

# RICETTE DI PASTICCERIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

## TORTA DELIZIA



### Per l'impasto base

due forme con diametro di 22 cm di pan di Spagna alle mandorle  
700-800 g di crema pasticcera classica

### Per la pasta marzapane per decoro

200 g di mandorle  
200 g di zucchero semolato  
200 g di arancia candita  
200 g di tuorli

### Preparazione

- Passare finemente in raffinatrice le mandorle con lo zucchero e l'arancia candita.
- Mettere in planetaria e aggiungere gradatamente i tuorli per amalgamare il tutto.
- Per la costruzione del dolce alternare a tre strati di pan di Spagna alle mandorle (altezza 1 cm) due di crema pasticcera.
- Inzuppare il pan di Spagna con una bagna alcolica all'arancia 10% vol.
- Far riposare in frigorifero per un paio d'ore.
- Decorare con la pasta marzapane utilizzando un sac à poche con bocchetta piatta dentellata creando i classici intrecci.
- Far asciugare a temperatura ambiente per un'ora circa, quindi cuocere a 180 °C sino alla colorazione desiderata.
- Estratto dal forno il dolce, pennellare con la bagna all'arancia.

# RICETTE DI PASTICCERIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

ITALIA

## SBRISOLONA MANTOVANA



- 300 g di farina debole (W = 160)
- 150 g di farina di mais
- 75 g di fecola di patate
- 5 g di sale
- 10 g di lievito chimico
- 230 g di zucchero semolato
- 220 g di mandorle bianche in polvere
- 10 g di armelline (semi contenuti nei noccioli delle albicocche)
- 185 g di burro fresco a dadini a 2 °C
- 1 baccello di vaniglia
- 100 g di uova
- 200 g di mandorle con buccia

### Preparazione

- Passare finemente in raffinatrice lo zucchero semolato con le mandorle e le armelline.
- Mettere le farine e la fecola all'interno della planetaria, aggiungere il burro freddo e impastare.
- Inserire le uova, poi il sale, la polpa del baccello di vaniglia e il baking (lievito chimico).
- In ultimo aggiungere le mandorle con la buccia.
- Disporre l'impasto sbriciolato all'interno delle tortiere (300 g nella tortiera da 18 cm di diametro, 450 g nella tortiera da 20 cm).
- Cuocere a 170 °C per 35 minuti, poi a 140 °C ca. per altri 40 minuti.

# RICETTE DI PASTICCERIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

## TORTA DI MELE MORBIDA



200 g di burro fresco  
200 g di zucchero semolato  
200 g di uova  
200 g di farina di media forza (W = 240)  
10 g di lievito chimico  
10 g di scorza di limone grattugiata  
450 g di mela renetta a cubetti

### **Preparazione**

- Montare il burro con lo zucchero all'interno della planetaria.
- Aggiungere gradatamente le uova, poi le scorzette grattugiate e man mano le polveri (farina e lievito).
- In ultimo inserire i cubetti di mela.
- Imburrare uno stampo e versarvi il composto.
- Cuocere a 180 °C per 35 minuti circa (valvola chiusa).
- Continuare per altri 10 minuti (valvola aperta).
- A raffreddamento avvenuto sformare, gelatinare e decorare con cubetti di mela caramellati e fettine di mela essiccate.

# RICETTE DI PASTICCERIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

## MACARON



### Per l'impasto

- 460 g di T.P.T. di mandorle
- 230 g di zucchero a velo
- 220 g di albumi
- 90 g di zucchero semolato
- q.b. di colori alimentari naturali in polvere  
oppure
- 20 g di cacao in polvere setacciato

### Per la ganache caramello e lamponi

- 100 g di zucchero semolato
- 25 g di sciroppo di glucosio
- 200 g di purea di lamponi, ciliegie o altri frutti rossi
- 300 g di copertura al latte

### Procedimento

- È molto importante che il T.P.T. sia raffinato finemente.
- Montare gli albumi con lo zucchero semolato sino a neve ferma.
- Introdurre i colori in polvere, poi lo zucchero a velo setacciato con il T.P.T. Si deve ottenere un impasto lucido e leggermente smontato.
- Su una teglia con carta da forno formare dei bottoni con l'aiuto di una sac à poche.
- Lasciare seccare per 30 minuti circa, quindi infornare su doppia teglia a 150-160 °C (con valvola aperta).

Con queste grammature si ottengono 90-100 biscotti circa da accoppiare con ganache a piacere.

- Per realizzare la ganache caramello e lamponi caramellare a secco lo zucchero semolato e il glucosio.
- Unire la purea di lamponi calda, quindi versare il composto caldo sul cioccolato al latte spezzettato e realizzare un'emulsione.
- Prima dell'utilizzo mettere la ganache a cristallizzare in frigorifero.

**Il T.P.T.** \_ L'abbreviazione T.P.T. sta letteralmente per "tanto per tanto". Di norma è formato dal 50% di farina di mandorle pelate e dal 50% di zucchero a velo. Il T.P.T. si trova in commercio già pronto, ma lo si può realizzare unendo in parti uguali zucchero a velo e farina di mandorle, oppure si può prepararlo artigianalmente passando in raffinatrice mandorle pelate e zucchero semolato, per ridurre tutto in farina. Spesso nelle ricette si richiede il T.P.T. scuro o grigio: significa che le mandorle pelate sono sostituite da quelle scure oppure da composti alle noci o alle nocciole.

# RICETTE DI PASTICCERIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

## BROWNIES ALLA NOCCIOLA



215 g di burro fresco  
300 g di zucchero semolato  
150 g di uova  
50 g di tuorli  
2 g di sale  
1 baccello di vaniglia  
120 g di copertura fondente al 60%  
200 g di farina debole (W = 160)  
100 g di gocce di cioccolato fondente  
100 g di granella di nocciole pralinate

### **Procedimento**

- Montare leggermente uova, tuorli e zucchero.
- Sciogliere il burro e la copertura fondente. Unire le due masse. Setacciare la farina e aggiungerla alle uova montate insieme alla polpa del baccello di vaniglia, il sale e in ultimo la granella.
- Colare l'impasto negli stampi precedentemente imburrati e riempire a 2/3 di altezza.
- Cuocere a 180 °C per 30 minuti.

Con questa grammatura si ottengono tre tortiere da 400 g.

### **Conservazione**

Si può abbattere di temperatura e conservare a -20 °C quando è ancora crudo. Seguire le normali procedure di scongelamento e cuocere.

**Shelf-life:** una volta cotto, se conservato correttamente all'interno degli appositi sacchetti, può avere una durata di 10 giorni a temperatura ambiente, 15 giorni in frigorifero a 4 °C.

# RICETTE DI PASTICCERIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

## MADELEINE



400 g di T.P.T.  
90 g di zucchero al velo  
250 g di albume  
80 g di farina "00"  
190 g di burro  
sale  
scorza di limone grattugiata  
vaniglia

### **Procedimento**

- Unire T.P.T. e zucchero a velo. Aggiungere il burro fuso e successivamente le uova.
- Amalgamare e unire la farina e gli aromi.
- Lasciare riposare per almeno 6 ore in frigorifero.
- Mescolare bene il composto maturato e versarlo negli appositi stampi con l'ausilio di un sac à poche.
- Cuocere a 180 °C per circa 18'.

# RICETTE DI PASTICCERIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

## TORTA DI LINZ (LINZER TORTE)



### Per la confettura di lamponi

435 g di polpa di lamponi  
100 g di miele millefiori  
260 g di zucchero semolato  
3 g di pectina  
30 g di liquore di lamponi

### Per la pasta Linzer

100 g di T.P.T. di mandorle  
280 g di burro fresco  
125 g di tuorli sodi  
5 g di cannella in polvere  
5 g di sale  
300 g di farina debole (W = 160)  
15 g di rum 70% vol.

### Preparazione

- Per la confettura di lamponi, portare a bollire la polpa di lamponi con il miele; aggiungere la pectina miscelata con lo zucchero semolato e portare il composto alla temperatura di 104 °C.
- Versare la confettura all'interno di un contenitore non caldo e alla temperatura di 50 °C unire il liquore. Conservare in frigorifero coperta con pellicola.
- Per la pasta Linzer, impastare in planetaria con la foglia il burro e la T.P.T. poi aggiungere i tuorli sodi passati al setaccio e il rum.
- Setacciare la farina, il sale e la cannella e inglobare a mano.
- Ricoprire la pasta con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 3 ore.
- Foderare gli stampi con la pasta Linzer tirata a 3,5 mm.
- Farcire con la confettura di lamponi. Fare la classica griglia a rombi utilizzando la pasta Linzer.
- Cuocere a 170 °C per 30-35 minuti (valvola aperta).

Con queste grammature si ottengono 2 crostate dal diametro di circa 18 cm.