

Il prodotto
ideale



Richemont

Pasticceria 2

Pan di Spagna con coadiuvanti (paste emulsionanti)

La quantità di uova viene ridotta del 20–30%. Al posto di 50 grammi di uova, vengono utilizzati 40 grammi di acqua e 10 grammi di coadiuvanti. Questo metodo può essere impiegato per tutti i tipi di biscotti.

Per ottenere uno sviluppo sufficiente, è necessario aggiungere il 2–3% di lievito artificiale in polvere ogni chilo di farina.

La massa può essere lasciata a riposare fino a un'ora senza comprometterne il volume. La temperatura di cottura viene aumentata (sviluppo) di ca. 10°C rispetto alla tradizionale massa di biscotteria.

Esempio di ricetta

PAN DI SPAGNA CON COADIUVANTI (1210 G)

- 375 g uova
- 100 g acqua
- 25 g coadiuvante (JILK)
- 350 g zucchero
- 350 g farina bianca tipo 400
- 10 g lievito artificiale in polvere

 **Descrizione del prodotto**

- Massa: masse di biscotteria con coadiuvanti
- Forma: diverse possibilità
- Superficie: marrone, con minuscole bolle
- Consistenza: porosità fine, molle

 **Profilo gustativo**

Dolce, leggero sapore di uova

 **Valori nutritivi per 100 g**

Valore energetico 1250 kJ/299 kcal; grassi 4.5 g; di cui acidi grassi saturi 1.1 g; carboidrati 56.0 g; di cui zuccheri 33.0 g; proteine 8.1 g; sale 0.5 g

Ingredienti

Uova (CH), zucchero, farina di **frumento**, acqua, agente umidificante (sorbitolo), emulsionante (E471), colorante (betacarotene), agenti lievitanti (E450i, E500, E341)

Nota

Vegetariano

LAVORAZIONE

1. Mescolare uova, acqua, coadiuvante e zucchero. Setacciare la farina bianca tipo 400 con il lievito artificiale in polvere e aggiungerli. Montare intensamente per 3–5 minuti.
2. Ulteriori aggiunte come ad es. burro fuso o cacao in polvere vengono incorporati dopo la montatura.
3. Ca. 30 minuti a 200–210°C con bocchetta aperta.

IMBALLAGGIO / STOCCAGGIO

Dopo il raffreddamento, togliere dagli anelli e imballare. Conservabile a 2–5°C oppure a –18°C.

Un raffreddamento rallentato porta a una maggiore essiccazione del biscotto.



1 Montare



2 Aggiungere altri ingredienti



3 Cuocere

Parametri determinanti durante la preparazione della massa (con coadiuvanti)

MISCHIATO TROPPO POCO TEMPO (2 MINUTI)



Forma del prodotto: irregolare e poco voluminoso

Superficie: liscia

Struttura: piuttosto compatta e porosità media

Ha senso mischiare la massa solo per poco tempo (2 minuti) quando si desidera ottenere un volume ridotto, ad esempio per fare un biscotto per arrotolati. Biscotti per torte richiedono tempi più lunghi.

MISCHIATO TROPPO TEMPO (8 MINUTI)



Forma del prodotto: buona ma volume irregolare, leggermente ricaduto

Superficie: irregolare

Struttura: molto soffice, instabile, porosità media

Il tempo di miscelazione viene prolungato leggermente solo per masse di produzioni grandi. Masse normali mischiate troppo a lungo diventano instabili e ricadono durante la cottura.

TROPPO COADIUVANTE (JILK)



Forma del prodotto: volume irregolare, ricaduto

Superficie: la crosta si stacca

Struttura: compatta, porosità fine

Durante la spinta iniziale in forno, le masse con troppo coadiuvante subiscono un tale sviluppo che poi il biscotto ricade.

Meringhe (massa d'albume montata a freddo)

Le meringhe sono fatte con la massa di meringaggio considerata tradizionale.

Esempio
Meringhe, figure in massa di meringaggio

Il rapporto di 1 parte di albumi e 2 parti di zucchero consente di ottenere prodotti stabili, ma piuttosto dolci. La riduzione di zucchero attenua la dolcezza con ripercussioni negative in termini di stabilità alla cottura e maggiore sensibilità all'umidità dell'aria dei prodotti.

Esempio di ricetta
MERINGHE (1400 G)

- 500 g albume
- 300 g zucchero
- 300 g zucchero
- 300 g zucchero

**Descrizione del prodotto**

- Massa: massa d'albume montata a freddo (meringaggio)
- Forma: spirali, con bocchetta a stella
- Superficie: liscia, lucida
- Consistenza: dura, porosità fine

**Profilo gustativo**

Dolce, leggero sapore di caramello

**Valore nutritivi per 100 g**

Valore energetico 1630 kJ/389 kcal; grassi 0.0 g; di cui acidi grassi saturi 0.0 g; carboidrati 92.0 g; di cui zuccheri 92.0 g; proteine 5.1 g; sale 0.2 g

Ingredienti

Zucchero, albume (CH)

Nota

Vegetariano, senza lattosio, senza glutine

- LAVORAZIONE**
1. Mescolare ⅓ dello zucchero con gli albumi e montare. Aggiungere gradatamente ⅔ dello zucchero durante la montatura.
 2. Amalgamare ⅓ dello zucchero al composto montato a neve.
 3. Sprizzare con bocchetta a stella su carta siliconata.
 4. Cuocere per ca. 20 minuti a 150–170 °C con la bocchetta aperta. In seguito lasciare essiccare a fondo.

STOCCAGGIO
Dopo la cottura, stoccare al riparo dall'umidità e da odori estranei. Tanto minore il tenore di zucchero, tanto maggiore la sensibilità all'umidità.



1 Montare



2 Amalgamare lo zucchero



3 Sprizzare



4 Cuocere



SU CARTA SILICONATA



Forma del prodotto: ideale

Colorazione del prodotto: regolare, marrone chiaro

SU STUOIA IN SILICONE (SILPAT)



Forma del prodotto: ideale

Colorazione del prodotto: regolare, marrone chiaro

SU CARTA BIANCA DA GIORNALE (NON STAMPATA)



Forma del prodotto: danneggiata, rattappita

Colorazione del prodotto: scura



Struttura: grossa, porosa

La cialda rimane leggermente attaccata alla carta, strappandosi.



Struttura: fine, porosa

La cialda aderisce bene alla stuoia, ma non si danneggia quando si stacca.

Per questo prodotto da forno, le stuoie sono la base di cottura migliore.



Struttura: grossa, strappata

Durante la cottura il prodotto perde troppa umidità e rattappisce. Inoltre, la cialda si attacca fortemente alla carta.

Parametri influenti durante l'arrotolamento delle cialde

ARROTOLATE TROPPO PRESTO



Forma del prodotto: deformata

Colorazione del prodotto: regolare, marrone chiaro

Struttura: fine, regolare

I cornetti ricadono se vengono arrotolati troppo caldi, perché risultano ancora troppo molli.

ARROTOLATE TROPPO TARDI



Forma del prodotto: danneggiata

Colorazione del prodotto: regolare, marrone chiaro

Struttura: fine, vetrosa

I cornetti si frantumano se vengono arrotolati troppo freddi, perché risultano già troppo induriti.

CHIUSURA COMPRESSA MALE



Forma del prodotto: deformati

Colorazione del prodotto: regolare, marrone chiaro

Struttura: fine, regolare

Se compressi con troppo poca pressione, le chiusure si riaprono.

Parametri influenti durante la preparazione degli amaretti alla confederata

CON NOCCIOLE MOLTO FINI (SETACCIATE)



Superficie: screpolature leggermente troppo accentuate

Struttura: massa troppo consistente, molto umida a cuore, leggermente gommosa

Le nocciole troppo fini assorbono più umidità; ne risulta una massa troppo consistente. Per ottenere comunque una qualità ideale è necessario aggiungere più albume oppure cuocere a temperatura più bassa.

CON NOCCIOLE FINI GRATTUGIATE NORMALMENTE



Superficie: regolari screpolature medio-fini

Struttura: friabile, cuore leggermente umido

CON NOCCIOLE GROSSOLANE



Superficie: ruvida, appena screpolata

Struttura: appiattita, allargata, cavità

Le nocciole grattugiate grossolanamente assorbono meno albume; la massa risulta troppo molle.

NOCCIOLE NON AMMOLLATE NELL'ALBUME



Superficie: ruvida, appena screpolata, non tipica

Struttura: porosità grossa, massa coriacea, leggermente allargata

L'ammollamento delle nocciole nell'albume è fondamentale affinché non sia lo zucchero a dissolversi nello stesso, modificando così la struttura della massa.

CON ALBUME IN POLVERE



Superficie: screpolature grandi, prodotto troppo alto

Struttura: troppo compatta a cuore, cavità

L'uso di albume in polvere rende la massa molto compatta. Essa si sviluppa solo verso l'alto e si allarga troppo poco. L'evaporazione dell'acqua avviene solo in minima parte.

CON ZUCCHERO AL VELO INVECE DELLO ZUCCHERO CRISTALLINO



Superficie: liscia, frammentata

Struttura: troppo compatta a cuore, caramellizza troppo, molto dolce, fondo marcato

Lo zucchero al velo ha una più veloce e maggiore capacità di dissoluzione; questo rende la massa più compatta. Lo zucchero al velo reagisce prima anche alla temperatura in forno.

CON ZUCCHERO DI CANNA INVECE DELLO ZUCCHERO CRISTALLINO



Superficie: leggermente lucente, regolari screpolature medio-fini

Struttura: troppo compatta a cuore, rattrappita, caratteristico gusto dolce di zucchero di canna

Lo zucchero di canna ha effetti in particolar modo sul gusto e sul volume del prodotto.

MONTATO TROPPO A LUNGO (10 MIN.)



Superficie: liscia, screpolature grosse e irregolari

Struttura: molto compatta, cuore leggermente coriaceo e umido

Una massa montata troppo si sviluppa troppo durante la cottura causando grosse screpolature in superficie.

Parametri influenti durante la preparazione della panna

PANNA MONTATA IN MODO IDEALE



Struttura: molto fine

Per ottenere una crema soffice e fondente è importante montare la panna al punto giusto.

PANNA MONTATA TROPPO



Struttura: un po' granulosa, pesante, compatta

La panna troppo montata rende la crema diplomat più compatta e pesante.

PANNA MONTATA POCO



Struttura: molto fine

La panna montata poco contiene meno aria, per cui anche la crema diplomat risulta essere meno voluminosa e meno stabile per essere sprizzata.

Crema bavarese – metodo classico

Grazie all'impiego del tuorlo come legante, la crema bavarese, anche detta «crema charlotte», presenta una struttura nettamente più fine della crema vaniglia o della crema diplomat.

Viene principalmente utilizzata per i dessert classici, ad es. Ananas Royal, Charlotte Royale, St. Honoré, ecc.

Esempio di ricetta

CREMA BAVARESE CLASSICA (2622 G)

1000 g latte
140 g zucchero
2 g vaniglia
140 g zucchero
250 g tuorlo pastorizzato
40 g gelatina
200 g acqua
850 g panna montata



Descrizione del prodotto

Consistenza: morbida, leggermente legata, omogenea



Profilo gustativo

Dolce, leggero sapore di vaniglia



Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 913 kJ/218 kcal; grassi 16.0 g; di cui acidi grassi saturi 9.0 g; carboidrati 14.0 g; di cui zuccheri 14.0 g; proteine 4.8 g; sale 0.04 g

Ingredienti

Latte, panna, zucchero, tuorlo pastorizzato, acqua, gelatina, baccello di vaniglia

LAVORAZIONE

1. Mescolare delicatamente il latte bollito con i tuorli e lo zucchero, quindi riscaldare a 82°C e filtrare. Versare immediatamente la crema in un recipiente piatto disinfettato e coprirla con pellicola alimentare. Abbattere la temperatura a meno di 5°C in max. 90 minuti (CCP).
2. Ammollare i fogli di gelatina per ca. 10 minuti nell'acqua fredda oppure mescolare la gelatina in polvere in 5 parti d'acqua. Far sciogliere quindi a bagnomaria. Mescolare la gelatina a ca. 1/5 della crema raffreddata e riscaldare a 45°C. Aggiungere al resto della crema.
3. Aggiungere ca. 1/3 di panna montata e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporare delicatamente il resto della panna montata mescolando la miscela dal basso verso l'alto. Quindi continuare la lavorazione della crema.



1 Cuocere alla rosa e raffreddare



2 Legare



3 Aggiungere la panna montata

Il prodotto ideale

Pasticceria 2

Produrre e vendere articoli di qualità ottimale è lo scopo di ogni azienda artigianale. A causa dei molteplici influssi che interagiscono tra di loro, il raggiungimento di tale traguardo non è affatto scontato. Quali sono, dunque, i fattori che influiscono in maniera positiva sulla qualità dei prodotti? Come è possibile raggiungere la qualità ideale in maniera sostenibile ed economica?

Quest'opera, unica nel suo genere e – per questo – irrinunciabile per i professionisti, vuole aiutare ad affrontare proprio questa continua sfida, mostrando come riconoscere ed evitare tipici errori.

www.richemont.swiss

Richemont

ISBN 978-3-905720-78-5



9 783905 720785