare internamente ogni anello con una banda di acetato. Posizionare sul fondo i savoiardi al cacao e inzuppare di bagna al caffè; distribuire uno strato abbondante di crema al mascarpone e abbattere per qualche minuto; formare un altro strato con i savoiardi al cacao e inzuppare di bagna, distribuire uno strato di crema al cioccolato e abbattere per qualche minuto; formare un ultimo strato con i savoiardi al cacao e inzuppare di bagna, distribuire uno sottile strato di crema al mascarpone e abbattere. Quando le torte si saranno stabilizzate, con il sac à poche e la bocchetta per Saint Honoré decorare la superficie con degli spuntoni di crema al mascarpone e abbattere. Rimuovere l'anello di acciaio e la banda di acetato e con la pistola da pasticceria nebulizzare con cioccolato da spruzzo in modo da creare un "effetto velluto".



Meringata alla frutta

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Sfera di meringa farcita di pan di Spagna, crema pasticcera, panna montata e frutti di bosco
- Frutta rossi, croccante di mandorla e salsa di fragole

Montaggio della Sfera

1. Semisfera di meringa
2. Strato di panna montata
3. Strato di frutti di bosco
4. Strato di pan di Spagna inzuppato di bagna al Maraschino
5. Strato di crema pasticcera
6. Strato di panna montata
7. Semisfera di meringa (a chiudere la prima semisfera)
8. Copertura totale di panna montata
9. Copertura di granella di meringa

Per la finitura

- frutti rossi freschi
- panna fresca 35% m.g.
- granella di meringa
- zucchero a velo

Meringa

- 150 g albumi
- 150 g zucchero
- 225 g zucchero a velo

In planetaria montare, a velocità sostenuta, gli albumi, inizialmente con una piccola quantità di zucchero, poi incorporando il resto poco per volta. Quando il composto sarà montato "a neve ferma", incorporare, con la spatola di silicone, lo zucchero a velo precedentemente setacciato. Con il sac à poche e la bocchetta liscia, modellare degli spuntoni di meringa in stampi di silicone a forma di semisfera, stenderla sulle pareti utilizzando un cucchiaio da cucina (in modo da formare un guscio di meringa) e uniformare i contorni con una spatola (possibilmente del tipo "a gomito"). Cuocere a 90°C, con valvola aperta, per circa 3 ore*.

**È la cottura ideale per ottenere un ottimo prodotto in termini di croccantezza e di facile estrazione dagli stampi (se la temperatura del forno è infatti troppo alta il guscio della meringa risulterà fragile e sarà poi difficile estrarla dallo stampo e manipolarla).*

In alternativa, si possono preparare le meringhe a fine produzione di giornata e lasciarle asciugare in forno una notte.

Questa tipologia di meringa si mantiene bene e per lungo tempo se conservata in contenitori chiusi ermeticamente e in un luogo asciutto.

Pan di Spagna

- 170 g uova
- 170 g zucchero
- 1/2 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza grattugiata di 1/2 limone
- 100 g tuorli
- 130 g farina di grano tenero tipo 00 W180/220
- 60 g fecola

Per la finitura

- zucchero

Con la frusta miscelare a secco la farina e la fecola, poi setacciare per 2-3 volte. Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli alle uova, aggiungere lo zucchero e la scorza di limone e montare in planetaria per circa 10 minuti; quando il composto sarà ben montato incorporare i tuorli poco per volta, proseguendo la lavorazione per altri 5-10 minuti. Versare "a pioggia" le polveri setacciate e amalgamarle delicatamente alla massa montata (manualmente, con una spatola di silicone ed eseguendo movimenti semicircolari partendo dal basso e andando verso l'alto o in planetaria a velocità minima). Distribuire la massa pan di Spagna in tortiere alte 4 cm (imburrate e infarinate) o in anelli di acciaio, riempiendole per 2/3 dell'altezza. Cuocere a 180°C, con valvola aperta, per circa 22 minuti. Appena sfornati, spolverare di zucchero, capovolgere i pan di Spagna su placche rivestite con carta da forno, poi abbattere.

Bagna al Maraschino

- 100 g acqua
- 100 g zucchero
- 50 g liquore Maraschino

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero; quando lo sciroppo sarà freddo aggiungere il liquore e mescolare. Lasciare riposare almeno 2 ore prima di utilizzare.

Crema pasticcera

- 1/2 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 120 g tuorli
- 70 g zucchero
- 20 g amido di riso
- 250 g latte fresco intero
- scorza di 1/2 limone

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli; aggiungere lo zucchero, l'amido di riso e miscelare tutti gli ingredienti con la frusta. Contemporaneamente portare a bollore il latte con il baccello inciso e la scorza di limone, quindi filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli, mescolando costantemente: completare la cottura a 82-84°C. Allontanare dalla fonte di calore, versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzato con alcool, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Croccante di mandorla

- 100 g latte fresco intero
- 150 g burro 82% m.g.
- 100 g sciroppo di glucosio
- 300 g zucchero semolato
- 5 g pectina
- 300 g mandorle bianche a lamelle

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e cuocere fino a 106°C; versare il composto tra due fogli di carta da forno o tra due tappetini di silicone, e stendere, con il matterello, allo spessore sottilissimo di 1 mm (più è sottile, più il prodotto finale sarà gradevole). Conservare in frigorifero e al momento dell'utilizzo pre-definire le sagome desiderate, completare la cottura a 160°C, con valvola aperta, per 5-6 minuti, quindi tagliare e modellare il croccante.

Salsa di fragole

- 100 g polpa di fragole
- 50 g zucchero fondente
- 10 g liquore Kirsch

Frullare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere una salsa omogenea.

FINITURA DELLA SFERA DI MERINGA

Montare la panna con il 10% dello zucchero. Farcire una semisfera di meringa con uno strato di panna montata, poi distribuire uno strato di frutti di bosco; adagiare un dischetto di pan di Spagna inzuppato al Maraschino, distribuire uno strato di crema pasticcera e uno di panna montata, poi chiudere con una seconda semisfera di meringa. Ricoprire di panna montata tutta la superficie della sfera e terminare con granella di meringa.



Quadratini al gianduia

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la crema gianduia e la copertura croccante
- Colare la crema nelle cornici e lasciare cristallizzare
- Spalmare la superficie con il cioccolato al latte temperato
- Tagliare alla chitarra
- "Trampare" i cioccolatini nella copertura croccante
- Lasciare cristallizzare

Per la finitura

- cioccolato al latte temperato

Crema gianduia

- 1000 g cioccolato gianduia
- 250 g cioccolato al latte
- 100 g burro di cacao
- 250 g nocciole tostate macinate grossolanamente

Portare a fusione il cioccolato gianduia, il cioccolato al latte e il burro di cacao; mescolare e temperare il composto a 24-26°C, poi incorporare le nocciole.

Copertura croccante

Preparare una copertura mescolando pari peso di cioccolato al latte temperato e nocciole macinate grossolanamente, e 1/4 di burro di cacao fuso.

FINITURA

Versare la crema gianduia nelle cornici alte 1 cm con alla base un foglio di acetato, e lasciare cristallizzare.

Rimuovere la cornice, spalmare sulla superficie un leggerissimo strato di cioccolato al latte temperato e lasciare cristallizzare.

Tagliare alla chitarra a una dimensione di 24x24 mm.

"Tramappare" i cioccolatini con la copertura croccante e lasciare cristallizzare.

Conservare a 16-17°C per circa 90 giorni.

Il gianduia è un cioccolato in cui le fave di cacao sono in parte sostituite da nocciole tostate e al quale si può aggiungere del latte. Il nome deriva dalla celebre maschera del carnevale piemontese. Gianduia appunto

Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_



Panettone al cioccolato

FASI DI LAVORAZIONE

- Rinfrescare il lievito per 4 volte
- Lavorare il 1° impasto
- Lasciare lievitare l'impasto fino a che triplicherà il suo volume iniziale
- Lavorare il 2° impasto
- Fare le "pezzature" e modellare delle "pagnotte" di impasto
- Fare "puntare" in cella di lievitazione per 60 minuti
- Modellare l'impasto ("pirlatura") e posizionare nei pirottini di carta
- Lasciare lievitare a 30°C
- Glassare
- Cuocere i panettoni
- Sfnare e mettere "a testa in giù"
- Confezionare in sacchetti di cellophane per alimenti

1° Impasto

400 g farina di grano tenero tipo 00 W380
140 g acqua
100 g zucchero
135 g burro 82% m.g.
100 g lievito naturale
100 g tuorli

Nella macchina impastatrice tuffante lavorare la farina, l'acqua (che deve essere alla temperatura di 22-24°C) e lo zucchero; dopo circa 15-16 minuti, quando si sarà formata la pasta, unire il burro morbido (ma ancora plastico), il lievito e i tuorli: impastare fino a che il composto sarà quasi liscio (ma non dovrà risultare troppo lucido).

La pasta è pronta quando comincerà a fare come delle "grosse bolle" d'aria sulla superficie (indice che si è formata la "maglia glutinica")*. Fare lievitare in cella per 10-12 ore (dentro un contenitore graduato) alla temperatura di 26-28°C o comunque fino a che avrà triplicato il suo volume iniziale e il suo ph misurerà (idealmente) 4**.

**Con una impastatrice tuffante da 60 battute al minuto la lavorazione del 1° impasto non dovrebbe durare più di 25 minuti, di conseguenza il tempo è variabile a seconda della velocità della macchina.*

***È importantissimo che l'impasto sviluppi regolarmente in questa fase, altrimenti verrà compromessa la riuscita del 2° impasto.*

2° Impasto

– 1° impasto
100 g farina di grano tenero tipo 00 W380
1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
120 g zucchero
35 g miele di acacia
100 g tuorli
155 g burro 82% m.g.
8 g sale
100 g acqua
100 g cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
100 g cioccolato al latte al 36% di massa di cacao
100 g arancia candita in cubetti

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e mettere da parte. Frantumare il cioccolato e mettere da parte.

Nella macchina impastatrice tuffante lavorare il 1° impasto con la farina e la vaniglia fino a che si formerà una pasta liscia (ci vorranno circa 15 minuti); aggiungere lo zucchero, il miele e metà dei tuorli e proseguire la lavorazione fino a che la pasta tornerà liscia e omogenea; aggiungere il sale e un'altra parte di tuorli, e lavorare fino a che la pasta sarà liscia e omogenea; aggiungere il burro morbido (ma ancora plastico), l'ultima parte di tuorli e l'acqua e proseguire la lavorazione fino a che verrà tutto assorbito dalla massa che dovrà tornare liscia e omogenea (se necessario, aggiungere 700-800 g di acqua). Aggiungere il cioccolato e l'arancia candita e proseguire la lavorazione per altri 3-4 minuti fino a distribuirli uniformemente.

Con una impastatrice tuffante da 60 battute al minuto la lavorazione del 2° impasto non dovrebbe durare più di 35-40 minuti, di conseguenza il tempo è variabile a seconda della velocità della macchina.

Glassa amaretto per panettone

75 g mandorle dolci grezze
25 g mandorle amare
50 g nocciolo
300 g zucchero
10 g cacao amaro in polvere
10 g farina di mais
10 g fecola
50 g albumi

Nel mixer, macinare finemente la frutta secca e le polveri, poi aggiungere gli albumi e lavorare fino a ottenere una glassa morbida e omogenea (in alternativa trasferire la frutta secca e le polveri macinate nella planetaria, aggiungere gli albumi e lavorare con la frusta a media velocità fino a ottenere la glassa). Lasciare riposare la glassa in frigorifero per circa 24 ore.

La preparazione della glassa è importantissima per la buona riuscita di un panettone: una glassa troppo molle determinerebbe problemi in cottura, e dopo la cottura potrebbe veicolare l'insorgere di muffe nel prodotto. Una glassa invece che, dopo la cottura, risultasse troppo dura, potrebbe staccarsi dalla superficie del Panettone nella fase in cui questa è "appesa a testa in giù".

Un panettone con la glassa amaretto svilupperà di più in cottura perché la glassa determina una barriera-vapore che favorirà appunto il suo sviluppo.

FINITURA

Suddividere l'impasto in parti uguali ("pezzatura"), modellare ognuna per darne la forma di una "pagnotta" e far riposare ("puntare") a temperatura ambiente per circa 40-60 minuti. Riprendere le "pagnotte" di impasto, lavorarle nuovamente ("pirlatura") e posizionare nei pirottini di carta. Lasciare lievitare fino al bordo dello stampo, spalmare poi sulla superficie un leggero strato di glassa amaretto e infornare.

Cottura del panettone

La cottura del panettone varia a seconda della pezzatura

- Panettone da 500 g: cottura a 175°C, con valvola chiusa, per circa 33 minuti
- Panettone da 1000 g: cottura a 175°C, con valvola chiusa, per circa 52 minuti
- Panettone da 1500 g: cottura a 170°C, con valvola chiusa, per circa 70 minuti
- Panettone da 2000 g: cottura a 165°C, con valvola chiusa, per circa 90 minuti
- Panettone da 3000 g: cottura a 160°C, con valvola chiusa, per circa 130 minuti
- Panettone da 5000 g: cottura a 155°C, con valvola chiusa, per circa 195 minuti

Appena sfornati, capovolgere i panettoni "a testa in giù" e mantenerli in questa posizione per 10-12 ore, per raffreddare, stabilizzarsi e impedire il collasso su se stessi. Una volta freddi e stabilizzati, confezionare i panettoni in sacchetti di cellophane per alimenti.

Il panettone al cioccolato ha una conservazione inferiore al Panettone con i canditi per via della caratteristica del cioccolato di assorbire tutta l'acqua libera disponibile facendo asciugare la pasta.

Approfondimenti

- A livello organolettico, il peso ideale per un prodotto di questo tipo è di 1 Kg.
- Per il panettone alla milanese, con il taglio a croce e la noce di burro centrale, la cottura viene effettuata a una temperatura di 10 °C superiore al panettone glassato. Dopo 5 minuti di cottura si toglie il panettone dal forno e si alzano le quattro punte degli angoli formati dal taglio fatto a croce ("scarpate") e poi si continua la cottura.

Cannoli siciliani

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta per la cialda dei cannoli e lasciare riposare
- Modellare la pasta sulle apposite cannuce
- Friggere le cialde
- Preparare la crema di ricotta
- Farcire i cannoli e guarnire

Per la finitura

- uova
- olio per friggere (possibilmente olio di semi di arachidi)
- zucchero a velo
- arancia candita in cubetti

Pasta per le cialde dei cannoli

- 1000 g farina di grano tenero tipo 00 W300/320
- 60 g zucchero
- 60 g burro 82% m.g.
- 5 g sale
- 350 g uova
- 100 g vino Marsala (o vino rosso)
 - scorza grattugiata di 1 limone
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

Impastare tutti gli ingredienti nella planetaria con il gancio e a bassa velocità fino a che si formerà un impasto liscio e molto sostenuto. Avvolgere la pasta con pellicola alimentare e lasciare riposare.

Trascorso il tempo di riposo, stendere la pasta a 1 mm di spessore e ricavare delle porzioni di forma ovale della dimensione adeguata ad avvolgerle sulle cannuce di metallo. Spennellare con dell'uovo (leggermente sbattuto) un lembo dell'ovale, avvolgere sulla cannuccia e chiudere attaccando uno all'altro i lembi.

Friggere le cialde in olio bollente (a 176°C) prestando molta attenzione poiché la cottura sarà rapida; adagiarle su una griglia e lasciare raffreddare.

Crema di ricotta

- 500 g ricotta
- 150 g zucchero a velo
- 50 g perle di cioccolato fondente
- 50 g arancia candita in cubetti

Mescolare energicamente lo zucchero a velo con la ricotta, poi passarli al setaccio per ottenere una crema liscia e morbida. Aggiungere le perle di cioccolato e l'arancia candita in cubetti (tagliati finemente) e mescolare omogeneamente.

FINITURA

Con il sac à poche e la bocchetta liscia farcire i cannoli; spolverare con zucchero a velo e guarnire con arancia candita in cubetti.

Approfondimenti

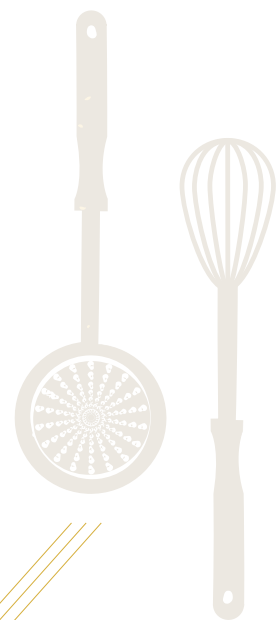
Regole di frittura

- Controllare sempre la temperatura dell'olio: deve essere costante tra i 170-180°C in fase di cottura
- Immergere sempre il prodotto in olio molto caldo
- Evitare il surriscaldamento dell'olio
- La friggitrice deve contenere olio sufficiente a sommergere i prodotti ma non deve essere riempita troppo
- Preferire piccoli pezzi di impasto per facilitare una rapida formazione della crosta e limitare l'assorbimento di olio
- Non aggiungere olio fresco a quello già caldo o usato. Se necessario, sostituirlo completamente prima della frittura successiva
- Non utilizzare lo stesso olio per prodotti dolci e salati
- Scolare e asciugare bene il prodotto una volta fritto
- Conservare il prodotto fritto a temperatura ambiente, non al freddo
- Lavorare con una buona cappa di aspirazione e un buon ricambio di aria
- Non buttare via l'olio vecchio: è bene metterlo da parte e farlo ritirare da una azienda apposta che lo porterà nei punti di raccolta adibiti



La cosa più importante da fare quando si frigge è mantenere costante la temperatura dell'olio-grasso, che dovrà essere più o meno caldo a seconda della qualità e della dimensione del prodotto che si vuole friggere

Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
_LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_

Torrone morbido meringato ai frutti esotici

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare (in 3 fasi) l'impasto del torrone meringato
- Modellare l'impasto e lasciare stabilizzare per 24 ore
- Tagliare

Impasto torrone

Fase n. 1

- 400 g albumi
- 300 g zucchero
- 60 g sciroppo di glucosio

Fase n. 2

- 900 g zucchero
- 900 g miele di zagara
- 700 g sciroppo di glucosio

Fase n. 3

- 300 g acqua
- 1200 g zucchero
- 600 g sciroppo di glucosio

- 15 g aroma agli agrumi
- 3000 g mandorle bianche (tostate a 70°C e frantumate grossolanamente)
- 1200 g frutta esotica essiccata
- 20 g vaniglia liquida

(Fase n.1) Scaldare gli albumi con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio a circa 60°C, poi montare in planetaria; **(fase n.2)** cuocere lo zucchero, il miele e lo sciroppo di glucosio fino alla temperatura di 120°C e versare a filo sugli albumi che montano proseguendo la lavorazione; **(fase n.3)** contemporaneamente cuocere fino alla temperatura di 145°C l'acqua lo zucchero e lo sciroppo di glucosio, versarli a filo sulla meringa e lavorare ancora per circa 10 minuti a velocità sostenuta (con lo scudo). Abbassare la velocità della macchina e incorporare l'aroma agli agrumi, le mandorle, la frutta essiccata e la vaniglia liquida. Modellare l'impasto e lasciare stabilizzare per 24 ore. Trascorso il tempo di riposo tagliare allo spessore desiderato.

Il torrone morbido meringato è un prodotto che si conserva bene a temperatura ambiente ma teme l'umidità.



Le principali varietà di torrone sono due: quella friabile e quella morbida. La differenza è dovuta a diversi fattori, tra cui le variabili di cottura dell'impasto, la percentuale di frutta secca contenuta e il rapporto tra il miele e gli zuccheri

Iginio Massari

IGINIO. MASSARI_
LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_

Tartine con avocado e astice

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare il pan carré al burro per tartine
- Cuocere l'astice
- Preparare il burro con avocado
- Preparare le tartine e fare stabilizzare in frigorifero
- Lucidare con gelatina e riporre in frigorifero prima di servire

Per la finitura

- olio extravergine d'oliva
- arance
- avocado
- gelatina neutra

Composizione

1. Pan carré al burro
2. Strato di burro con avocado
3. Medaglioni di astice
4. Avocado
5. Rivestimento con gelatina

Pan carré al burro per tartine

- 1000 g farina di grano tenero tipo 00 W280/300
- 600 g latte fresco intero
- 50 g lievito di birra
- 20 g sale
- 10 g zucchero
- 150 g burro 82% m.g.

In planetaria con il gancio impastare la farina il latte (scaldato a 22°C) e il lievito; quando comincerà a formarsi la pasta aggiungere il sale lo zucchero e il burro morbido (ma ancora

plastico) e proseguire la lavorazione fino a che risulterà liscia e omogenea (idealmente a questo punto la temperatura della pasta dovrebbe essere di 24-25°C).

Coprirli con un foglio di cellophane per alimenti e lasciare riposare ("puntare") per 15 minuti. Suddividere l'impasto in parti uguali ("pezzatura"), modellare dei filoncini, allungarli e intrecciarli, poi posizionarli negli stampi a cassetta (questo metodo impedirà al pan carré di collassare dopo la cottura). Fare lievitare in cella a 24-26°C fino a che la pasta raggiungerà i 2/3 abbondanti degli stampi. Raggiunta la lievitazione chiudere gli stampi e cuocere a 180°C per circa 43 minuti. Sforare, rimuovere i coperchi e lasciare raffreddare.

Preparazione dell'astice

- 2 astici
- olio extravergine d'oliva
- sale

Cuocere gli astici in forno a vapore a 80°C per circa 12 minuti, poi sfornarli e farli raffreddare in abbondante acqua e ghiaccio. Quando saranno freddi sguocciarli con una forbice separando la coda e le chele; lavare la polpa e tagliarla a fettine regolari. Condire con sale e poco olio, dividere in piccole porzioni, coprire con cellophane per alimenti e riporre in frigorifero.

Burro con avocado

- 300 g burro 82% m.g.
- 1 avocado maturo
- sale e pepe

Frullare l'avocado. Montare in planetaria il burro con il sale, il pepe e l'avocado frullato fino a che diventeranno una crema leggera e omogenea.

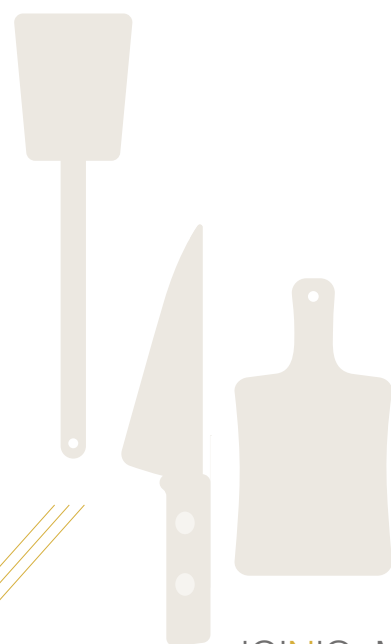
FINITURA

Affettare il pan carré allo spessore di 1,5 cm e da ogni fetta ricavare degli ovali di pane (utilizzando il coppapasta); spalmare su ognuno il burro con avocado e con il sac à poche e la bocchetta dentellata decorare tutto il contorno (sempre con il burro con avocado); sovrapporre i medaglioni di astice, condire con olio extra vergine d'oliva e decorare con arancia e avocado.

Riporre le tartine in frigorifero per 1 ora; poi lucidare con gelatina neutra e riporre nuovamente in frigorifero per 30 minuti prima di servire.

Se le tartine realizzate sono di forma ovale, tonda, o simile, è meglio gelatinarle una alla volta su griglie da riporre poi in frigorifero per lasciar stabilizzare la gelatina

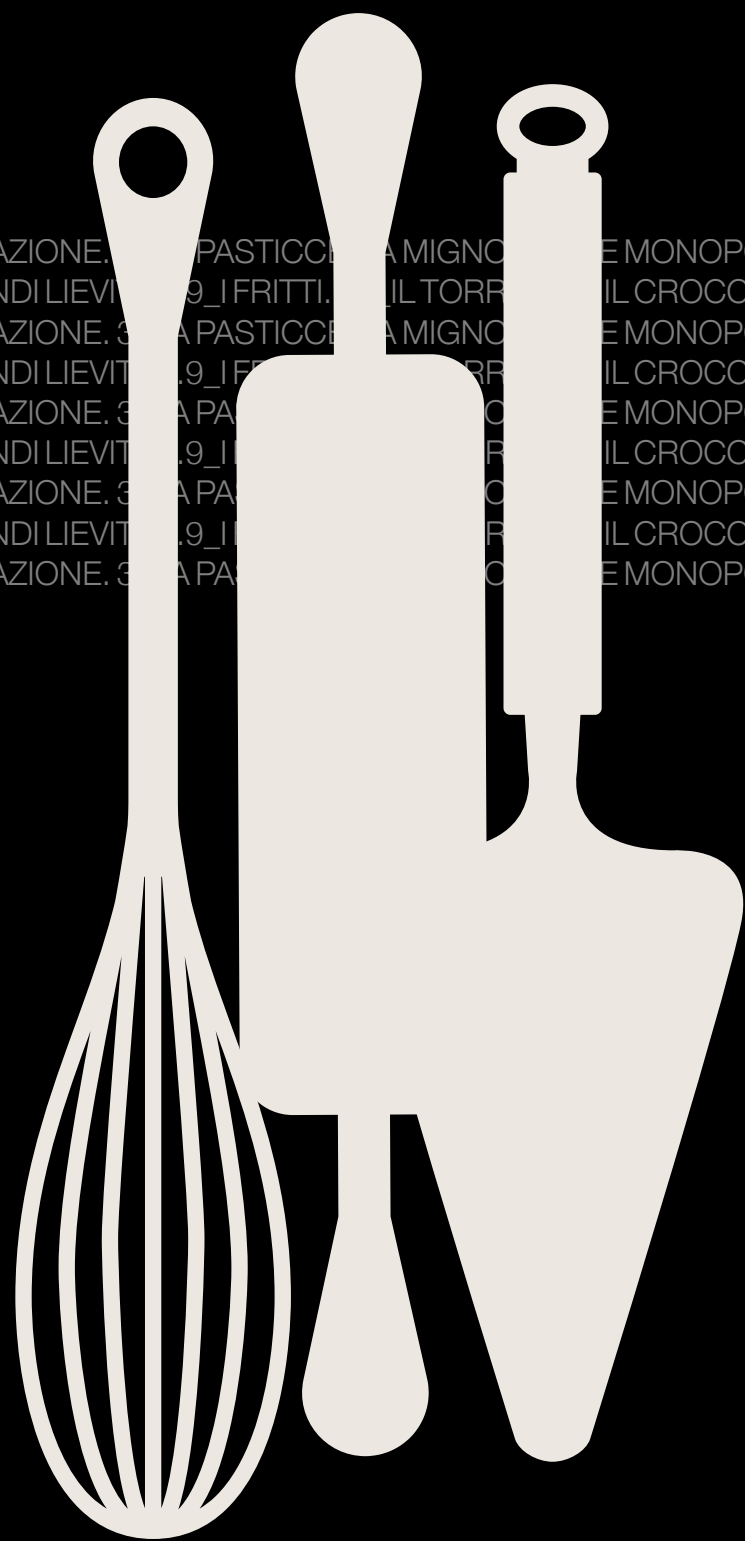
Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
_LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_



1_LA BISCOTTERIA. 2_I DOLCI DA COLAZIONE. 3_LA PASTICCERIA A MIGNOLINE E MONOPORZIONI. 5_LE TORTE. 6_I DESSERT AL PIATTO. 7_I CIOCCOLATINI. 8_I GRANDI LIEVITI. 9_I FRITTI. 10_IL TORRONE. 11_IL CROCCANTE. 11_LA PASTICCERIA SALATA. 1_LA BISCOTTERIA. 2_I DOLCI DA COLAZIONE. 3_LA PASTICCERIA A MIGNOLINE E MONOPORZIONI. 5_LE TORTE. 6_I DESSERT AL PIATTO. 7_I CIOCCOLATINI. 8_I GRANDI LIEVITI. 9_I FRITTI. 10_IL TORRONE. 11_IL CROCCANTE. 11_LA PASTICCERIA SALATA. 1_LA BISCOTTERIA. 2_I DOLCI DA COLAZIONE. 3_LA PASTICCERIA A MIGNOLINE E MONOPORZIONI. 5_LE TORTE. 6_I DESSERT AL PIATTO. 7_I CIOCCOLATINI. 8_I GRANDI LIEVITI. 9_I FRITTI. 10_IL TORRONE. 11_IL CROCCANTE. 11_LA PASTICCERIA SALATA. 1_LA BISCOTTERIA. 2_I DOLCI DA COLAZIONE. 3_LA PASTICCERIA A MIGNOLINE E MONOPORZIONI. 5_LE TORTE. 6_I DESSERT AL PIATTO. 7_I CIOCCOLATINI. 8_I GRANDI LIEVITI. 9_I FRITTI. 10_IL TORRONE. 11_IL CROCCANTE. 11_LA PASTICCERIA SALATA. 1_LA BISCOTTERIA. 2_I DOLCI DA COLAZIONE. 3_LA PASTICCERIA A MIGNOLINE E MONOPORZIONI. 5_LE TORTE. 6_I DESSERT AL PIATTO. 7_I CIOCCOLATINI. 8_I GRANDI LIEVITI. 9_I FRITTI. 10_IL TORRONE. 11_IL CROCCANTE. 11_LA PASTICCERIA SALATA.



IGINIO. MASSARI_
_LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_

Indice alfabetico delle ricette

A

Amaretti di Gallarate tradizionali	26
Anelli al cacao farciti di cremino	16
Anelli alle nocciole	44
Arrotolato al limone	170
Arrotolato al tè verde	166
Autunno	302
Avorio	124

B

Baci di dama al cioccolato	30
Bignè allo zabaglione	88
Bignè croccante alla crema e panna	84
Bignè tartufati	90
Biscotti al pistacchio	28
Blinis al caviale	474
Bomba gelato Aida	332

C

Cannoli siciliani	426
Cannoncini con crema pasticcera	92
Cannoncino gigante	244
Caprese	234
Caramello al lampone	400
Caramello alla vaniglia	382
Cassata siciliana	364
Certosino	20
Cestino di frutta	160
Charlotte	148
Cheesecake	258
Chiacchiere o Lattughe	438
Cioccolatini al latte e vaniglia	398
Cioccolatini al tè e limone	406
Cioccolatini anice e caffè	396
Città d'autunno	300



Colomba	410
Cornetto all'italiana con lievito misto	68
"Cravatte" farcite con crema di ricotta	428
Croccante al sesamo	448
Croccante alle mandorle "all'antica"	454
Croccante classico	456
Croccante con mandorle	452
Croccante con pistacchi e mandorle	450
Croissant salati al sesamo	486
Crostata al cioccolato e frutto della passione	226
Crostata al cremino di nocciole	230
Crostata pistacchio e cioccolato	218
Cubo al frutto della passione	110
Cubo al gianduia	96
Cubo al limone	104
Cubo all'albicocca	98
Cubo alla castagna	100
Cubo alla crema pasticcera	78
Cubo alla nocciola e cioccolato	94
Cubo croccante	106
Cubo Tiramisù	82
Cubotto-palet dorato al caffè	402
Cupola all'arancia e cioccolato	180
Cupola croccante	192
D	
Delizia	126
Deliziosa al limone	182
Dischi al miele	18
Dolce al pistacchio con Millefoglie di gelato	360

E	
Éclair al cioccolato in 3 varianti	212
Éclair alle fragole	146
Elvetia	214
Energia al caffè	312
Esse di mandorla alla siciliana	42
F	
Fagottino alla crema di riso	48
Fagottino alle mele	50
Fagotto autunnale	278
Foresta nera	262
Frittelle "di Pierrot"	432
G	
Ganache bianca all'acquavite di ciliegie	388
Gelosie di albicocche	60
Geometrie di cioccolato al latte e caramello	378
I	
Isola	176
K	
Krapfen (bombolone)	434
L	
Lampone e vaniglia	168
Luna nera	228

M	
Mandorlati con pistacchi	36
Marsalini	140
Meraviglie	440
Meringata	366
Meringata ai lamponi	292
Meringata alla frutta	362
Meringata con frutta sciropata	268
Meringata di mandorle con lamponi	270
Millefoglie caramellate	244
Millefoglie con bavarese alla vaniglia	248
Millefoglie pistacchio e crema al cioccolato	250
Montebianco rivisitato	152
Montebianco	272
Mousse al cioccolato fondente e vaniglia	288
Mousse alla frutta esotica	172
Mousse leggera al cioccolato bianco	316
Mousse leggera al cioccolato fondente	322
Mozart	112
N	
Nocciolato	38
Cubo nocciolato	128
O	
Olandese al cioccolato innovativa	308
Onde di caramello bianco	384

P	
Palets d'oro	386
Palle di neve	32
Palline di spinaci	472
Pan speziato di Norimberga (Lebkuchen)	22
Pandoro veronese	412
Pane "fior di sale"	476
Panetti alle mandorle	62
Panettone "moderno"	414
Panettone al cioccolato	416
Panettone gastronomico al burro	488
Panettone glassato a impasto indiretto	422
Panettone milanese alto	418
Panettone milanese basso	420
Panini alle patate	478
Panpepato alla frutta	24
Parfait al caramello	340
Parfait al Cointreau	336
Parfait al Grand Marnier	328
Parfait all'arancia	348
Parfait alla vaniglia e noci Pecan	326
Parfait alle mandorle	338
Parfait allo yogurt	334
Parfait-semifreddo al cioccolato e vaniglia	342
Parfait-semifreddo alle mele verdi	346
Paris-Brest	254
Pastiera al cioccolato	238
Pera e ricotta	154



Piccola Sacher	76
Piccolo Kranz	64
Piemontesina al cioccolato	136
Piemontesini	390
Piramide di "vermicelli" di crema di marroni	276
Praline al Curaçao	392
Primavera alle fragole	274
Profiteroles	86
Puerto limone e cioccolato bianco	184

Q

Quadratini al gianduia	394
------------------------	-----

R

Reale alla nocciola	102
Reale alla pera	142
Ricotta, pera e rum	178
Rosa al cioccolato al latte	188

S

Saint Honoré al cioccolato	252
Salatini di pasta brisée salata alle mandorle	484
Salatini di pasta sfoglia e carciofi	482
Salatini di pasta sfoglia, prosciutto cotto e carciofi	480
Savarin alle spezie	156
Savoardi	40
Scendiletto	54
Scrigno di marroni	300
Seduzione	260
Semifreddo al caffè	354

Semifreddo al mandarino	350
Semifreddo allo zabaglione e cioccolato	344
Sfera alla crema di lampone	58
Sfere di cioccolato fondente con crema al cioccolato e crema alla vaniglia	370
Soffio	158
Sole arancia e cioccolato	186
Sospiro	150
Spirale al limone	56
Spirale d'aromi	280
Stelle filanti	436
Strudel alla milanese aperto	52
Strudel caldo con crema-gelato alla vaniglia	368
Strudel	242

T

Taragonesi	34
Tartellette al cioccolato e lampone	130
Tartellette al frutto della passione	116
Tartellette al mango e lime	144
Tartellette all'arancia	132
Tartellette con bignè e crema al cioccolato	122
Tartellette con crema al limone e lampone	72
Tartellette con crema alle mandorle e frutta secca	118
Tartellette con crema caramellata	80
Tartellette con crema pasticceria e pera	74
Tartellette pistacchio e frutto della passione	120

Tartellette rosse e verdi	138
Tartina con avocado e astice	464
Tartina di lingua salmistrata e mostarda	466
Tartine al mascarpone, gorgonzola e noci	460
Tartine al prosciutto crudo e porcini	462
Tartine con medaglioni di aragosta	470
Tartine di pane nero con caviale	468
Tartufata al cioccolato fondente	290
Tartufina	264
Tegolini all'albicocca	174
Tiramisù al cioccolato	320
Torciglioni croccanti	66
Torrone morbido ("Nougat di Montelimar")	380
Torrone morbido meringato ai frutti esotici	446
Torrone morbido meringato al pistacchio	444
Torrone tenero	404
Torta ai marroni	298
Torta al caffè con noci	318
Torta al cocco e pistacchio	310
Tarte al limone, frutti rossi e meringa	222
Torta all'arancia	220
Torta alle albicocche candite	236
Torta allo yuzu e mandarino	296
Torta Babà	286
Torta Chantilly allo zabaglione	284
Torta con frutta secca e cioccolato	224
Torta con lamponi	294
Torta delicata alla crema	266
Torta di rose	232

Torta gelato al fior di latte e frutti rossi con semifreddo allo zabaglione	330
Torta Gianduia moderna	256
Torta Meringhetta	282
Torta Piemonte	240
Torta semplicità	306
Tortino di cioccolato e mandorle	114
Tortino di pere	190
Tortino tiepido al cioccolato, crema-gelato al pistacchio	358
Tradizionale	108
Tranci al cioccolato bianco e arancia	206
Tranci al cioccolato e pistacchio	200
Tranci al gianduia	194
Tranci al mandarino	162
Tranci all'albicocca e rabarbaro	164
Tranci alla nocciola	198
Tranci di Millefoglie al cioccolato	208
Tranci di sablée al pistacchio e cioccolato	202
Tranci Sacher fantasia	196
Tranci tartufino	204
Trancio di Diplomatica al cioccolato	210
Triangolo al limone	314
Truffle classico	374
Truffle Moka	376

Z

Zeppole	430
Zuccotto Fiorentino	352