

INDICE DELLE DOMANDE

52. VOLENDO UTILIZZARE DEL MASCARPONE PER UNA MOUSSE COME LO SI PUÒ PRODURRE? 131

CAPITOLO 8

LE MASSE A -18°C 132

53. QUAL È LA CORRETTA TEMPERATURA DI SERVIZIO DI UN SEMIFREDDO? 134
54. QUALI SONO LE DIFFERENZE SOSTANZIALI TRA UN SEMIFREDDO ALL'ITALIANA E UN PARFAIT? 136
55. PER QUANTO TEMPO POSSONO ESSERE CONSERVATI I SEMIFREDDI, IN TERMINI DI SHELF-LIFE? 138
56. COME SI POSSONO REALIZZARE GLI INSERTI NEI SEMIFREDDI? 139
57. COME SI OTTIENE LA PERFETTA COPERTURA DI UN SEMIFREDDO SU STECCO? 140
58. QUALI SONO LE BASI CHE SUPPORTANO UN SEMIFREDDO? 142

CAPITOLO 9

LE PASTE LIEVITATE 144

59. PER PREPARARE UN CORNETTO, QUAL È LA TECNICA DI LIEVITAZIONE MIGLIORE? 146
60. USANDO IL LIEVITO COMPRESSO, CHE CONSERVAZIONE HA UN PRODOTTO DA COLAZIONE? 148
61. QUAL È LA PERCENTUALE IDEALE DI MATERIA GRASSA PER SFOGLIARE UN CROISSANT? 149
62. QUALI SONO I PUNTI CRITICI NELL'ESECUZIONE DELLA RICETTA DEL BABÀ? 150

63. CHE DIFFERENZA C'È TRA UN CORNETTO, UN CROISSANT E UNA BRIOCHE? 152
64. SE NON SI DISPONE DI BURRO PIATTO, COME SI PUÒ OVVIARE? 153
65. QUAL È LA DIFFERENZA TRA BAKING E BICARBONATO DI AMMONIO? 154
66. COME CI SI REGOLA CON LA QUANTITÀ DI LIEVITO DA AGGIUNGERE A SECONDA CHE SI TRATTI DI UNA LIEVITAZIONE DIRETTA O UNA INDIRETTA? 156
67. PERCHÉ LA RICETTA DEL PANETTONE PREVEDE PIÙ IMPASTI? 158
68. IN COSA CONSISTE SOSTANZIALMENTE LA DIFFERENZA TRA LA RICETTA DEL PANETTONE CLASSICO E QUELLA DEL PANDORO? 163

CAPITOLO 10

LA CIOCCOLATERIA 166

69. COSA SIGNIFICA L'ESPRESSIONE 'FROM BEAN TO BAR'? 168
70. LA PERCENTUALE CHE ACCOMPAGNA LA DICITURA DEI DIVERSI CIOCCOLATI COSA INDICA? 171
71. QUAL È LA DIFFERENZA TRA UN CIOCCOLATINO E UNA PRALINA? 172
72. QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEL BURRO DI CACAO E DEL CACAO IN POLVERE? 173
73. COME SI PREPARA IL CIOCCOLATO PLASTICO DA DECORAZIONE? 174
74. PER QUANTO TEMPO E COME SI CONSERVA IL CIOCCOLATO? 175
75. IL GIANDUIA È DA CONSIDERARSI CIOCCOLATO? 176
76. PERCHÉ SI DEVE TEMPERARE IL CIOCCOLATO? 177

CAPITOLO 11

LA GELATERIA

180

77. SI PUÒ PRODURRE UN GELATO SENZA UNA MACCHINA PROFESSIONALE? 182
78. GELATO E ICE CREAM SONO TERMINI CHE SI RIFERISCONO ALLO STESSO PRODOTTO? 184
79. IL GELATO MIGLIORE È QUELLO CHE VA FATTO RIPOSARE DOPO ESSERE USCITO DALLA MACCHINA? 185
80. QUALI TIPOLOGIE DI STABILIZZANTI SONO INDICATI PER LA PRODUZIONE DI UN BUON GELATO ARTIGIANALE? 186
81. NELLA RICETTA DEL GELATO, QUALI SONO LE LINEE GUIDA DA ADOTTARE? 188

CAPITOLO 12

LA PASTICCERIA SALATA

190

82. COME SI SOSTITUISCE LO ZUCCHERO IN UNA RICETTA SALATA? 192
83. LE TECNICHE DI ESECUZIONE DELLA PASTICCERIA CLASSICA POSSONO ESSERE UTILIZZATE ANCHE NELLA PASTICCERIA SALATA? 194
84. COME SI PUÒ PREPARARE UNA MERINGA ITALIANA PER UNA MOUSSE O UN SEMIFREDDO SALATO? 196
85. QUALI PASTE AROMATIZZANTI SI POSSONO UTILIZZARE IN UNA RICETTA DI PASTICCERIA SALATA? 197

CAPITOLO 13

LE CONFETTURE E LE GELATINE DI FRUTTA

198

86. PER FARE UNA MARMELLATA QUALI ZUCCHERI SI POSSONO UTILIZZARE? 200

87. LA FRUTTA È VARIA E DIFFERENTE: QUALI SONO I PARAMETRI CON CUI SCEGLIERLA PER OTTENERE UNA BUONA MARMELLATA O CONFETTURA? 202
88. COSA SONO I GRADI BRUX E I GRADI BAUMÈ? 203
89. QUALI GELIFICANTI È MEGLIO USARE PER LA PREPARAZIONE DELLE GELATINE DI FRUTTA? 204
90. C'È UN SISTEMA CHE DETERMINA QUANDO UNA MARMELLATA È PRONTA? 206
91. QUAL È LA DIFFERENZA TRA UNA PUREA DI FRUTTA FRESCA E UNA PUREA GIÀ PRONTA IN COMMERCIO? 207

CAPITOLO 14

IN PILLOLE

208

92. CREMA PASTICCERA: PELLICOLA A CONTATTO O NO? 210
93. COTTURA DEL BIGNÈ: CARTA FORNO O TAPPETINO DI SILICONE? 210
94. COTTURA DEL PAN DI SPAGNA: FORNO STATICO O VENTILATO? 210
95. INZUPPATURA DEL BABÀ: MEGLIO A CALDO O A FREDDO? 211
96. COTTURA DELLA FROLLA: TEMPERATURE ALTE O BASSE? 211
97. DOLCI AL CUCCHIAIO: SI POSSONO PREPARARE IL GIORNO PRIMA? 213
98. UOVA: SI CONSERVANO IN FRIGORIFERO O A TEMPERATURA AMBIENTE? 213
99. PANETTONE: SI SPRUZZA ALCOL NELLA BUSTA DI CONSERVAZIONE? 213
100. CROISSANT: SI PUÒ SURGELARE? 214
101. FRITTURA: QUALE OLIO SCEGLIERE? 214

INDICE DELLE RICETTE

• APPLE PIE	61	• BISCOTTO TIPO SACHER, DA INSERTO E STRATIFICAZIONI	77
• BABÀ	151	• BISCUIT AL CACAO	125
• BARRETTA DI RISO SOFFIATO, CARMELLO SALATO E CIOCCOLATO	170	• BOMBOLONE ALLA PALMIERI	157
• BASE PER ICE CREAM (RICETTA DI BASE)	184	• BURRO PIATTO 'HOME MADE'	153
• BASE SEMIFREDDO O PATE À BOMBE	123, 136	• CAKE ALL'OLIO EXTRAVERGINE, POMODORI SECCHI, ORIGANO E PARMIGIANO	195
• BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO	127	• CIOCCOLATO PLASTICO	174
• BAVARESE AL LAMPONE	127	• CONFETTURA DI LAMPONI	201
• BAVARESE ALLA MANDORLA	129	• CONFETTURA DI MELE GOLDEN E CANNELLA	201
• BAVARESE MORE VANIGLIA E MANDORLA	129	• CONFETTURA DI PERE, NOCI E VANIGLIA	201
• BIGNÈ DA FORNO	88	• CORNETTO ALL'ITALIANA CON LIEVITAZIONE MISTA	147
• BIGNÈ DA FRITTURA	88	• CREMA BASE PER SALATI, CON DESTROSIO E INULINA	192
• BIGNÈ SENZA GLUTINE	81	• CREMA INGLESE DI BASE PER CREMOSI	112
• BIGNÈ SENZA LATTOSIO	81	• CREMA PASTICCERA AL MICROONDE	105
• BIGNÈ SENZA UOVA	81	• CREMA PASTICCERA PER SEMIFREDDO	135
• BISCOTTO AL CACAO SENZA FARINA	77	• CREMA PASTICCERA RICCA	63
• BISCOTTO ALLE MANDORLE DA DECORO, ABBINATO A PASTA SIGARETTA	76	• CRÈME CARAMEL CON CREMA PASTICCERA	119
• BISCOTTO CLASSICO AL CACAO PER ARROTOLATI	76	• CREMOSO AL CIOCCOLATO CON DIFFERENTI PROPORZIONI	112
• BISCOTTO CLASSICO O A MONTATA ALBUME, TIPO SAVOJARDO	76	• CROISSANT 'IDEALE'	149
• BISCOTTO CLASSICO O A MONTATA DOPPIA, TIPO CHARLOTTE	76	• DACQUOISE	78, 135
• BISCOTTO GHIACCIATO AI FRUTTI ROSSI E FRUTTO DELLA PASSIONE	142	• ECLAIRS, RICETTA MODERNA	90
• BISCOTTO GHIACCIATO AL COCCO	137	• ECLAIRS, VECCHIA SCUOLA	90
• BISCOTTO GHIACCIATO ALLE MORE	135	• FROLLA CLASSICA	65
• BISCOTTO GIAPPONESE O SUCCESSO	78	• FROLLA FINE CLASSICA	63
• BISCOTTO LEGGERO ALLA MANDORLA E CACAO, DA INSERTO E STRATIFICAZIONI	77	• FROLLA PER CROSTATE DA CUOCERSI CON RIPIENO UMIDO	58
• BISCOTTO LEGGERO ALLA MANDORLA, DA INSERTO E STRATIFICAZIONI	76	• FROLLA PER FONDI E CROSTATE SENZA RIPIENO, DA CUOCERSI IN BIANCO	58
• BISCOTTO LEGGERO ALLA NOCCIOLA, DA INSERTO E STRATIFICAZIONI	77	• FROLLINO VIENNESE AL SACCHETTO	59
• BISCOTTO LEGGERO ALLE MANDORLE	109	• GANACHE DA TAGLIO, CON INSERIMENTO DI UN ALCOLATO	107
		• GANACHE DI RIEMPIMENTO AL CARMELLO SALATO	85
		• GANACHE DI RIEMPIMENTO AL CIOCCOLATO	85

• GANACHE DI RIEMPIMENTO AL LAMPONE	84	• MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE	122, 125
• GANACHE GIANDUIA DA STAMPO	107	• MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO	122
• GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE 55%	109	• MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE	83, 122, 125
• GANACHE MONTATA	106	• MOUSSE AL CIOCCOLATO	125
• GANACHE PRALINATA DA DRESSAGGIO	107	• MOUSSE ALLA VANIGLIA	129
• GELATINE AL LAMPONE	205	• MOUSSELINE AL CAFFÈ	109
• GELATINE AL MANGO E PASSION FRUIT	205	• NAMELAKA (GANACHE MORBIDA AL CIOCCOLATO BIANCO E AGRUMI)	107
• GELATO BASE CIOCCOLATO FONDENTE	183	• OPERÀ	109
• GELATO BASE CREMA	183	• PANDORO A TRE IMPASTI CON L'EMULSIONE GRASSA	165
• GELATO BASE FRUTTA	183	• PANETTONE CLASSICO A DUE IMPASTI	161
• GELATO CON PASTE AROMATIZZATE BASE OLEOSA (PISTACCHIO, NOCCIOLA, MANDORLA)	183	• PARFAIT AL CAFFÈ	143
• GELÉE DI MORE	129	• PASTA BRISÉE PER SALATI	192
• GELÉE PER INSERTI SEMIFREDDI	139	• PASTA BRISÉE	61
• GLASSA A SPECCHIO	117	• PASTA SIGARETTA	76
• GLASSA DI COPERTURA	109	• PASTE AROMATIZZANTI STEMPERATE PER PREPARAZIONI SALATE	197
• GLASSA GIALLA	129	• PÂTE À BOMBE	125, 142
• LEMON CURD	65	• PLUMCAKE CLASSICO CON BAKING	154
• MACARON	84	• PLUMCAKE CON AMIDI PREGELATINIZZATI, YOGURT BIANCO E LAMPONI	155
• MANDORLA PRALINATA CON CARMELLO E BASSINATA AL CIOCCOLATO AL LATTE	172	• PLUMCAKE METODO BIGNÈ CON FORMAGGI, SALUMI MISTI E UOVA SODE	195
• MARMELLATA DI ARANCE	201	• SEMIFREDDO AL COCCO	83
• MARMELLATA DI LIMONI E CARDAMOMO	201	• SEMIFREDDO ALL'ITALIANA ALLA NOCCIOLA E BISCOTTO GHIACCIATO ALLE MORE	135
• MASCARPONE	131	• SEMIFREDDO ALL'ITALIANA ALLA NOCCIOLA PRALINATA	142
• MASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO AL LATTE E MANDORLE	140	• SEMIFREDDO ALL'ITALIANA ALLA NOCCIOLA	135
• MASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO	140	• SPALMABILE ALLA NOCCIOLA	110
• MASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE	140	• SPUMIGLIA	83
• MASSA PRALINATA NOCCIOLE E MANDORLE	97	• STREUZEL ALLA MANDORLA	129
• MERINGA BASE PER SEMIFREDDO	136	• TARTELLETTA CREMA E LAMPONE	63
• MERINGA ITALIANA DI BASE, IDONEA PER PREPARAZIONI SALATE	196	• TARTELLETTA LEMON CURD E MERINGA ITALIANA FIAMMEGGIATA	65
• MERINGA ITALIANA	65, 123, 125, 135, 142	• TORRONE AL GIANDUIA	99
• MERINGA SVIZZERA	83	• TORRONE BIANCO MORBIDO	99