

ARTEBIANCA

Food specialist



MOLINO PASINI

MOLINO PASINI

“L'ARTE DEI DOLCI”

a cura del Maestro Luigi Biasetto

BISCOTTI VIENNESI

FONDO DI PASTA FROLLA

Burro a pomata	350 gr
Farina Pasini Primitiva 100 o Primitiva 400	435 gr
o Torta	
Zucchero a velo	150 gr
Albume 30°	60 gr
Sale	2 gr
Vaniglia in polvere	5 gr

APPUNTI

Preparazione:

Pesare tutti gli ingredienti in planetaria e aggiungere l'albume solo al momento di impastare. Impastare con la foglia finché risulti un impasto sufficientemente liscio e leggermente montato. Con una tasca da pasticciere con punta ondulata n. 8 stendere l'impasto formando delle W di circa 8g. a distanza di 2 cm una dall'altra, al fine di permettere un buon sviluppo e una cottura omogenea. Infornare a 210°C e cuocere a valvola aperta a 180°C per 12'. Quando risulteranno completamente freddi, conservare i biscotti in una scatola con chiusura ermetica in un luogo buio, asciutto e senza odori. Prima di servire, spolverare a piacere con zucchero a velo vanigliato.

CROISSANT ALLE MANDORLE

IMPASTO CROISSANT

Lievito di birra	55 gr
Acqua 0° C	270 gr
Farina Pasini	1370 gr
Latte	410 gr
Zucchero	110 gr
Sale	25 gr
Burro a pomata	125 gr

APPUNTI

Preparazione:

Con l'aiuto di una frusta sciogliere il lievito nell'acqua, quindi formare una biga ben liscia impastando con la farina manitoba e versare sopra la farina panettone e tutti gli altri ingredienti, escluso il latte. Lasciare che si screpoli la farina, segno di inizio della lievitazione (circa 20 minuti), quindi impastare aggiungendo il latte freddo, finchè risulti una pasta ben liscia. Tornire formando una palla, coprirla con una busta e lasciare fermentare per circa 40 minuti a temperatura ambiente. Schiacciare per riossigenare e lasciare l'impasto a 0°C per tutta la notte.

Pieghe con il burro

Impasto croissant	2365 gr
Burro per pieghe	750 gr

Preparazione:

Il giorno dopo, o dopo lo scongelamento, appiattire l'impasto alla misura di una teglia cm 40x60 e lasciarlo indurire a -8°C. Nel frattempo preparare il burro per le pieghe. Stendere il burro su due terzi dell'impasto e dare 3 pieghe da 3. Lasciare nuovamente l'impasto a -8°C per circa 1 ora, comunque finchè si solidifica. A quel punto stendere l'impasto ad una larghezza di 56 cm per uno spessore di 3,2 mm. Dividere l'impasto in tre rettangoli nel senso della lunghezza, larghi 18 cm, quindi tagliare dei triangoli di 10 cm di profondità per 18 cm di larghezza (ciascuno del peso di circa 60 g).

Decorazione

Sciroppo di zucchero

Preparazione:

All'uscita dal forno glassare con lo sciroppo tiepido e cospargere di mandorle affettate e tostate. Completare con una spolverata di zucchero a velo. Lasciare raffreddare 30 minuti prima di servire.

MILLEFOGLIE

PASTA SFOGLIA

Burro di centrifuga	120 gr
Farina Pasini Primitiva 100	600 gr
Acido ascorbico	0,01 gr
Malto	5 gr
Acqua fredda	310 gr
Zucchero	12 gr
Sale	12 gr
Uova	30 gr
Burro per pieghe	460 gr

APPUNTI

Preparazione:

Con una frusta sciogliere il sale e lo zucchero nell'acqua, quindi mettere tutti gli ingredienti insieme in tuffante ed impastare fino all'ottenimento di un impasto ben liscio, ma non elastico. Formare un rettangolo e coprirlo con una busta, quindi far riposare per 40 minuti a +0°C. Allargare il pastello con la sfogliatrice fino ad ottenere la misura di una teglia circa 40x60 e disporre il burro sulla metà di questo pastello, facendo in modo che il burro arrivi quanto più vicino ai bordi. A questo punto allargare il pastello a 60 cm e allungarlo fino a 3 cm di spessore. Dare immediatamente 1 piega da 3 (chiamata anche a portafoglio), e successivamente 1 piega da 4 (chiamata doppia). Stendere il panetto a misura di una teglia, imballarlo in una busta di plastica e lasciarlo riposare per un'ora a +0°C. Ripetere l'operazione delle 2 pieghe.

A questo punto la pasta sfoglia potrà riposare per un massimo di 3 giorni in frigorifero o per più tempo in congelatore. Prima di utilizzare la pasta sfoglia dare un'altra piega semplice, lasciare raffreddare la pasta sfoglia a +0°C per un'ora e stenderla allo spessore desiderato per formare i prodotti da realizzare. Stendere la pasta sfoglia a 2mm di spessore bucarla con il bucasfoglia con andata e ritorno. Lasciare riposare per 60 min. Cottura: infornare a 210°C e cuocere 180°C per 30 min. circa. Al fine di isolare la pasta sfoglia è consigliabile prima di infornare di spolverare con zucchero biancaneve per creare un sottile strato di caramello. Si può eventualmente, all'uscita dal forno, spolverare con del burro di cacao o ancora spruzzarlo con del cioccolato bianco.

CREMA PASTICCERA

Amido di riso	45 gr
Zucchero	150 gr
Tuorlo d'uovo	200 gr
Vaniglia bourbon	1 gr
Latte fresco	500 gr
Panna fresca	80 gr

Preparazione:

Mescolare attentamente le polveri, aggiungere il baccello inciso, i tuorli ed il latte. Cuocere a 86°C, togliere il baccello aggiungere la panna, omogeneizzare e raffreddare al più presto.

Conservare a 4°C in contenitore a chiusura ermetica. Utilizzare entro 3 giorni.

CREMA CHANTILLY

Crema pasticcera	900 gr	_____
Acqua	100 gr	_____
Gelatina 120 bloom	24 gr	_____
Baccello di vaniglia bourbon	1 gr	_____
Panna fresca	450 gr	_____

Preparazione:

Reidratare la gelatina nell'acqua fredda, nel frattempo riscaldare a 20°C nel forno a microonde la crema pasticcera, ed aggiungere il baccello di vaniglia Bourbon grattato. Aggiungere la gelatina reidratata, incorporare infine la panna montata lucida e preservare in frigorifero a +4°C.

Montaggio:

Disporre nel fondo di una cornice alta 4cm la pastasfoglia. Farcire con l'aiuto di una sac a poche con bocchetta liscia n. 12 fino ad un'altezza di 3cm, appoggiare la pasta sfoglia dalla parte isolata, schiacciare con l'aiuto di una teglia e comprimere leggermente per pareggiare. A quel punto temperare del fondant a 60°C circa e dopo aver steso un millimetro di confettura di albicocca sulla pasta sfoglia glassare con il fondant. Appena sarà ripreso tagliare alla misura desiderata.

TORTA ALLE PERE CIOCCOLATO

PERE SCIROPATE

Pere william fresche	1000 gr
Sciroppo di zucchero	1000 gr
Vaniglia baccello già infuso	1 gr
Chiodi di garofano	1 gr

APPUNTI

Preparazione:

Pelare le pere e tagliarle a dadini di 1x1 cm, nel frattempo portare a bollore lo sciroppo con il baccello di vaniglia e chiodo di garofano e riportare a bollore. Lasciar decantare per 10 minuti quindi conservare in frigorifero nel loro sciroppo in un contenitore con chiusura ermetica o sgocciolare e utilizzare.

Conservare a 4°C

Consumare in 30 giorni

Suggerimenti: è fondamentale, a seconda della maturità delle pere, mantenerle croccanti durante la cottura per evitare che diventi un'unica purea, ma considerando che dovrà subire un'ulteriore cottura nella tartella.

PASTA BRISEE AL CIOCCOLATO

Farina Pasini tipo torta 00	330 gr
Burro	250 gr
Buccia di arancia grattugiata	1 gr
Cacao	35 gr
Vino bianco a 2°C	110 gr

Preparazione:

Questa versione di pasta brisée è una variante interessante perché di colore e di sapore diverso, aromatizzato con buccia di arancia, aprendo un panorama ad altri tipi di abbinamenti inusuali e innovativi, sfruttando però le caratteristiche di friabilità e di lunghi tempi di cottura tipici di questo tipo di impasto, anche se in questo caso la presenza di zucchero diventa un acceleratore di cottura. Il metodo di produzione qui utilizzato è quello contemporaneo.

Tagliare il burro a dadini e mescolarlo con la farina, il cacao, lo zucchero e il sale e versare in planetaria. Formare un impasto ben liscio aggiungendo il vino. Togliere dalla planetaria o dalla tuffante, formare dei panetti da 3 kg, chiuderli in una busta e lasciare riposare per alcune ore a 4°C.

Montaggio: stendere la pasta brisée a 1 mm di spessore, quindi appoggiarla su una teglia fredda leggermente infarinata e tagliarla con un coppapasta del diametro preciso dello stampo in cui verranno disposte le tartelle. Quindi disporre il disco nel fondo dello stampo in silicone. Con l'aiuto di una poche dressare sul fondo di brisée 10 g di crema di mandorle. Distribuire con l'aiuto di uno chablon le pere fino al doppio dell'altezza dello stampo. Infornare a 250°C e cuocere per 18 minuti a 210°C. Raffreddare per alcuni minuti e sformare. Disporre tre spicchi di pera sciroppata e ricoprire con la gelatina neutra.

Conservare a -21°C

Consumare in 3 giorni

CREMA DI MANDORLE

T.P.T.	250 gr	_____
amido di mais	15 gr	_____
burro	200 gr	_____
rhum bianco	12 gr	_____
uova	75 gr	_____
gocce di cioccolato	75 gr	_____
crema pasticcera con amido di mais	150 gr	_____

Preparazione:

La crema di mandorle nasce dal matrimonio della crema pasticcera e della frangipane. Le sue caratteristiche sono quindi doppie, da una parte leggermente cremosa, dall'altra leggermente spumosa. E' solito utilizzarla in abbinamento con un fondo di pasta frolla stesa molto sottile e cotta ad una temperatura decisamente elevata al fine di preservare il mantenimento delle suddette caratteristiche. Ha la capacità di assorbire anche in parte i succhi o i liquidi rilasciati da eventuali decori a base di frutta e di agevolare il trasporto di un dolce oggi ribattezzato "da viaggio", una volta più semplicemente chiamato "da forno".

In planetaria con l'aiuto di una foglia mescolare il tpt con l'amido di mais, quindi aggiungere il burro e dopo aver creato una crema liscia, aggiungere le uova, la crema pasticcera ed infine il rhum. Mescolare delicatamente evitando di montare.

Conservare a 4°C

Utilizzare entro 5 giorni

BARCETTA ALL'ALBICOCCA

FONDO DI PASTA FROLLA

Burro a pomata	350 gr
Zucchero a velo	200 gr
T.P.T.	105 gr
Polvere di nocciole	25 gr
Albume	100 gr
Farina Pasini Primitiva integrale	100 gr
Farina Pasini Primitiva 100	400 gr
Sale	5 gr

APPUNTI

Preparazione:

Montaggio: disporre gli stampini in modo regolare ma a 1 cm uno dall'altro. Srotolare la pasta frolla, stesa a 2 mm di spessore, su tutti gli stampini e, dopo aver spolverato la superficie, con l'aiuto di un pezzo di pasta, adagiare l'impasto all'interno di ogni stampino. Farcire fino a 1 mm dal bordo con passata di albicocca. Appoggiare una rete di pasta frolla sopra a tutti gli stampi e premendo con le mani attorno a ogni stampino staccare la frolla in esubero. Disporre su una teglia in modo regolare, infornare a 240°C e cuocere a 210°C con valvola aperta per circa 12 minuti. Sformare appena possibile.

CONFETTURA DI ALBICOCCA

Albicocca	1000 gr
Zucchero semolato	1200 gr
Pectina per gelatine a freddo	8 gr
Acido citrico diluito	10 gr

APPUNTI

Preparazione:

In una pentola portare a bollire l'albicocca. Nel frattempo disperdere la pectina nello zucchero e versarla a pioggia sopra all'albicocca ormai in ebollizione. Lasciar bollire finchè la gelatina raggiunga 65° brix e aggiungere l'acido citrico. Riportare a bollire per 1 minuto e versare la gelatina in un contenitore con chiusura ermetica. Chiudere subito e conservare in un ambiente fresco e asciutto privo di odori.

Finitura

Dopo aver rigenerato in un forno caldo per 1 minuto le tartellette, spolverare di zucchero a velo i bordi delle tartellette.

Conservare a 21°C

Consumare in 7 giorni