

Emilia Chiriotti
Enrico Médail

Dizionario di Pasticceria artigianale

Aa |

Bb |

Cc |

Dd |

Ee |

Ff |

Gg |

Hh |

Ii |

Jj |

Kk |

Ll |

Mm |

Nn |

Oo |

Pp |

Qq |

Rr |

Ss |

Tt |

Uu |

Vv |

Ww |

Xx |

Yy |

Zz |

CHIRIOTTI



EDITORI

BIBLIOTHECA CULINARIA



+3 °C al cuore del prodotto in un massimo di 90 minuti, preservando così la qualità, la fragranza, i colori e i profumi dei prodotti e triplicandone la durata.

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

> Si tratta di un particolare apparecchio frigorifero caratterizzato dalla capacità di raffreddare in tempi estremamente brevi i cibi che vi vengono introdotti. Il funzionamento si basa sulla realizzazione di un impianto frigorifero largamente sovradimensionato, unitamente a superfici di scambio adeguatamente calibrate e a una ventilazione forzata in grado di far circolare svariate migliaia di metri cubi/ora di aria all'interno della camera di lavoro. Lo scopo primario di questo tipo di attrezzatura è quello di poter bloccare il deterioramento naturale dei cibi, causato dalla proliferazione batterica, permettendo di prolungarne la vita media, mantenendo invariati qualità, gusto, aspetto estetico e proprietà nutrizionali.

I batteri si riproducono scindendosi in due ogni 15 minuti. Quanto più breve è il tempo in cui un prodotto di pasticceria rimane nella zona batterica ad alto rischio, tanto meno subirà il danno dei batteri e più lunga sarà la sua durata. Il raffreddamento rapido a +3 °C al cuore del prodotto in un massimo di 90 minuti permette di mantenere alta la qualità per un tempo da 3 a 5 volte superiore. Infatti, a questa temperatura, la duplicazione dei batteri avviene in 4-6 ore anziché in 15-20 minuti.

A seconda dell'impostazione, l'abbattitore svolge due funzioni:

- raffreddamento rapido da +90 a +3 °C entro 90 minuti;
- congelamento rapido fino a -18 °C al cuore del prodotto nel minor tempo possibile.

ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

> Per ragioni igieniche e di immagine, in laboratorio è di rigore la divisa da lavoro: giacca doppiopetto o monopetto bianca o in colore; pantaloni classici, gessati o colorati; cappello o copricapo o tocco; grembiuli, calzature professionali. Per la vendita in negozio la moda professionale è assai varia e più fantasiosa. Un abbigliamento curato e piacevole, consoni con la pasticceria, fa parte dell'arte dell'accoglienza al cliente, unitamente con la qualità dei prodotti, igiene, competenza e cortesia.

ABBOZZARE

> Disegnare a grandi tratti lo schizzo di un futuro pezzo da esposizione.

ABBURATTAMENTO

> Operazione che ha lo scopo di separare per setacciamento successive particelle di granulometria diversa in farina, semole e crusche. L'abburattamento è realizzato con buratti o plansichter, provvisti di setacci attraverso i quali passano le particelle più fini, mentre quelle più grosse costituiscono un rifiuto di setacciatura.

ACACIA

> Pianta (*Robinia pseudacacia*) originaria dell'America settentrionale e centrale che prese anche il nome di Robinia, dall'erborista Jean Robin che la diffuse in Europa. Il nome acacia deriva dal greco e significa bianco, per indicare i fiori che, ricchi di nettare, oli essenziali e sostanze aromatiche, vengono utilizzati per la preparazione di sciroppi, marmellate e tipi di frittelle. Per le pregevoli qualità organolettiche del suo polline, si produce un miele esclusivamente di acacia, molto apprezzato.

ACCIAIO INOX

> Nome dato agli acciai ad alto tenore di cromo per la loro caratteristica di non arrugginire se esposti all'aria e all'acqua. Sono contrassegnati con le sigle 18/8, 18/10 o 18/12, secondo che alle 18 parti di cromo ne siano state aggiunte 8, 10 o 12 di nichel. A seconda della destinazione, possono essere resistenti agli agenti chimici, alla corrosione a caldo, agli sforzi meccanici, ecc. Sono essenziali per tutti gli organi meccanici a contatto con prodotti alimentari o chimici.

ACCOPPIARE

> Azione di congiungere due parti di un dolce, ad esempio gusci di meringa, facendole aderire con panna montata, crema chantilly, cioccolato fuso o altro.

ACESULFAME K

> Edulcorante artificiale, con sigla comunitaria E 950, dal potere dolcificante 200 volte superiore a quello del saccarosio. Non interagisce con i componenti degli alimenti e si decompone in soluzione acquosa, in condizioni di temperatura e di pH diverse da quelle normali d'uso.

ACETATO

> Fogli lucidi rigidi di questa materia usati per decorazione, oppure flessibili per rivestimenti.

ACETO

> Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, grazie all'azione dei batteri acetici, i quali trasformano l'alcool etilico presente nel vino in acido acetico. È utilizzato in confetteria e pasticceria per sostituire l'effetto del glucosio nella cottura dello zucchero e consolidare la ghiaccia reale.

Con l'aggiunta di erbe aromatiche o parti di fiori si ottengono aceti aromatici.

ACETO BALSAMICO

> Di colore bruno scuro, con aroma complesso e penetrante, di sapore agrodolce, l'aceto balsamico è ottenuto dal mosto di uva cotta, fermentato naturalmente, dopo un lento processo di acetificazione; successivamente viene fatto maturare per cinque anni in piccole botti di legni diversi (nell'ordine, rovere, castagno, ciliegio, frassino e gelso) sistemate in file sovrapposte, una per ogni anno. Annualmente, una parte del contenuto di ogni botte viene travasato in quella successiva, senza aggiungere sostanze aromatiche, in modo che i prodotti delle varie annate si fondano fra di loro.

ACETO DI MELE

> È ottenuto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso un processo di acidificazione. Rispetto all'aceto di vino, possiede un più alto contenuto di sali minerali, specie di potassio, non contiene acido acetico e ha un più basso tenore di acidità.

ACETO DI MIELE

> È l'aceto più antico, usato dagli antichi Egizi prima della scoperta della vite. Possiede un sapore gradevolmente acidulo e acidità inferiore all'aceto di vino e di mele. Piacevole come condimento di insalate e per salse agrodolci, può anche essere diluito in acqua come dissetante.

ACIDIFICANTI

> Sostanze che aumentano l'acidità degli alimenti per prolungarne la conservazione o per ragioni di gusto.

OSSIDI O IDROSSIDI DI FERRO

> Colorante naturale inorganico con sigla comunitaria E 172. È utilizzato per produrre il color ruggine.

OSTIA

> Composto azimo di acqua e farina bianca, steso sottilmente. È utilizzato come sottofondo per torrone, panforte e altre specialità.

OSTIE RIPIENE

> Ad Agnone, in provincia di Isernia, le “ostie rechiene”, come vengono chiamate in dialetto, racchiudono un composto semplice ma gustoso a base di biscotti tritati e miele.

OVERRUN

> In gelateria con questo termine si indica l'incorporamento di aria che avviene per effetto dello sbattimento a cui è sottoposta la miscela nel corso della mantecazione.

OVIS

> Ciambelline a base di farina, zucchero, burro e tuorli d'uovo.

Sono una specialità di Arona, sul lago Maggiore e pare risalgano ai primi anni del Novecento.

OVOPRODOTTI

> Con il termine ovoprodotti si intendono tutte le forme di presentazione dell'uovo, o delle sue singole componenti, ottenute dopo la sua sgusciatura.

Si presentano sotto forma di liquidi, di congelati o di prodotti disidratati e possono essere addizionati con altre sostanze come sale, zucchero o altro.

Per poter essere utilizzati come ingredienti alimentari, gli ovoprodotti devono subire un trattamento termico di pastorizzazione che ha lo scopo di ridurre la carica batterica totale ed eliminare eventuali batteri patogeni.

Il loro utilizzo nell'industria alimentare e nell'artigianato dolciario risolve alcuni problemi legati all'uso dell'uovo in guscio quali l'ingombro, il trasporto, la conservazione e i pericoli microbiologici legati alla sgusciatura e alla manipolazione dei gusci d'uovo in genere.

Pp | 217

Pp

PABASSINAS

> Termine che indica un tipico biscotto sardo prodotto in varie province, tra cui Cagliari, Nuoro e Sassari, ognuna delle quali lo considera una propria specialità e lo chiama con un nome differente. Il nome deriva da “pabassa”, che significa uva passa, ingrediente indispensabile per la realizzazione di questo antico dolce di tradizione, che vede molte varianti. Gli ingredienti principali, oltre all'uva passa, sono: farina di semola, uova, zucchero, strutto, mandorle, scorza d'arancia e di limone e zucchero a velo per la glassa che li ricopre. In alcune ricette si aggiungono i gherigli di noce, in altre lo zucchero è sostituito dal miele di castagno. Si tagliano in forma romboidale e si servono ricoperti di confettini colorati o granella di zucchero colorata, detti traggera.

PACIARET

> Dolce biellese ottenuto sbattendo un uovo intero con zucchero, addizionato con

Prima o poi tutti si trovano davanti all'ingrediente sconosciuto, all'attrezzo mai visto, alla tecnica misteriosa o all'additivo che crea disagio solo perché identificato con una sigla. Oltre alle nuove tendenze anche i dolci classici possono sollevare dubbi e curiosità, dal panettone alle sfogliatelle, dalle gelatine di frutta ai croissant, sino alla pasticceria salata. Disegnato per la consultazione veloce, questo volume offre circa 2000 lemmi che coprono un'ampia gamma di soggetti legati al mondo della pasticceria.

Attrezzatura: dai macchinari del laboratorio ai piccoli strumenti dall'utilizzo specifico, ovvero dall'abbattitore rapido di temperatura al pesasciroppo, dal pastorizzatore alla spatola.

Identikit dei dolci: le descrizioni e i principali ingredienti di centinaia di dolci, da quelli tipici italiani ai classici della pasticceria internazionale.

Ingredienti: dall'acesulfame allo zucchero fornisce chiare e concise definizioni delle sostanze più comunemente impiegate nella creazione dei dolci, dei gelati e dei confetti, compresi gli additivi.

Personaggi chiave: piccoli profili di figure importanti nella storia della pasticceria, dal maestro della pièce montée Marie-Antoine Carême al grande divulgatore Giuseppe Ciocca.

Tecniche di lavorazione, di preparazione e di decorazione: abburattamento, concaggio, trampaggio, cristallizzazione, torrefazione, satinatura, albicoccare, caramellare, decuocere, lucidare, marmorizzare, nappare, pralinare, sferificazione e altri ancora.

Igiene: dall'abbigliamento professionale all'HACCP.

Dal laboratorio alla vendita, dal confezionamento creativo alla vetrina. Dalla molteplicità dei linguaggi della cucina, del laboratorio e del mercato emerge un lessico essenziale per tutti gli amanti del mondo dolce.

€ 19,90

ISBN 978-88-95056-48-7



9 788895 056487