

PA

C

O

torreblanca



BIBLIOTHECA CULINARIA





il biscotto di zucca

biscotto all'olio d'oliva e olio di semi di zucca

Vedere ricetta a pagina 40.

mousse di formaggio tipo caprino

Ingredienti

- 25 g gelatina in fogli
- 250 g zucchero
- 120 g acqua
- 275 g tuorli
- 1.600 g formaggio bianco
caprino fresco senza sale
- 1.750 g panna al 32% MG
- 80 g zucchero
- 30 g zucchero aromatizzato
con vaniglia

Procedimento

Preparare una pâte à bombe, mettendo a cuocere lo zucchero e l'acqua fino a 120°C. Versare sopra i tuorli e montare a velocità media con lo sbattitore fino a quando la miscela si raffredda. Incorporare il formaggio e lisciare con lo sbattitore fino ad ottenere una pasta fine.

A parte, montare la panna con lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Fondere nel microonde i fogli di gelatina, precedentemente bagnati e strizzati, con 500 g di pâte à bombe al formaggio. Incorporare il resto della pâte à bombe e infine aggiungere molto delicatamente la panna montata.

Stendere il composto in telai di 2 cm d'altezza e mettere da parte in congelatore a -15°C.

sorbetto di zucca

Ingredienti

- 1.000 g purea di zucca
- 25 g succo di limone
- 250 g acqua
- 280 g zucchero
- 60 g glucosio nebulizzato 21 DE
- 3 g stabilizzante per sorbetto

Procedimento

Mescolare gli ingredienti e lasciare riposare. Conservare nella vaschetta del Pacojet a -20°C e lavorare in sorbettiera al momento di servire.

Non riempire più di 3/4 parti della capacità di ciascuna vaschetta di Pacojet.

semi di zucca caramellati

Ingredienti

- 500 g zucchero semolato
- 350 g semi verdi di zucca
- 25 g burro

Procedimento

Mescolare in una casseruola su fuoco non molto vivo i semi di zucca con lo zucchero, mescolando con la spatola fino a caramellarli. Togliere subito dal fuoco, aggiungere il burro spezzettato e mescolare. Stendere il composto su un tappetino di silicone e lasciare raffreddare.

Mettere da parte in recipiente ermetico in luogo fresco e asciutto.

Al momento di prepararli si possono insaporire aggiungendo polvere di spezie (vaniglia, pepe, cannella, ecc.).

gelatina di albicocca

Ingredienti

- 1.000 g polpa d'albicocca
- 300 g zucchero
- 25 g pectina NH
- 10 g acido citrico (succo di limone)

Procedimento

Mescolare a freddo lo zucchero con la pectina e la polpa d'albicocche. Scaldare fino a quando inizia a bollire poi, a questo punto, togliere dal fuoco e incorporare il succo di limone. Quando la miscela è alla temperatura di 60°C, versare in telai di 2 cm d'altezza, lasciare raffreddare e tagliare.

cuscus di biscotto

Ingredienti

- q.b. biscotto di mandorla o all'olio

Procedimento

Si può utilizzare qualsiasi tipo di biscotto, sebbene sia meglio usare il biscotto di mandorla o all'olio. Metterlo in congelatore e, una volta ben freddo, passarlo in un setaccio grosso in modo da ottenere un granulato grossolano. Saltare con burro o far seccare in forno.

Preparare proprio al momento di impiattare affinché la sua consistenza sia croccante.

riduzione di caramello con aceto balsamico

Ingredienti

- 250 g aceto balsamico di Modena
- 100 g caramello in polvere

Procedimento

Preparare precedentemente un caramello conservato in lastre o a pezzi.

Polverizzare i pezzi di caramello nel thermomix o in un cutter. Mescolare la polvere ottenuta con l'aceto e lasciare ridurre fino ad ottenere la consistenza di un coulis.



Presentazione su piatto

Sistemare un lingotto di biscotto all'olio d'oliva e semi di zucca e sopra collocare un rettangolo di mousse di formaggio caprino e una quenelle di sorbetto di zucca.

Finire con cubetti di gelatina di albicocca, semi di zucca caramellata, un cucchiaino di cuscus di biscotto saltato e una riduzione di caramello d'aceto di Modena. Decorare con una foglia di salvia.

Nota dell'autore

Il contrasto di consistenze è fondamentale in questo piatto, così come la combinazione dei distinti aromi che lo compongono.

savarin al curry

savarin

Ingredienti

500 g farina da pane
di media forza tipo 65
10 g sale
30 g zucchero
100 g acqua
20 g lievito biologico
200 g uova
200 g burro
q.b. curry in polvere

Procedimento

Collocare nello sbattitore con gancio la farina precedentemente setacciata con lo zucchero e il sale, aggiungere il lievito disciolto nell'acqua e la metà delle uova e iniziare ad impastare.

Aggiungere lentamente le uova restanti e lavorare con forza in modo da ottenere un impasto liscio ed elastico. Finito di impastare, coprire l'impasto con una pellicola e lasciare riposare 1 ora a 30°C.

Trascorso questo tempo, rimettere l'impasto nello sbattitore, aggiungere il curry e lavorare energicamente. Incorporare il burro fuso e tiepido e continuare a lavorare fino a rendere l'impasto liscio ed omogeneo.

Riempire fino a metà con questo impasto degli stampi per savarin. Se si utilizzano stampi di metallo, è necessario imburrarli leggermente. Si possono anche utilizzare stampi di silicone.

Lasciare lievitare alla temperatura di 30°C e al 70% di umidità. Quando l'impasto raggiunge il bordo degli stampi, cuocere in forno a 210-220°C a valvola aperta.

Il tempo di cottura dipende dalla misura degli stampi; comunque i savarin sono cotti quando la superficie assume un colore dorato. Una volta cotti, sformare rapidamente.

crema di frutti all'orzata e cannella

Ingredienti

1 l orzata di cipero pastorizzata
80 g pectina NH
100 g zucchero granulato
10 g acido citrico (succo di limone)

Procedimento

Mescolare lo zucchero con la pectina e, a freddo, versare a pioggia sull'orzata. Mescolare nello sbattitore.

Scaldare fino a ebollizione, aggiungere l'acido citrico. Mescolare con lo sbattitore e versare il composto in telai.

Lasciare rapprendere e, una volta freddo, ritagliare i pezzi della misura desiderata.



le gelatine di frutta



PROPRIETÀ E USI DEGLI ZUCCHERI

TIPO DI ZUCCHERO	POTERE EDULCORANTE	TEMPERATURA CONGELAMENTO	USI	PROPRIETÀ CARATTERISTICHE
Saccaridi				
<ul style="list-style-type: none"> Zucchero granulato Zucchero a velo Zucchero a velo impalpabile Zucchero semolato Zucchero semiraffinato Zucchero cristallizzato Zucchero cristallizzato col. Zucchero candito Zucchero bruno Zucchero di barbabietola Zucchero integrale Zucchero grezzo 	100	100	Tutti. Meringhe, decorazione. Decorazione.	Il dolcificante per eccellenza della pasticceria, in tutte le sue variazioni. Agisce come cristallizzante. E' antiossidante negli impasti impalpabile e nei biscotti. Migliora le strutture. E' un buon conservante.
	100	100	Si può usare in biscotti, creme, gelati, ecc., tenendo conto che apporta un sapore caratteristico.	Ha un sapore caratteristico e pronunciato che ricorda la liquirizia.
Altri zuccheri				
Zucchero invertito	130	190	Biscotti, tartufi, ganache, gelati e creme con alto tenore di estratti secchi come frutti secchi o cioccolato, poiché ammorbidisce il prodotto. In tutti i prodotti che tendono a seccare.	Esalta gli aromi. Migliora la struttura degli impasti. Evita che i prodotti congelati si seccino. Riduce la cristallizzazione, prolunga la conservazione dei cioccolatini. Abbassa il punto di congelamento dei gelati.
Miele	130	190	Gli stessi dello zucchero invertito.	Le stesse caratteristiche dello zucchero invertito. Apporta il suo sapore caratteristico alle preparazioni.
Fruttosio	170	190	Gelati, sorbetti.	Aumenta la durata di fusione dei gelati. Riduce il tempo di congelamento ed evita la cristallizzazione di gelati e sorbetti.
Glucosio	± 40	73	Biscotti, ganache, gelati, confetture e frutta sciroppata.	Evita la cristallizzazione dello zucchero cotto, per esempio in confetture, marmellate. Accresce i tempi di congelamento dei gelati e ne ritarda lo scongelamento e la cristallizzazione. Evita che le preparazioni secchino e apporta umidità ai biscotti. Apporta morbidezza a ganache e gelati.
Destrosio	75	190	Principalmente nei gelati.	Migliora la consistenza dei gelati. Esalta aroma e sapore. Apporta freschezza. Riduce il tempo di congelamento dei gelati.
Lattosio	16		Caramelli morbidi, paste di mandorla, fondant. Praliné.	Basso potere edulcorante. Fissa gli aromi.
Zucchero isomalt	50		Si utilizza soprattutto per la preparazione di gelati e chewing gum. In pasticceria, assieme ad altri zuccheri si usa per gelati, creme, caramelli e croccanti. E' perfetto per i lavori con zucchero artistico.	Non risente dell'umidità. Fonde rapidamente senza necessità di aggiungere acqua. Non si colora nel riscaldarlo. Non fonde bene in bocca. Adatto per i diabetici.

TIPI DI ZUCCHERO PIÙ COMUNEMENTE USATI IN PASTICCERIA

NOME	ASPETTO	ORIGINE/COMPOSIZIONE
Zucchero comune (saccarosio)		Canna da zucchero o barbabietola da zucchero, lavorato in modi diversi a seconda del tipo. Formato da molecole di fruttosio e saccarosio al 50%.
• Zucchero granulato raffinato	Bianco, brillante, raffinato in cristalli granulati fini. Nella varietà biancastra è il più raffinato.	
• Zucchero a velo	Bianco, cristallizzato e trasformato in polvere, filtrato e molto fine.	
• Zucchero a velo impalpabile	Bianco, cristallizzato e trasformato in igroscopico, filtrato e molto fine; preserva dall'umidità.	
• Zucchero in zollette (a quadretti)	Bianco, cristalli singoli granulati, a forma di cubetti o rettangolini.	
• Zucchero semolato	Bianco opaco, cristalli macinati molto fini.	
• Zucchero semiraffinato	Bianco, grana grossa formata da cristalli agglomerati.	
• Zucchero cristallizzato	Bianco, brillante, cristalli fini e grossi. Tipi: extrafine, medio e grosso.	
• Zucchero cristallizzato colorato	Uguale al precedente, al quale sono stati aggiunti coloranti alimentari prima della lavorazione.	
• Zucchero candito	Incolore. Cristalli di zucchero grandi ottenuti da cristallizzazione lenta dello zucchero. Può essere di colore da marrone a nero se si aggiunge colorante caramello.	
• Pan di zucchero	Bianco. Zucchero cristallizzato e pressato in forma conica.	
• Zucchero di canna non raffinato (zucchero bruno)	Da dorato a marrone scuro, grani fini.	
• Zucchero di barbabietola grezzo	Da marrone a giallo chiaro. Cristalli ricoperti da un velo di melassa.	Zucchero di barbabietola con cristalli ricoperti da un velo di melassa. Prodotto quasi finito che viene poi raffinato.
• Zucchero grezzo	Marrone dorato. Cristalli sciolti grossi, umidi e appiccicosi.	Ottenuto dalla canna da zucchero integrale con un processo con cui si ottiene uno sciroppo scuro che si lascia cristallizzare.
Altri zuccheri		
• Zucchero invertito	Pasta bianca untuosa inodore o in liquido incolore.	Si ottiene mediante inversione del saccarosio scaldandolo con acqua, un acido e bicarbonato di sodio (idrolisi).
• Miele	Colore da marrone scuro ad ambrato. Liquido denso che si fonde per effetto del calore o si condensa per il freddo.	Prodotto dalle api, contiene fruttosio, glucosio e acqua. E' uno zucchero invertito naturale.
• Fruttosio	Polvere bianca fine e cristallizzata.	E' lo zucchero contenuto in frutta e verdura, ottenuto per idrolisi.
• Glucosio (sciroppo di glucosio o glucosio cristallizzato)	Sciroppo viscoso incolore o liofilizzato in polvere.	Si ottiene dagli amidi di mais, patata americana, riso o patata.
• Glucosio nebulizzato (glucosio puro)	Sciroppo viscoso bianchiccio o liofilizzato in polvere.	Si ottiene da scomposizione idrolitica parziale.
• Destrosio	Polvere fine bianca, si scioglie bene in acqua.	Si estrae dall'amido di mais.
• Lattosio	In polvere bianca cristallizzata.	Zucchero del latte.
• Zucchero isomalt	Polvere satinata simile allo zucchero a velo.	Si ottiene per idrolisi dello zucchero e successiva idrogenazione.