

DECO-PRO A CASA COME IN PASTICCERIA



ORATHAY & VANIA
FOTOGRAFIE DI DEIRDRE ROONEY



SOMMARIO

La base

GLI INGREDIENTI.....	4
I COLORANTI - ISTRUZIONI PER L'USO DEI COLORI.....	6
COME ADOPERARE LA TASCA DA PASTICCIERE.....	7
USTENSILI, STAMPI, ECC.	8

Le lezioni

N°01 —CHIPS DI ANANAS.....	10
N°02 —CHIPS DI AGRUMI	12
N°03 —BOLLE GELATE	14

TEGOLE

N°04 —TEGOLE PIATTE E CROCCANTI	16
N°05 —TEGOLE RITORTE AL PISTACCHIO	18
N°06 —TEGOLE DENTELLE	20
N°07 —TEGOLE A CILINDRO DA RIEMPIRE	22

N°08 — PANNA MONTATA A DUE COLORI	24
---	----

CIOCCOLATO

N°09 —GLASSATURA AL CIOCCOLATO.....	26
N°10 —PIROTTINI DI CIOCCOLATO DA RIEMPIRE	28
N°11 —FASCIA DI CIOCCOLATO	30
N°12 —DECORAZIONE DI CIOCCOLATO	32
N°13 —DECORAZIONE COLORATA SUI CIOCCOLATINI.....	34
N°14 —PALLINE DI CIOCCOLATO SUL DOLCE.....	36
N°15 —MINI VACHERIN A FORMA DI GUSCIO.....	38
N°16 —PLACCHETTE DI CIOCCOLATO BIANCO	40

COPERTURA

N°17 —DECORAZIONE CON GLASSA REALE.....	42
N°18 —COPERTURA IN PASTA DI MANDORLE	44
N°19 —COPERTURA DI MERINGA ITALIANA.....	46

CARAMELLO

N°20 —NIDI DI CARAMELLO.....	48
N°21 —NOCCIOLE CARAMellate.....	50
N°22 —DECORAZIONE AL CARAMELLO.....	52
N°23 —DENTELLE AL CARAMELLO	54
N°24 —FOGLIA D'ORO	56

N°25 —PETALI DI FIORI CRISTALLIZZATI SUI MEDIANT.....	58
N°26 —GLASSATURA PERFETTA PER BIGNÈ.....	60
N°27 —LA TECNICA DELL'INSERTO.....	62
N°28 —LA SCHIUMA DI LATTE.....	64

<i>le idee di ricette da decorare</i>	<i>67</i>
---	-----------



la base
GLI INGREDIENTI*



FONDANT

Miscela di zucchero, acqua e glucosio che si utilizza per glassare i bigné e gli éclair. Il *fondant* si acquista già pronto nei negozi di specialità alimentari. È possibile dargli un aroma e un colore. Spesso confezionato a chili, si conserva quasi senza scadenza a temperatura ambiente.

PASTA DI PISTACCHIO

Realizzata con pistacchi tostati e frantumati, è quella che dà l'aroma di pistacchio alle preparazioni di pasticceria. Esiste sia colorata sia naturale al 100%. La versione colorata conferisce ai dolci un tipico verde. La versione naturale, color kaki, ha un aspetto meno allettante, ma un sapore più sottile. Generalmente è confezionata in vasi da 400 o 500 g. Si conserva in frigorifero, avvolta con pellicola per alimenti in recipienti a chiusura ermetica. Si deve rimestare con il cucchiaino prima dell'uso.

MATCHA

Tè verde giapponese in polvere, utilizzato in cucina per conferire un profumo delicato a biscotti ed entremet. Il suo gusto leggermente amaro permette di compensare e riequilibrare i sapori molto dolci. Si sposa alla perfezione con il cioccolato bianco.



*Tutti questi ingredienti si acquistano nei negozi specializzati o su internet.

la base
GLI INGREDIENTI*

PISTACCHI CRUDI MONDATI

Da ridurre in polvere o da frantumare, conferiscono profumo e una nota croccante alle creme e agli entremet. Passati in padella o nel forno caldo per qualche minuto, sprigionano tutto il loro aroma. Come gli altri frutti oleosi, i pistacchi si deteriorano rapidamente. Conservateli in un sacchetto a chiusura ermetica e consumateli in breve tempo.

FOGLIE D'ORO

Foglie decorative molto sottili, generalmente usate sui dolci al cioccolato o sui macaron, si trovano in commercio sotto forma di libretti da 25 pezzi. Fragilissime, volatili e molto adesive, si devono maneggiare con precauzione e applicare con la punta di un coltello. Per evitare di sguaiarle, conservatele impacchettate e riposte di piatto in un cassetto.

CRÊPES DENTELLES

Le crêpes dentelles, o cialde a sigaretta, sono sottilissime e molto croccanti. Schiacciandole e mescolandole con cioccolato fuso, si prepara quello che in pasticceria si chiama «pailleté feuilletine» e che conferisce una nota croccante agli entremet a base di mousse.

MOMPARIGLIA

Perline di zucchero, di dimensioni e colore variabili.

PASTA DI MANDORLE

Miscela di mandorle in polvere e zucchero. In base alla quantità di mandorle che contiene, si utilizza per la decorazione (22 % di mandorle) o per preparare biscotti (più del 50 % di mandorle). Maggiore è la percentuale, maggiore è la morbidezza e la ricchezza di sapore della pasta di mandorle. Deve essere conservata avvolta con cura nella pellicola per alimenti e consumata in tempi brevi.

PETALI DI FIORI

Scegliete preferibilmente fiori eduli biologici. Cristallizzate i petali (si conserveranno più a lungo) oppure consumateli freschi.



23

Lezione n°23

COME FARE LA DENTELLE AL CARAMELLO PER ORNARE UNA FETTA DI TORTA



PER UNA VENTINA DI TUILES DENTELLE
PREPARAZIONE 10 MINUTI – COTTURA 5 MINUTI

vi occorrono
100 g di zucchero
30 g di burro
2 cucchiaini d'acqua

attrezzatura da pasticceria
1 placca da pasticceria
1 silpat®

Realizzate un caramello scaldando lo zucchero e l'acqua su fiamma bassa senza mescolare. Quando il caramello è dorato, toglietelo dal fuoco e incorporate il burro. Amalgamate e versate immediatamente su una placca. Lasciate indurire.

Quando il caramello si è indurito e raffreddato, spezzatelo e passatelo al mixer.

Setacciate la polvere di caramello su una placca coperta da un silpat® e introducete per 5-10 minuti in forno a 200 °C spento. Il caramello è pronto quando non ha più l'aspetto di una polvere e sembra un merletto.

Lasciate raffreddare la dentelle prima di staccarla con delicatezza.



DECO-PRO A CASA COME IN PASTICCERIA



L'occhio vuole la sua parte: questa massima sembra valere ancora di più in pasticceria. Un dolce buono che delude dal punto di vista estetico rischia di essere sottovalutato, tale è, in questo settore, la predisposizione ad associare la forma con la sostanza. I pasticceri lo sanno e, per questo motivo, hanno raffinato l'arte di decorare anche le loro creazioni più semplici.

Quei tocchi finali che aggiungano *allure* non sono necessariamente fuori dalla portata di chi si diletta a fare dolci in casa. Con gli strumenti giusti e un po' di pratica, non solo si può (figurativamente parlando) piazzare la ciliegina sulla torta, ma è possibile anche racchiuderla in una gabbia di zucchero dorato.

Ampiamente illustrate con fotografie passo per passo, le ventotto lezioni di stile di questo volume comprendono una varietà di materie prime e di tecniche per abbellire dessert al piatto, dolci monoporzione o torte tra cui: nidi e guarnizioni con il caramello, tegole croccanti, chips di frutta, rivestimenti vari (meringa, glassa reale, pasta di mandorle) e un bell'assortimento di decori in cioccolato dalle plachette alle boules, dalle griglie alle pirottine. Non mancano lezioni dedicate a materiali particolari come la foglia d'oro o i petali dei fiori. Infine, una selezione di ricette per dolci che attendono solo il faticoso tocco finale.



€ 7,90

ISBN 978-88-97932-11-6



9 788897 932116

www.bibliothecaculinaria.it