

Riccardo Magni

# DOLCEMENTE ITALIANO

Pasticceria Professionale



BIBLIOTHECA CULINARIA



Professional



# LATTICINI

---

*La ricca tradizione pasticceria francese, caratterizzata dall'uso di burro e di panna, continua a essere il caposaldo per la maggior parte della formazione professionale al punto tale che l'utilizzo di ingredienti come la ricotta, il mascarpone, lo yogurt (o l'olio extravergine d'oliva), è sempre visto come "alternativa", anche quando risulta come la scelta più naturale per dessert in altre culture. Il sapore e la prestazione – un termine aggregato per concetti come struttura, consistenza, shelf-life e requisiti dietetici – saranno sempre i parametri sui quali basiamo la valutazione di idoneità di un ingrediente. La consapevolezza che almeno due di questi parametri (sapore e consistenza) sono fortemente influenzati da preconcetti, non è da sottovalutare. La degustazione alla cieca è sempre istruttiva per rivelarli.*

*Sono straordinari i sapori e le consistenze creati dai grassi prevalentemente saturi come burro e panna, ma la loro onnipresenza non dovrebbe convincere per default che rappresenta l'unica scelta per dessert di qualità. Questo capitolo (insieme a quello dedicato all'olio extravergine d'oliva) è offerto come punto di partenza per esplorare in che modo questi "altri" grassi possono influenzare preparazioni che spaziano dal pan di Spagna al gelato. Per esempio, ho pensato di riempire dei bignè con una crema di ricotta; ho guarnito degli éclair con una miscela di panna e mascarpone; ho dato un tocco di asprezza ad un ripieno di cioccolato bianco aggiungendo dello yogurt. Licenza creativa o eresia? Il desiderio di mettere la propria impronta su una ricetta è istintivo, fare una valutazione spassionata del proprio estro, decisamente meno. C'è sempre da chiedersi, "Cosa aggiunge la modifica di positivo all'esito finale?"*

## Bigné raggio di sole

*C'è tutto il sole italiano in questo dolce dove la sapidità della ricotta tiene testa all'acidità del limone in crema e in gelée offrendo un contrasto di sensazioni molto stimolante.*

*Ingrediente importante in ricette dolci e salate, la ricotta non è tecnicamente un formaggio, ma un sottoprodotto caseario. Selezionato da produttori artigianali, conferisce un sapore unico e particolarmente italiano a un classico della pasticceria francese.*

### COMPOSIZIONE

- \_ croccantino giallo
- \_ bigné
- \_ crema e spuma limone
- \_ gelée di limone
- \_ decoro in cioccolato

### RESA

18 dolci monoporzione

### Croccantino giallo

- 160 g burro
- 200 g zucchero semolato
- 200 g farina biscotto
- colorante giallo limone
- in polvere acqua solubile

Nella planetaria munita della foglia, impastare gli ingredienti nell'ordine e unire il colorante diluito in poca acqua. Stendere l'impasto tra due fogli di acetato a uno spessore di 2 mm. Raffreddare e ritagliare dei dischi di Ø 1,5 e Ø 3 cm da sovrapporre ai bigné prima della cottura.

### Bigné

- 250 g latte intero
- 250 g acqua
- 220 g burro
- 15 g sale
- 10 g zucchero semolato
- 280 g farina debole
- 500 g uova

In una casseruola, portare a bollire il latte, l'acqua, il sale, lo zucchero e il burro a pezzetti. Unire la farina, in un'unica soluzione e riportare in cottura,

avendo cura di gelificare correttamente gli amidi superando gli 85 °C. L'impasto dovrebbe staccarsi dalle pareti. Raffreddare a 60 °C, trasferire l'impasto nella planetaria, munita della foglia, ed emulsionare con le uova.

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, formare due serie di bigné di Ø 1,5 cm e di Ø 3 cm su una teglia rivestita con un tappeto di silicone microforato. Applicare i dischi di croccantino preparati e cuocere in forno statico a 200 °C per 18 minuti con valvola aperta.

### Crema e spuma limone

- 50 g succo di limone
- 25 g zucchero invertito
- 150 g burro
- 50 g tuorli
- 100 g zucchero semolato
- scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 125 g ricotta vaccina
- 195 g panna montata

Portare a bollire il succo di limone con lo zucchero invertito e il burro. Unire i tuorli, lo zucchero semolato e le scorze di limone. Portare a 85 °C, emulsionare con un frullatore a immersione e abbattere al positivo (+4 °C).

Conservare 150 g di crema da utilizzare in purezza per riempire i bigné più piccoli. Unire delicatamente alla ricotta i restanti 220 g di crema limone e incorporare anche la panna montata. Utilizzare il composto per riempire i bigné più grandi dopo aver inserito una goccia di gelée di limone. Conservare al positivo (+4 °C).

### Gelée di limone

- 225 g zucchero semolato
- 6 g pectina NH
- 250 g succo di limone
- 125 g acqua
- 25 g sciroppo di glucosio DE 60

Disperdere la pectina nello zucchero, unire il succo di limone, l'acqua e il glucosio; portare a 104 °C e raffreddare a +4 °C.

### Decoro in cioccolato

- 350 g cioccolato bianco
- Edelweiss 36% m.c.

Nel forno a microonde, fondere il cioccolato a 44 °C e temperarlo a 29 °C. Stendere il cioccolato in uno strato sottile su fogli di acetato. Ritagliare dei quadri di 3 cm di lato e, non appena il cioccolato inizia la cristallizzazione, capovolgere i quadri e conservarli a temperatura controllata (16 °C / 55% umidità relativa).

### PREPARAZIONE

#### E PRESENTAZIONE

Sovrapporre il bigné più piccolo a quello più grande fissandolo con una goccia di crema limone. Fissare il decoro in cioccolato sui due bigné utilizzando due gocce di crema limone. Completare con una goccia di gelée e foglie d'argento.





## VINI E LIQUORI

---

*Il lavoro del pasticcere è spesso come quello del tipografo di una volta. Componenti base, come le lettere dell'alfabeto, sono manipolati e assemblati secondo un disegno imposto da un impulso creativo. Lo stile personale è espresso attraverso sottili aggiustamenti, svolazzi, enfasi. Al completamento di questa metafora, l'utilizzo di vini e liquori può essere paragonato ad una sottolineatura. La loro presenza dirige l'attenzione gustativa in un modo molto specifico come una riga che corre sotto una frase. Possono far risaltare in modo diverso anche ciò che sta accanto. Una molecola polare e volatile, l'alcool è capace di interagire con ingredienti liposolubili e idrosolubili liberando gli aromi che costituiscono l'ottanta per cento dell'esperienza gustativa. Un pan di Spagna bagnato in uno sciroppo aromatizzato con un liquore è percepito rapidamente, anche quando è presente sotto forma di un inserto ed è racchiuso da una crema.*

*I sapori decisi associati ad ingredienti alcolici esigono un dosaggio attento per evitare di sbilanciare il delicato equilibrio di un dessert. Va ricordato, inoltre, che oltre al gusto, gli alcolici influiscono anche la texture di molte preparazioni. In quanto liquidi, aumentano il contenuto globale di umidità contribuendo ad impasti più morbidi. Fanno rinvenire i frutti essiccati, migliorando non solo la loro masticabilità, ma anche impedendo loro di sottrarre l'umidità dagli impasti durante la cottura. L'alcool abbassa il punto di congelamento dell'acqua, un importante punto da ricordare nella preparazione dei dolci gelati.*

*Nelle ricette che seguono, sono vini, liquori e distillati italiani che aggiungono profondità aromatica e definizione a diverse preparazioni. Dato il grande numero di prodotti disponibili e la necessità di illustrare il tema in un numero ristretto di ricette, gli alcolici sono stati utilizzati in modi diversi per far risaltare la loro versatilità. C'è un lievito profumato con un liquore agli agrumi, un semifreddo preparato con un vino fortificato, una crema aromatizzata con un vino frizzante, composte di frutta macerate in vini da dessert e un impasto per cake arricchito con frutta secca in acquavite – tante piccole sottolineature gustative per far risaltare profumi e aromi inebrianti.*

## Babà mandarino passione in vasocottura

*Parla da sola la straordinaria struttura, quasi eterea, del babà. La bagna in profumi agrumati ed esotici fa della degustazione un'esperienza sensoriale particolare, un vero trasporto nel Sud Italia. La vasocottura, che allunga la conservazione di questo dolce tradizionale, consente un differente approccio sia alla vendita sia al consumo.*

### COMPOSIZIONE

\_ base babà  
\_ sciroppo mandarino passione

### RESA

12 babà

### Base babà

175 g farina manitoba 400 w  
3 g zucchero semolato  
90 g acqua  
20 g lievito compresso

Impastare gli ingredienti per realizzare un pre-impasto (biga). Lasciare riposare a 24-26 °C / 65 % di umidità relativa per circa 30 minuti. Deve triplicare il suo volume.

830 g farina manitoba 400 w  
10 g lievito compresso  
70 g miele  
20 g sale  
450 g burro (18 °C)  
975 g uova (+4 °C)

Nella planetaria munita del gancio, iniziare l'impasto con la biga, il lievito, il miele, la farina e la metà delle uova. A sviluppo della maglia glutinica aggiungere le restanti uova e il burro temperato in più riprese con il sale.

Dividere l'impasto in porzioni di 170 g per vasi da 850 ml. Arrotolare la pasta e porre nei vasi leggermente imburattati per la lievitazione a 26-28 °C (90 minuti circa).

Trasferire i vasi nel forno su placche forate e cuocere a 170-180 °C per 20 minuti. Aprire la valvola e completare la cottura alla stessa temperatura per 12-14 minuti. Raffreddare.

### Sciroppo mandarino passione

950 g zucchero semolato  
350 g purea di frutto della passione  
450 g succo di mandarino  
100 g acqua  
200 g distillato Mandarino  
200 g infuso naturale Orange Royale  
Scogliere lo zucchero nella purea di frutta e nel succo di mandarino, unire l'acqua, il distillato Mandarino e l'Orange Royale. Mescolare bene e conservare al freddo (+ 4 °C).

### PREPARAZIONE

#### E PRESENTAZIONE

Portare lo sciroppo a 60 °C, inzuppare ciascun babà versando 300 g di sciroppo. Chiudere i vasi ermeticamente. Passare in forno a 120 °C per 16-18 minuti circa. Raffreddare e capovolgere delicatamente per smodellare i babà. Conservare a temperatura ambiente aprendo solo per il consumo. Porzionare con un coltello seghettato e guarnire con crema chantilly alla vaniglia.



La tecnica del sottovuoto garantisce ai babà una conservazione lunga (anche diversi mesi) con le caratteristiche organolettiche inalterate.





## ERBE, SPEZIE E AROMI

---

*In media solo il 20% della nostra esperienza gustativa è attribuibile ai ricettori situati sulla lingua. Gli aromi percepiti dal naso (ortonasali) e attraverso la bocca (retronasali) hanno un'influenza di gran lunga più importante sul modo in cui si percepiscono i sapori, come può attestare chiunque abbia mai avuto un raffreddore. Il numero dei composti aromatici e volatili presenti nei singoli ingredienti si differenzia moltissimo. Il caffè, ad esempio, ne contiene circa mille mentre una fragola di bosco ne ha meno di ottanta. Erbe aromatiche, fiori e spezie apportano aromi molto particolari, spesso notevoli per la loro persistenza oltre che per la loro intensità. Usati con equilibrio e sensibilità, possono essere tra gli ingredienti più intriganti a disposizione del pasticciere.*

*Proprio perché i loro oli essenziali vengono estratti attraverso la macerazione o la distillazione, queste sostanze aromatiche tendono ad essere invisibili nel dessert finito. Sono percepite, ma non suscettibili alla nostra forma di identificazione più immediata, quella visiva. Con il senso olfattivo sull'attenti, l'esperienza gustativa è più focalizzata. Le persone dotate di un ottimo olfatto possono essere più rapide nel precisare la particolare sorpresa aromatica che è stata aggiunta ad un impasto, a una crema o a un gelato; altre invece possono richiedere più tempo e attenzione per arrivare ad indovinare. Quando un ingrediente è inaspettato, quel momento di focalizzazione si espande mentre il nostro organismo insiste su un'identificazione.*

*Nelle ricette che seguono, ho introdotto gelsomino, basilico, timo e zafferano, fragranze (e sapori) che molti non potrebbero immaginare di incontrare in un dessert. Ho incluso anche il caffè e la vaniglia perché donare un'espressione nuova a questi ingredienti aromatici molto più familiari rappresenta una sfida altrettanto interessante.*

## Biscotto gelato limone basilico

*Una versione mediterranea di un classico estivo, creata con un gelato all'olio extravergine di oliva infuso con gli aromi di limone e basilico. Gli oli essenziali della scorza del limone conferiscono il sapore dell'agrume, ma non la sua acidità. Un tocco di mandorla nel biscotto aggiunge un altro frutto che prospera nel bacino mediterraneo.*

### COMPOSIZIONE

\_ frolla alle mandorle  
\_ gelato all'olio evo  
\_ meringa fiammeggiata

### RESA

18 monoporzioni rettangolari

### Frolla alle mandorle

230 g burro (8-12 °C)  
115 g zucchero a velo  
115 g tpt mandorle  
95 g uova  
3 g sale  
4 g estratto naturale vaniglia Tahiti  
443 g farina biscotto

Nella planetaria munita della foglia, lavorare il burro con lo zucchero e il tpt. Incorporare le uova, il sale e la vaniglia e impastare brevemente con la farina. Conservare a + 4 °C per 12 ore. Stendere l'impasto a uno spessore di 2 mm, ritagliare 18 rettangoli di misura un po' più grande dello stampo selezionato per il gelato. Raffreddare e disporre su placche foderate con tappeto in silicone microforato. Cuocere in forno a 160 °C per 14 minuti circa.

### Gelato olio evo

5 g foglie di basilico  
6 g scorze di limone non trattato  
918 g latte intero  
135 g zucchero semolato  
105 g destrosio in polvere  
105 g olio extra vergine di oliva delicato e fruttato  
37 g lpm (latte magro in polvere)  
5 g neutro

Lasciare la scorza di limone e il basilico in infusione nel latte per 12 ore a 4 °C. Scaldare e passare allo chinois. Disperdere il lpm negli zuccheri e insieme al neutro aggiungere al composto. Iniziare la pastorizzazione portando il composto a 82-85 °C. Emulsionare accuratamente l'olio in fase di discesa della temperatura e raffreddare. Maturare, mantecare e colare il gelato negli stampi selezionati. Abbattere a -18 °C.

### Meringa fiammeggiata

280 g zucchero semolato  
3 g albumi in polvere  
200 g albumi  
70 g sciroppo di glucosio DE 60

Disperdere gli albumi in polvere nello zucchero. In una casseruola, unire gli albumi, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio e portare a 60 °C. Nella planetaria munita della frusta, montare fino al raffreddamento della massa. Utilizzare subito.

### PREPARAZIONE

#### E PRESENTAZIONE

Accoppiare due biscotti a ciascuna porzione di gelato. Completare con la meringa e fiammeggiare. Disporre le foglie di basilico cristallizzato, dischi di cioccolato bianco e foglie d'oro.



*Olio extravergine d'oliva è l'ingrediente "sorpresa" in questo dolce estivo. Non solo conferisce una meravigliosa consistenza al gelato, ma accentua i gusti degli infusi di limone e basilico.*









I pasticceri hanno un curioso dilemma: le loro dispense non sono mai state così diversificate e la possibilità di pubblicizzare il proprio lavoro non è mai stata così semplice. Il mercato si nutre di novità ed è facile trovarsi in un vortice di inutili variazioni nel tentativo di mostrarsi al passo con i tempi, influenzati anche dall'egemonia dei social media che porta a un'accelerata omologazione dei gusti. Quali risorse ha il professionista per distinguersi nella sostanza e non solo nelle apparenze?

Riccardo Magni ha cercato le risposte nella sua dispensa, rivalutando quello che si nascondeva in piena vista: ingredienti di qualità squisitamente italiani, ma ampiamente esportati, e quindi reperibili anche dal professionista all'estero. In otto capitoli tematici, ha sviluppato ricette che esaltano *Cereali, Latticini, Vini e liquori, Olio e aceto, Frutta fresca, Frutta candita e conservata, Erbe, spezie e aromi e Frutta a guscio e cioccolato*.

Questo patrimonio del gusto, declinato in 52 ricette, spazia dalle torte moderne ai dolci mono-porzioni, dai dessert freddi a quelli da forno, dalle crostate alle torte da viaggio. Una grande fonte di ispirazione per esplorare quella territorialità spesso invocata dai cuochi, ma raramente dai pasticceri. Trasformare nocciole, agrumi, olio extravergine di oliva, aceto balsamico, basilico, zafferano, farro, grano saraceno, mascarpone, ricotta, vini passiti, panettone, torrone e altro ancora in un dessert, si è rivelato anche un modo per mettere in risalto un approccio italiano alla pasticceria. Questa raccolta di ricette è un invito ad attingere al paniere italiano con occhio italiano, ma con una prospettiva diversa, attraverso gli occhi di un professionista di grande esperienza.

---

*Attivo da oltre due decenni nel mondo della pasticceria, Riccardo Magni vanta una formazione internazionale (Bellouet Conseil, Ecole Lenôtre, Richemont).*

*Ha maturato notevoli esperienze anche a livello nazionale sia nel mondo della ristorazione (L'Albereta, Grande Hotel Villa Serbelloni), sia in pasticcerie storiche (Cova, Balzer 1850). Attualmente, svolge l'attività di consulente e docente, compiti che lo vedono impegnato con aziende di primo piano e con il mondo della formazione.*

ISBN 978-88-97932-79-6

€ 56,00

[www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)



9 788897 932796