



La pasticceria svizzera

Richemont Scuola professionale

Torta fiorentina

Resa: 4 torte a 26 cm Ø

Biscotto al cioccolato

700 g uova
500 g zucchero

Riscaldare e montare.

450 g farina
50 g cacao in polvere

Setacciare e aggiungere.

150 g burro, sciolto

Incorporare.

Cottura: 200° C ca.

Crema

1 000 g panna montata
1 000 g copertura liquida

Miscelare con cura.

Massa fiorentina

200 g zucchero
80 g miele
140 g panna
80 g burro

Bollire il tutto.

200 g filetti mandorle

Aggiungere.

Spalmare su carta siliconizzata entro
4 anelli di 22 cm Ø.

Cuocere a 190° C ca.

Porzionare a caldo in 12 spicchi.

Lavorazione finale

Dimezzare i dischi di biscotto, circondarne 4 con gli anelli.

Versare i $\frac{3}{4}$ della crema e ricoprire con
disco di biscotto.

Riempire con il resto della crema e
lisciare.

Lasciar rapprendere, allontanare gli anelli
e apporre gli spicchi in massa fiorentina.
Spalmare il bordo e mascherare con
vermicelli.



Torta alla frutta

Resa: 4 torte a 26 cm Ø

Biscotto

(2 dischi a 26 cm Ø)

500 g uova
350 g zucchero
limone grattugiato

Riscaldare e montare.

350 g farina

Aggiungere.

Cottura: 200° C.

Crema diplomat

12 g gelatina
Ammollare e sciogliere.

600 g crema vaniglia
Aggiungere.

600 g panna montata
Incorporare.

Lavorazione finale

Spalmare dei dischi in pasta sablée precotti (spessore 3 mm) con marmellata di lamponi.

Suddividere il biscotto in 4 dischi e deporre sulla marmellata.

Ricoprire con la crema diplomat e apporre un altro disco di biscotto. Lasciar rapprendere.

Spalmare completamente con crema al burro e mascherare il bordo con filetti di mandorle.

Decorazione: ornare con frutta fresca o frutta sciroppata e gelatinare.



Foglie alla cannella

1 000 g farina
600 g burro
600 g zucchero al velo
600 g nocciole tostate grattugiato
250 g uova
cannella
limone grattugiato

Amalgamare burro, zucchero al velo e nocciole, aggiungere le uova e miscelare bene.

Unire la farina e impastare.

Lasciar rassodare, stendere allo spessore di 4 mm, asportare a forma ovale.

Segnare la venature e cuocere (180-200° C).

Quando si sono freddati, ricoprirli fino a metà con copertura.



Veneziani

1 000 g farina
600 g burro
600 g zucchero al velo
600 g mandorle sbucciate grattugiate
400 g arancini sminuzzati
250 g uova
chiodi di garofano
limone grattugiato

Amalgamare burro, zucchero al velo e mandorle, aggiungere uova e arancini e miscelare bene.

Unire la farina e impastare.

Lasciar rassodare, stendere allo spessore di 5-6 mm e pennellare con uovo.

Lasciar essicare, suddividere in quadrati, deporre su teglia e cuocere (180-200° C ca.).

Quando si sono freddati, immergerli nella copertura.



Sablé

1 000 g farina
750 g burro
250 g zucchero al velo
100 g albume
vaniglia

Amalgamare burro e zucchero al velo, aggiungere l'albume e miscelare bene. Unire la farina e impastare con molta cura.

Modellare in forma di cilindri, rotolarli nello zucchero, lasciar rassodare e quindi affettare.

Deporre su teglia e cuocere (180-200° C ca.).



Crocchette svizzere

900 g farina
600 g burro
450 g zucchero al velo
150 g uova
 limone grattugiato
300 g mandorle sbucciate
 interi (ammollare)
300 g ciliegie candite rosse

Amalgamare burro e zucchero al velo, aggiungere le uova e miscelare bene. Unire la farina e impastare. Aggiungere le mandorle e le ciliegie e trinciare un paio di volte la pasta. Modellare a sezione quadrata (3 × 3 cm) e lasciar rassodare. Affettare allo spessore di 5-6 mm, deporre su teglia e cuocere (180-200° C).



Mandorlati

1 000 g farina
600 g burro
800 g zucchero grezzo
400 g filetti di mandorle
 sbucciate
200 g uova
20 g cannella

Amalgamare burro e zucchero grezzo, aggiungere le uova e miscelare. Unire le mandorle e poi la farina. Impastare. Stendere allo spessore di 3,5 cm e lasciar rassodare. Suddividere in stanghette larghe 3,5 cm quindi affettare allo spessore di 2-3 mm. Deporre su teglia e cuocere accuratamente (180-200° C).



Ossi da mordere

(edizione svizzero-tedesca)

1 000 g farina
400 g burro
700 g zucchero
400 g mandorle intere grezze
400 g nocciole tostate intere
250 g uova
 vaniglia, cannella
 limone grattugiato

Amalgamare burro e zucchero, aggiungere le uova e miscelare. Unire la farina e impastare. Aggiungere mandorle e nocciole e trinciare un paio di volte la pasta. Modellare in forma cilindrica, appiattire leggermente e lasciar rassodare. Affettare e cuocere con cura (180-200° C).



Amarettini alle noci

400 g noci grattugiate
300 g mandorle grezze grattugiate
1 000 g zucchero
300 g ca. albume
vaniglia
rum

Miscelare tutti gli ingredienti, lasciar riposare per 3–4 ore quindi raffinare.
Riscaldare un pò la massa e montarla.
Modellare in forma leggermente ovale su carta siliconizzata, ornare con mezza noce e cuocere (200–210° C).
Una volta freddi, immergerli nella copertura.



Sebastopoli

400 g mandorle tritate
600 g zucchero
300 g ca. albume
limone grattugiato

Tostare il tutto sul fuoco.
Stendere a frolla e suddividere in strisce larghe 3–4 cm.
Fare i bordi con due sottili cilindri di pasta e marcarli con la rotella scanalata.
Precuocere leggermente, spalmare con marmellata di lamponi e ricoprire con la massa.
Cuocere (200–210° C) e porzionare subito alla sfornata.



Spicchi al miele

600 g miele
300 g farina di segale
400 g farina bianca
250 g uva passa di Corinto
150 g arancini tritati
15 g miscela spezie per panpepati
10 g carbonato di sodio
5 g ammoniaca
150 g latte

Sciogliere il miele e lasciar freddare.
Sciogliere carbonato di sodio e ammoniaca nel latte.
Unire gli altri ingredienti e impastare.
Stendere allo spessore di 1 cm, deporre su carta siliconizzata e cuocere (220° C ca.).
Una volta freddi, spalmare sopra e sotto con copertura quindi porzionare.





Biber

(Panpepati della Svizzera orientale)

2500 g miele
1000 g zucchero
200 g acqua

Riscaldare.

25 g ammoniaca
150 g acqua

Miscelare, sciogliere.

40 g potassa
50 g kirsch

Miscelare, sciogliere.

125 g miscela spezie speciale
(pagina 70)

2 limoni grattugiati

4000 g farina bianca
(in caso di farina forte sostituire
da $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$ del totale con farina di
segale o spelta)

Preparazione e lavorazione finale

Riscaldare miele, zucchero e acqua
fino a che lo zucchero risulta totalmente
sciolto.

Lasciar raffreddare un po' e quindi unire
la farina.

Aggiungere la miscela spezie, i limoni
grattugiati e l'ammoniaca sciolta.

Impastare; la pasta deve risultare piut-
tosto sostenuta.

Lasciar riposare da 6 a 8 giorni.

Prima della lavorazione finale, passarla
3 volte alla raffinatrice aperta di 1 cm.
Stenderla a 4 mm, premerla negli
stampi, spalmare il ripieno (proporzioni:

2 parti pasta e 1 parte ripieno), lasciando
libero il bordo.

Pennellarlo con l'uovo, ricoprire con un
altro disco premere e sfioracchiare.

Capovolgere su teglia infarinata e se-
gnare il bordo.

Lasciar riposare almeno 1—2 ore, sfiorac-
chiare sui lati, pennellare con uovo e
cuocere (200° C).

Ancora caldi passarli con la gomma
arabica o con la soluzione di fecola.

Ripieno per Biber

1000 g mandorle sbucciate
(ammollare nell'acqua)

800 g zucchero

100 g kirsch

limone grattugiato

5 g acido lattico
all'80% per il sapore)



Panpepati alle nocciole

300 g nocciole grezze, grattugiate fini
300 g nocciole tostate, grattugiate fini
400 g mandorle grezze, grattugiate fini
700 g zucchero al velo
300 g miele
200 g albume
50 g kirsch
200 g arancini spappolati
8 g cannella
1 limone grattugiato

Preparazione

Riscaldare lievemente lo zucchero al velo, miele, albume e kirsch e unire agli altri ingredienti.

Pezzi di grande formato

(Impressi negli stampi)

Stendere la pasta allo spessore di 12 mm circa, premerla negli stampi e deporla su carta siliconizzata.

Lasciar essicare un po', passare in forno caldo (230° C) e cuocere brevemente. Passarli subito con la gomma arabica.

Biscottini

Stendere la pasta allo spessore di 10 mm, segnarla con il cannellino rigato e suddividerla in rettangoli.

Lasciar essicare un po'. Cuocere (230° C) e passare con la gomma arabica.



Bocconcini in sfoglia per aperitivo

Pasta stesa allo spessore di 2 mm,
temperatura di cottura: 210–220° C.

Fila superiore:

farfallina alle mandorle
triangolino al sesamo
mezzeluna

Fila centrale:

raviolino ripieno
sgonfiotto al formaggio
bastoncino al formaggio (sacristain)
dischetto alla mandorla

Fila inferiore:

chifer al prosciutto
bastoncino all'acciuga
brezel al comino



Farfalline alle mandorle

Pennellare con uovo le strisce in pasta sfoglia alte 6 cm e cospargerle con filetti medi di mandorle e un pò di sale. Premerle leggermente e suddividerle in pezzi larghi 3 cm. Torcerli due volte al centro.

Raviolini alla salsiccia

Asportare, con stampino scanalato, dei dischi di 6 cm Ø. Pennellarli con l'uovo e al centro deporre un pò di ripieno alla salsiccia (pagina 252). Ripiegare i dischetti e premerli con il dorso di un asportapasta. Pennellarli con l'uovo.

Chifel al prosciutto

Suddividere in triangoli le strisce di pasta alte 7 cm. Deporre la farcia (prosciutto sminuzzato, un pò di senape e panna) e arrotolare come chifel.

Triangolini al sesamo

Pennellare con uovo delle strisce alte 5 cm e cospargerle con semi di sesamo. Suddividerle in triangolini.

Sgonfiotti al formaggio

Preparare delle strisce alte 5 cm. Al centro — su tutta la lunghezza — deporre delle sottili stanghette di formaggio. Pennellare con uovo uno dei bordi e riportarvi l'altro; premere bene. Pennellare nuovamente, segnare con la forchetta e suddividere in pezzetti.

Bastoncini all'acciuga

Pennellare con l'uovo delle strisce alte 5 cm e cospargerle con pezzetti d'acciuga. Ricoprirle con un'altra striscia di pasta, pennellarle con uovo, segnarle con la forchetta e suddividerle in bastoncini.

Mezzelune

Cospargere la pasta con semi di papavero e un pò di sale. Asportare le mezzelune con stampino scanalato (6,5 cm Ø).

Sacristains al formaggio

Pennellare la pasta con uovo e cospargerla con formaggio; farlo aderire bene. Suddividere in strisce e avvolgerle a spirale. Porzionare in stanghette.

Dischetti alla mandorla

Asportare i medaglioni con stampino scanalato (4,5 cm Ø). Pennellarli con l'uovo e ornarli con una mandorla sbucciata.

Brezel al comino

Pennellare con uovo delle strisce alte 20 cm e cospargerle con comino e un pò di sale. Suddividerla in strisce larghe 1 cm, avvolgerle a spirale e comporre a forma di brezel.

