

GABRIELE BERTONCINI

IMPARARE
DAGLI

ER RORI

GUIDA PRATICA
ALLA
RISOLUZIONE
DEI PROBLEMI
IN PASTICCERIA

italiangourmet



*Gabriele
Bertolucci*

Clasacc

SOMMARIO

PREFAZIONE EDITORE	5
PREFAZIONE AUTORE	8
CENNI BIOGRAFICI	12
CAPITOLO 1	
DOLCI DA FORNO, PICCOLI LIEVITATI, FRITTI	14
CAPITOLO 2	
MOUSSE, GLASSE E TORTE MODERNE	112
CAPITOLO 3	
IL CIOCCOLATO. PRALINE, SNACK, MONOPORZIONI	176
CAPITOLO 4	
MIGNON E MACARON	220
CAPITOLO 5	
CARAMELLE E CONFETTURE	256
INDICI	268

IN FORNO: FROLLE, CAKE, TORTE DA VIAGGIO

BISCOTTO PANGNOMO	28
BISCOTTI ALLO ZENZERO	34
CROSTATA AL LIME E MERINGA	40
TORTA DI RICOTTA	48
COCCO & ANANAS	52
PLUMCAKE ARANCIA E CIOCCOLATO	60
CUORICINO VEGANO	68
CORNETTI CON CREMA AL MASCARPONE E BAGNA AL CAFFÈ	78
CROISSANT CON FARCITURA SALATA DI SALMONE, RUCOLA E CREAM CHEESE	90
BOMBOLONE	104

GLI ERRORI PIU' COMUNI NELLA LAVORAZIONE DELLA PASTA FROLLA

CHE SIATE O MENO ALLE PRIME ARMI, VI SARÀ SICURAMENTE CAPITATO DI SFORNARE, E SFORMARE, UNA TARTELLETTA IMPERFETTA. ECCO I MOTIVI, E I RIMEDI, PER FAR SÌ CHE NON RICAPITI.

01.

Per ottenere una tartelletta eccellente o il perfetto fondo di una crostata, occorre prestare attenzione quando si ritaglia il bordo della pasta frolla: l'inclinazione del coltello spesso porta a tagliare in maniera diversa le due estremità. Consiglio invece di fare sempre un taglio con la punta della lama rivolta verso l'alto e leggermente inclinata, in questo modo si eviterà di far 'mancare' pasta una volta cotta. Nella foto, il bordo irregolare.



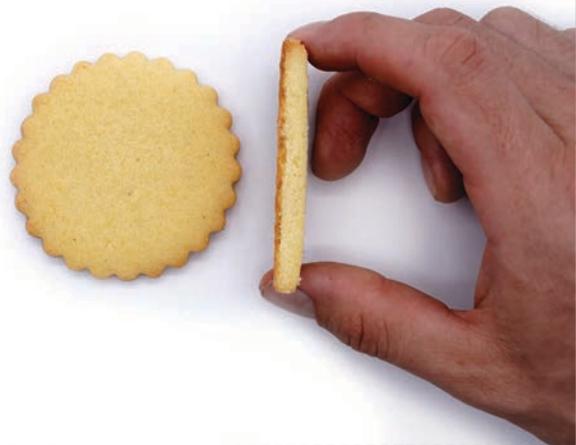
02.

Un risultato di questo tipo si deve al collasso della struttura della nostra pasta frolla: le cause possono essere due. In un primo caso, non aver controllato che il bordo di frolla sia ben aderente al fondo (scivolando quindi in cottura 'verso il basso'); in un secondo caso può trattarsi di un errore di procedimento: si è montato il burro o la si è fatta girare per troppo tempo.

ED ECCO I RISULTATI DEI NOSTRI SPERIMENTI...

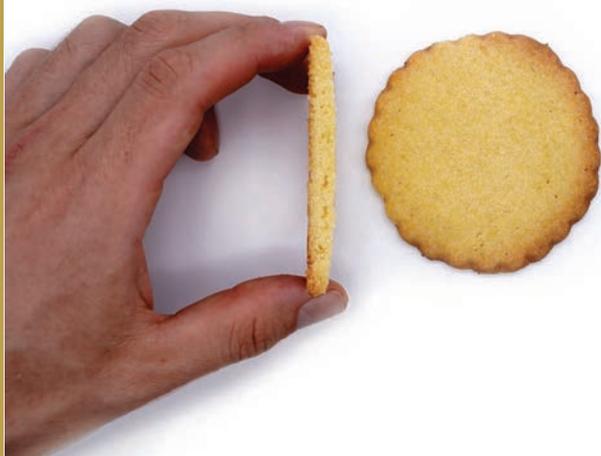
FROLLA CON ZUCCHERO A VELO

Si tratta di un biscotto all'apparenza uguale a quello con lo zucchero semolato, ma in verità risulta molto più raffinato al palato, rendendo più l'idea di biscottino da pasticceria. Abbiamo trovato quindi una seconda ricetta da utilizzare nella nostra produzione. Un consiglio: incorporate la scorza di un'arancia o di un limone, ogni 3 kg d'impasto, per avere più varianti di profumo a partire dalla stessa ricetta.



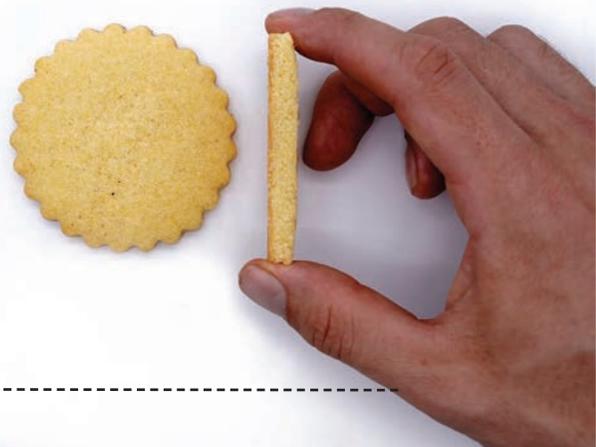
FROLLA GIRATA TROPPO

Il risultato di un'eccessiva lavorazione della frolla sarà la deformazione in cottura, soprattutto nella parte esterna. Lo spessore infatti diminuisce e, cuocendosi si scurisce maggiormente sul bordo. Al gusto ha una texture parecchio dura: sicuramente la farina pur essendo con una forza bassa (farina biscotto 170-180W) ha formato comunque del glutine rendendo il prodotto finale meno friabile.



FROLLA MONTATA

Risulta leggermente deformata, ha una struttura molto friabile ma non è possibile dressarla con sac à poche appena fatta perché risulta troppo dura.





BISCOTTI ALLO ZENZERO

FROLLA MONTATA, ZENZERO
A CUBETTI, VANIGLIA



BISCOTTI ALLO ZENZERO

— RICETTA



INGREDIENTI

per circa 110 biscotti

burro	400 g
bacche di vaniglia	2
farina	700 g
zucchero	500 g
uova intere	250 g
sale (disciolto in acqua)	2 g
zenzero candito cubetti (9x9 mm)	

BISCOTTI ALLO ZENZERO

— RICETTA

01.

Unire in planetaria lo zucchero, il burro morbido e i semi ricavati dal baccello di vaniglia. Miscelare con la foglia.



02.

Colarvi dentro il sale sciolto in acqua e montare bene a velocità media per circa 2 minuti.



03.

Versare a filo i tuorli avendo cura di ottenere un risultato omogeneo.



BISCOTTI ALLO ZENZERO

— RICETTA

04.

Staccare da tutti i bordi con una spatola di gomma in maniera da non lasciare il composto attaccato alle pareti.



05.

Unire la farina setacciata molto lentamente.



06.

Miscelare finché il prodotto non sarà liscio e omogeneo.

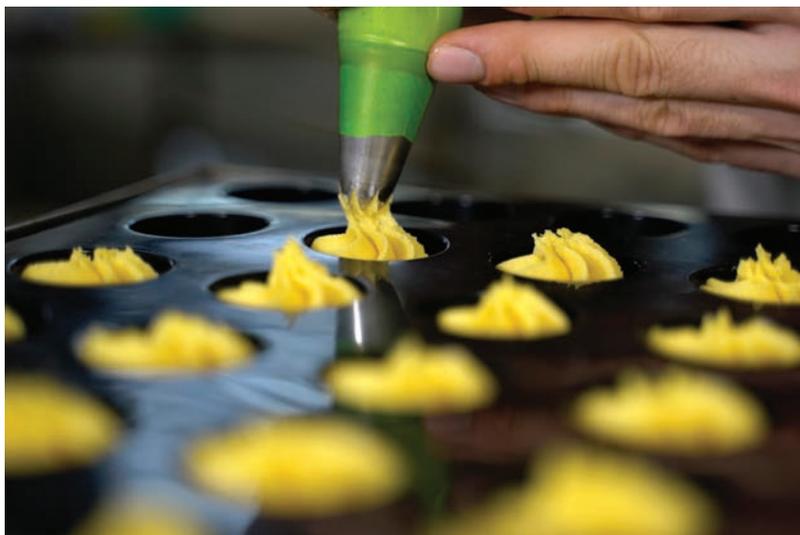


BISCOTTI ALLO ZENZERO

— RICETTA

07.

Dressare con sac a poche con bocchetta rigata n 7, in stampi di silicone o di metallo (da tartellette mignon) creando un giro circolare.



08.

Aggiungere un cubetto di zenzero candito e infornare a 165°C in forno ventilato per circa 20 minuti. Sformare e una volta freddo servire.

IL CONSIGLIO

QUESTO È UN BISCOTTO MOLTO PARTICOLARE, IN REALTÀ LA SUA MORBIDEZZA LO RENDE QUASI UN CAKE.

CON QUESTA RICETTA BASE INOLTRE POSSIAMO SBIZZARRIRCI CON GLI ABBINAMENTI: SOSTITUIRE IL TOTALE DEGLI AROMI CON LA SCORZA DI LIMONE E AL POSTO DELLO ZENZERO INSERIRE UN CUBETTO D'ARANCIA CANDITA, OPPURE PROVATE A INVERTIRE, OVVERO SCORZA DI ARANCIA E CUBETTO CANDITO DI LIMONE. UN'AMARENA NON CI STA MAI MALE, MENTRE STUPISCHE SICURAMENTE UN BEL CANDITO DI MELONE. INSOMMA, L'UNICO LIMITE È LA VOSTRA FANTASIA!

GLI ERRORI PIU' COMUNI NELLA PREPARAZIONE DEL CORNETTO

TECNICA E ACCORGIMENTI

01.

Il cornetto si presenta basso e largo, e questo accade a causa di due fattori: il primo è una lievitazione superiore a quella dovuta quindi in fase di cottura invece di avere il corretto sviluppo finale, il prodotto collassa. Il secondo motivo è dato da un impasto poco incordato, ovvero che non ha sviluppato una maglia glutinica che permette di sorreggere la struttura tipica del cornetto.



02.

Notiamo molto bene in questa foto l'effetto della eccessiva lievitazione, si riconosce dall'incavo che presenta sul fondo e dall'aspetto un po' "spanciato"; oltre che un difetto visivo si tratta anche di una mancanza di gusto: non dimentichiamo che in fase di lievitazione il lievito si nutre degli zuccheri presenti nell'impasto.

03.

L'alveolatura del cornetto italiano, come quella del croissant, deve essere omogenea: in questa foto notiamo un errore dovuto a una fase delle pieghe con il burro. Bisogna fare molta attenzione a non lasciare troppa pasta senza burro da un lato per evitare questo effetto della doppia alveolatura. Dove l'alveolo è particolarmente sviluppato, si è depositata sicuramente una parte maggiore di burro, rispetto al resto dell'impasto. In fase di lievitazione e cottura ciò che conferisce al prodotto la corretta alveolatura è lo strato alternato e uniforme di burro e pasta: se vi sono degli errori si notano a occhio nudo al taglio del triangolo e ancora meglio, come in questo caso, dopo la cottura.



— GLI ERRORI NELLA PREPARAZIONE DEI BOMBOLONI

I FATTORI DI RISCHIO, CHE POSSONO COMPROMETTERE LA PERFETTA RIUSCITA DI UN BOMBOLONE SONO ESSENZIALMENTE LO SCRUPOLOSO RISPETTO DEI TEMPI DI RIPOSO, LA CORRETTA LIEVITAZIONE, NONCHÉ IL RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI FRITTURA (175°C).

01.

A una prima osservazione, si nota facilmente che abbiamo perso la forma tonda della nostra ciambella: questo fatto può dipendere da tre diversi errori

- **Possiamo aver impastato troppo a lungo**, e quindi creato una forza eccessiva alla maglia glutinica, non necessaria per questo tipo di prodotto
- **Possiamo aver mancato nel far riposare correttamente l'impasto** una volta steso sul tavolo: ce ne si accorge perché dopo averlo coppato tende a ovalizzarsi... nel quel caso è sempre troppo presto
- **Potremmo aver sbagliato al momento della frittura**: se lo si prende da un lato può essere che lo si allunghi, rendendolo quindi ovale proprio qualche istante prima di immergerlo nell'olio bollente



LE TORTE MODERNE

CUORICINO AL MANGO 120

CARANUT 134

FORESTA NERA 146

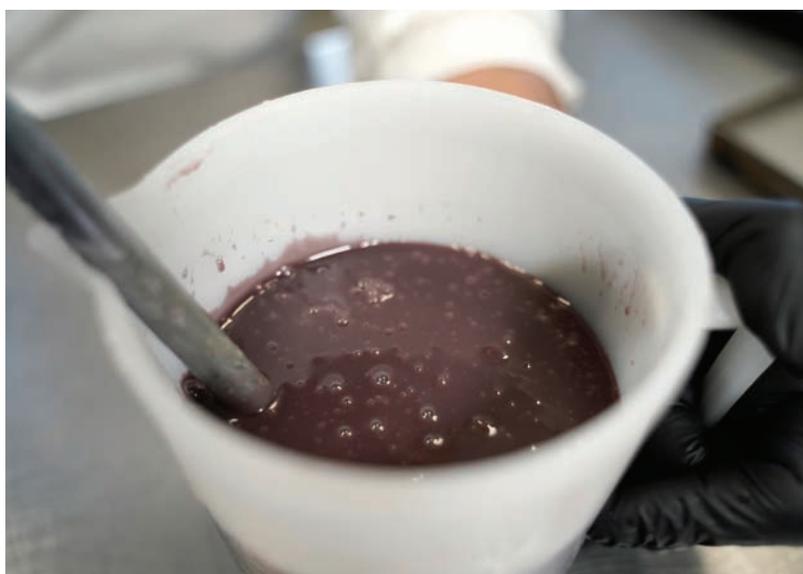
INNAMORATO 158

GLI ERRORI NELLE GLASSE E NEI GLASSAGGI

COLORANTI E MIX

01.

In fase di mixaggio fate attenzione in primis allo strumento che utilizzate. Se il minipimer non è adatto invece di togliere le bolle le aumenterà; questo accade anche se mixiamo troppo in superficie.



02.

Controllate se la glassa è effettivamente a 45°C: se la temperatura è inferiore troverete difficoltà a eliminare le bolle d'aria.

IL CIOCCOLATO

PEPITE DI COCCO 182

CIOCCOLATINI ALLA BANANA 186

COCOS 194

BARRETTE AL CARAMELLO 198

CUORE ROSSO 204

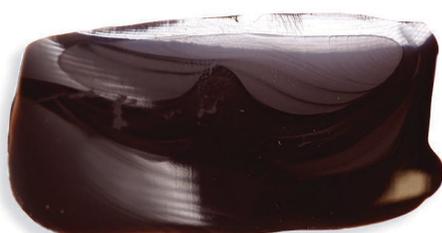
CIOCCOLATO PLASTICO 210

GLI ERRORI NELLA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO

ANALISI DEL CIOCCOLATO FONDENTE IN DIVERSI STEP DI TEMPERATURA

28°C

Notiamo dei segni evidenti dovuti a una cristallizzazione divisa in più zone



29°C

A questa temperatura abbiamo più fasce di sovracristallizzazione (oltre alla cristallizzazione dovuto al troppo movimento, lascerà gli aloni sul nostro cioccolato temperato e renderà le camicie molto spesse, possiamo rimediare sciogliendo i cristalli con il phon termico o aggiungendo del cioccolato caldo)

30°C

Una striata di cioccolato lucido e dall'altra parte una parte molto opaca





PEPITE DI COCCO

IL BON-BON CHE NON POTRETE
TOGLIERE DALLA VETRINA

INGREDIENTI

dosi per 35 bon bon

<i>cocco rapè</i>	100 g
<i>latte condensato zuccherato</i>	160 g
<i>zucchero a velo</i>	100 g
<i>sale</i>	q.b.

PEPITE DI COCCO

— RICETTA



PEPITE DI COCCO

— RICETTA



01. Con uno scudo in planetaria miscelare tutti gli ingredienti insieme. Riporre un'ora in frigorifero coperto con pellicola.



02. Con l'aiuto dello zucchero a velo pesare delle palline da 8 g.



03.

Utilizzare dei guanti per arrotondare le palline.



04.

Una volta che le avrete tutte tonde e uniformi lasciatele in frigorifero da cioccolato per circa 30 minuti: trascorso il tempo di riposo, girare le palline sulle mani con un po' di cioccolato temperato, disporre su una teglia con acetato rigido e lasciar cristallizzare. Passare con un po' di polvere oro per dagli lucentezza.

I PICCOLI: MIGNON E MACARON

**BIGNÈ TRADIZIONALE FARCITO
CON CREMA E AMARENE 224**

**MACARON ALLA FRAGOLA 234
CON GANACHE ALLA VANIGLIA**

**TARTELLETTA AL LIMONE 242
CON CREMA MOUSSELINE**

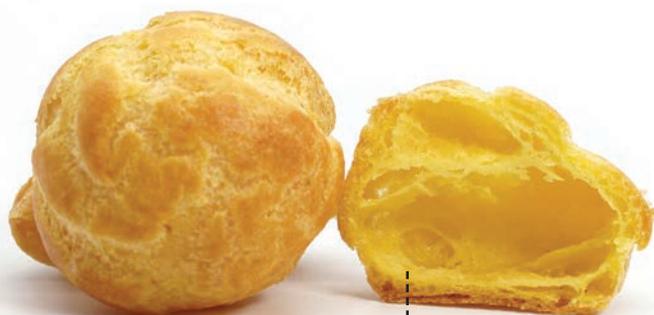
**CREMOSO AL CIOCCOLATO 248
CON GLASSA AL FONDENTE**

GLI ERRORI NELLA PREPARAZIONE DEI BIGNÈ'

RICETTA FONDAMENTALE PER OGNI PASTICCERIA CHE SI RISPETTI, IL BIGNÈ NON AMMETTE COMPROMESSI: DEVE RISULTARE FRIABILE, LEGGERO E PERFETTAMENTE SVILUPPATO PER ACCOGLIERE LA FARCITURA. NON SI TRATTA DI UNA LAVORAZIONE COMPLESSA, EPPURE È BENE SAPERE COME RIMEDIARE AGLI ERRORI...

01.

In questa foto, un chiaro esempio del caso in cui non si è effettuata la corretta cottura in pentola: bastava tenere la pasta chou qualche minuto in più sul fuoco per evitare questo leggero collasso della struttura.



02.

Qui invece si è trattato di mancanza di tempo di cottura in forno: è sufficiente allungare di 5-7 minuti il tempo, ricordandosi di aprire la valvola.

03.

Anche in questo bignè possiamo notare la mancanza di cottura sul fuoco della pasta chou, si caratterizza dal collasso della struttura: è lo stesso difetto – più pronunciato – della foto 1.



INDICE DELLE RICETTE

BARRETTE AL CARMELLO	298
BIGNÈ TRADIZIONALE FARCITO CON CREMA E AMARENE	224
BISCOTTI ALLO ZENZERO	34
BISCOTTO PANGNOMO	28
BOMBOLONE	104
CARMELLE MOU	265
CARANUT	134
CIOCCOLATINI ALLA BANANA	186
CIOCCOLATO PLASTICO	210
COCCO & ANANAS	52
COCOS	194
CONFETTURA DI ANANAS E ROSMARINO	258
CORNETTI CON CREMA AL MASCARPONE E BAGNA AL CAFFÈ	78
CREMOSO AL CIOCCOLATO CON GLASSA AL FONDENTE	248
CROISSANT CON FARCITURA SALATA DI SALMONE, RUCOLA E CREAM CHEESE	90
CROSTATA AL LIME E MERINGA	40
CUORE ROSSO	204
CUORICINO AL MANGO	120
CUORICINO VEGANO	68
FORESTA NERA	146
GELATINE AL FRUTTO DELLA PASSIONE	262
INNAMORATO	158
MACARON ALLA FRAGOLA CON GANACHE ALLA VANIGLIA	234
PEPITE DI COCCO	182
PLUMCAKE ARANCIA E CIOCCOLATO	60
TARTELLETTA AL LIMONE CON CREMA MOUSSELINE	242
TORTA DI RICOTTA	48

INDICE DEGLI ERRORI

GLI ERRORI PIÙ COMUNI NELLA LAVORAZIONE DELLA PASTA FROLLA	16
GLI ERRORI PIÙ COMUNI NELLA PREPARAZIONE DEL CORNETTO	76
ACCORGIMENTI IN FASE DI SFOGLIATURA	85
ACCORGIMENTI IN FASE DI SFOGLIATURA/2	99
GLI ERRORI NELLA PREPARAZIONE DEI BOMBOLONI	102
GLI ERRORI NELLE GLASSE E NEI GLASSAGGI	114
GLI ERRORI NELLA PREPARAZIONE DELLA MOUSSE AL CIOCCOLATO	118
GLI ERRORI NELLA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO	178
GLI ERRORI NELLA PREPARAZIONE DEI BIGNÈ	222
GLI ERRORI NELLA PREPARAZIONE DEI MACARON	240