

Indice alfabetico delle voci

A

Abbattimento di temperatura in negativo	11
Abbattimento di temperatura in positivo	14
Acetato	14
Aceto	14
Acido citrico	15
Acido tartarico	15
Acqua di fiori d'arancio	16
Addensante	18
Addensare (spessire)	18
Additivo	18
Adragante	18
Aerografo	18
Agar-agar	20
Albicocca	20
Albumina	20
Albumina del latte	20
Alchermes	23
Alginato	24
Amalgamare	24
Amarena	25
Amaretto	28
Amido	29
Ammollare	29
Ammoniaca	29
Ananas	30
Anelli per torte	33
Anice	33
Apricottare (albicoccare)	33
Arancia	34
Armelline	37
Aromatizzare	37
Arrotolato	39
Assabese	40
Astringente	42
Azione enzimatica	42

B

Babà	47
Baci di dama	48
Bacinella	48
Bagna	50
Bagnomaria	51



48

Banana	52
Bassina	55
Baumé	55
Bergamotto	57
Bianco mangiare	58
Bicarbonato d'ammonio	60
Bicarbonato di sodio	60
Bicicletta	61
Biga (bighetta)	61
Bignè	62
Bignolata	65
Bilancia	66
Bilanciamento	66
Biossido di titanio	67
Biscottare	69
Biscotto	70
Biscotto di Novara	72
Bloom	74
Bocchetta	74
Boero	74
Bomba gelato	74
Bon Bon	77
Brillantatura	77
Brioche	78
Brisé (Pasta Brisé)	78
Brix	80
Bucasfoglia	80
Burro	80
Burro di cacao	81

C

Cacao	85
Caffè	89
Camera di lievitazione	90
Canditura	90
Canestrelli	90
Cannella	92
Cannello	94
Cannolo o cannoncino	94
Cannolo siciliano	95
Cantucci	96
Caprese	98
Caramellare	99
Caramello	103
Caramellometro	104
Carbonato di potassio	105
Cardamomo	106
Carragenina	108
Carruba	108
Caseina	108
Cassata con gelato	109
Cassata siciliana	111
Cassonata	112
Castagna	112
Cedro	114
Chablon	115
Charlotte	117
Cheesecake	119
Chiacchiere	122
Chiarificare	123

Chinois	123
Chiodi di garofano	123
Chitarra	123
Ciliegia	124
Ciocolatini	126
Cioccolato	127
Cioccolato bianco	130
Cioccolato di copertura	132
Cioccolato gianduia	133
Cocco	133
Colatrice	136
Colare	136
Colla di pesce	227
Colomba	136
Coloranti	139
Composta di frutta	140
Concaggio	140
Confetto	140
Confetture, marmellate gelatine, composte	140
Congelare	141
Cono	141
Conservanti	141
Coppare	141
Cornetto	142
Corpi cavi	142
Cottura alla rosa	142
Cottura in bianco	144
Crema pasticceria	145
Crema	151
Crème brûlée	151
Cremino	153
Cremer tartaro	153
Creroso	153
Cristallizzazione	153
Crocante	154
Croissant	157
Crostata	158

D

Dacquoise	163
Datteri	165
Decorare	167
Decuocere	167
Densimetro	167
Destrosio	169
Digliceridi	170
Dima	170
Diplomatica	172
Dolcificanti o edulcoranti	174
Dorare	174
Dosare	174
Dressare	174

E

Éclair	175
Edulcoranti	174
Emulsionanti	177
Emulsionare	177
Enzimi	177
Essenza	177



183

F

Farcia	181
Farcire	183
Farina	183
Fecola	184
Fermalievitazione	184
Fermentazione	184
Fiammeggiare	184
Fichi	187
Filtrare	188
Fiori eduli	188
Focaccia	189
Foderare	190
Forchette per cioccolatini	190
Foresta nera	190
Forme in silicone per alimenti	192
Forno	192
Forno a convezione	192
Forno a microonde	192
Forno rotativo	193
Fragole	195
Fragoline di bosco	196
Frangipane	199
Friggitrice	200
Frittelle	201
Fritti	201
Frolla	203
Frolla montata	207
Frullare	207
Frullatore	207
Frutta brinata	207
Frutta candita	209
Frutta esotica	210
Frutta martorana	212
Frutta sciroppata	215
Frutta secca	215
Frutta sotto spirito	215
Frutti di bosco	216
Fruttosio	216

G

Galletta	221
Ganache	223
Gattò	224

Indice alfabetico delle voci

Gelare	224
Gelatina	227
Gelatina di frutta	228
Gelatinare	231
Gelato	231
Gelificanti	232
Ghiaccia	232
Ghiaccia reale	235
Giambelle	235
Gianduia	236
Giapponese	238
Glassa	232
Glassare	241
Glucosio	241
Glutine	241
Gomma arabica	242
Gomma di Guar	242
Gommare	242
Granellare	242
Granire	242
Granita	244
Gratinare	244
Grattugia	244
Griglia o gratella	245
Grigliare	245
Gruè	245
Gubana	245

I

Igroscopico	249
Imbianchire (sbianchire o sbollentare)	249
Imbuto	249
Impalpabile	249
Impanare	249
Impastare	250
Impazzire	253
Incorporare	253
Infarinare	253
Infusione	253
Infuso	254
Insaporire	254
Integrale	254
Inulina	254
Inzuppare	257
Ipercalorico	258
Ipocalorico	258
Isomalto	258

J

Julienne	258
----------	-----

K

Kirsch	261
Koughelhopf	262
Kranz	262
Krapfen	265

L

Lampada per fiammeggiare	269
Lampada per lo zucchero	269



Lampone	269
Latte	273
Latte concentrato	273
Latte condensato	273
Latte di mandorla	274
Latte in polvere	274
Latte pastorizzato	275
Latte UHT (ultra high temperature)	275
Lattemiele	275
Lattosio	275
Lattughe – Frappe – Chiacchiere	275
Leckerli	276
Lecitina e lecitina di soia	276
Legare	276
Levulosio	276
Lievitare	278
Lievito	283
Lievito chimico	286
Lievito di birra	289
Lime	290
Limone	293
Linzer torte	294
Liofilizzare	297
Liposolubile	298
Liquirizia	299
Liquore	301
Lockum	302
Lucidare	302

M

Macaron	307
Macedonia di frutta	308
Macerare	308
Macinare	308
Macis	308
Mais	308
Maizena	311
Malto	312
Mandarino	312

Mandolina	314
Mandorla dolce e amara	314
Mandorlato	317
Mango	317
Manipolare	317
Mantecare	317
Mantecatore	317
Maraschino	318
Margarina	320
Maritozzo	321
Marmellata	321
Marroni	323
Marron glacé	324
Marsala	327
Marzapane	328
Mascarpone	331
Massa	332
Massa giapponese	332
Matterello	332
Meini	332
Mela	335
Melassa	335
Meliga	335
Meringa	336
Meringare	338
Mescolare	338
Miele	341
Miglioranti	342
Mignon	342
Millefoglie	344
Mirtilli	347
Miscela	348
Miscelare	348
Mix	348
Mixer	348



358

Modellare	348
Moka	353
Monoporzione	353
Montare	354
Monte bianco	357
Mortaio	357
Mou	357
Mousse	358
Muffin	358

N

Nadalin	363
Napolitain	364
Nappare	364
Nastrini delle monache	364
Neutro	364
Neve (montare)	364
Nocciola	365
Nocciolato	367
Noce	368
Noce Pecan	371
Nocino	372
Nougat	374

O

Occhi di bue	375
Olio	375
Opera	376
Oro (colore)	376
Orzata	376
Ossidazione	377

P

Palle di neve	381
Palmette	382
Pan brioche	382
Pan carré	382
Pan dei morti	385
Pan di Ramerino	385
Pan di Spagna	386
Pan dolce genovese	391
Pan pepato (panpepato)	391
Pan speciale (certosino)	392
Pandoro	392
Panettone	396
Panettone gastronomico	403
Pangiallo	403
Panna	403
Panna cotta	404
Panna montata	404
Papaia o papaya	407
Parfait	411
Paris-Brest	412
Passion fruit	415
Pasta	416
Pasta a bomba	417
Pasta brisé	417
Pasta di mandorle	418
Pasta frolla	420
Pasta maddalena	420
Pasta margherita	420



Pasta sfoglia	420
Pasta viennese	424
Pastella (pastello o pastetta)	424
Pastiera	424
Pastigliaggio	425
Pastorizzazione	425
Pectina	425
Pellicola per alimenti	425
Pepatelli	425
Pera	427
Persicata	428
Pesasciroppo	428
Pesca	429
Petit four	429
PH	429
Pièce montée	429
Pignolata	429
Pinocciata di Perugia	429
Pinoli	430
Pinza	433
Pirottino	433
Pistacchio	433
Pithivers	434
Placca	434
Plum-cake	434
Pizza dolce	434
Polenta e osei	434
Pralina	434
Pralinato	437
Prenz (crema)	438
Preparati	438
Pressare	438
Profiterole	441
Prugna	442
Pudding dolce	443
Punzecchiare	443

Q

Quanto basta (q.b.)	447
Quark (torta)	447
Quiche lorraine	447

R

Rabarbaro	448
Raffinare	448
Raffinatrice	448
Rapprendere	448
Raschiare	451
Raschietto	451
Ravioli dolci	452
Ricciarelli	452
Ricotta	455
Ridurre	455
Riempire	456
Rifrattometro	456
Ripieno	456
Riso	458
Rissole	460
Rondella	460
Rosolio	460
Rotella taglia-pasta	460
Roux	460
Rum	462

S

Sablée (pasta sablée)	467
Sac à poche o sacchetto o tasca da pasticceria	468
Saccarina	468
Sacher	471
Saint-Honoré	472
Salamandra	474
Salame del Papa	474
Salatino	474
Sambuca (liquore)	477
Sandwich	477
Sapore	477
Savarin	478
Savoardi	481
Sbrisolona	482
Schiacciata pasquale	484
Schiumare	485
Sciroppare	485
Sciroppo	485
Scolare	485
Scremare	485
Secco (cuocere a)	485
Segale	485
Semifreddo	487
Semola	488
Semolino	489
Setacciare	490
Sfilettare	490
Sfoglia	490
Sfogliatella napoletana	490
Sfogliatrice	492
Sformare	493
Sformato	493

Sigarette di cioccolato	493
Siringare	493
Sobollire	493
Sorbetto	493
Sorbitolo	493
Soufflé	495
Spatola o paletta	495
Spalmare	495
Spennellare	495
Spolverizzare	496
Spremere	496
Spruzzare	496
Staccheggiare	496
Stampo	496
Stampo asportatore	496
Stendere	496
Stendi-bene	496
Strudel	496

T

T.p.t. (Tanto Per Tanto)	501
Tamarindo	501
Tarallo	501
Tarallucci	501
Tarocco	501
Tarta	501
Tarte	501
Tarte Tatin	503
Tartelletta	506
Tartina o canapé	509
Tartufo	510
Taumatina	510
Tè	513
Temperaggio	513
Temperatura	513
Texture	513
Tiramisù	514
Tirare	517
Tonka	517
Topping	518
Torrone	518

Torta	521
Torta di tagliatelle	521
Tortelli di Carnevale	522
Tortiera	522
Tremolina	522
Tronco di Natale	522
Truffle	522

U

U.H.T	527
Umami	527
Umettare	527
Ungere	527
Uova	527
Uovo di cioccolato	528
Uvetta passa	528

V

Vacherin	528
Vaniglia (baccelli di)	531
Vanillina	532
Variegato	532
Velare	535
Vellutato	535
Veneziana	536
Ventagli	538
Vienneseria	539
Vino passito	539
Viola	540
Visciola	540

W

Wafer	543
Whisky	543

X

Xantana	547
Xilitolo	547

Y

Yogurt	547
Yuzu	549

Z

Zabaione (o zabaglione)	549
Zafferano	552
Zaleti	553
Zelten dell'Alto Adige	553
Zenzero	553
Zeppole	554
Zonclada	554
Zucchero da decoro	555
Zucchero di canna o di bietola	556
Zucchero fondente	556
Zucchero grezzo	557
Zucchero invertito	557
Zucchero soffiato	557
Zucchero a velo	557
Zuccotto	559
Zuppa inglese	560



Indice alfabetico delle ricette

A

Amadeus	427
Amarena	25
Amaretti	28
Amaretti di Sassello rivisitati	37
Amaretti o macaron di Parigi	307
Anelli al cacao farciti di cremino	153
Anello del deserto	165
Arrotolato al tè verde	39
Assabese	40
Avorio	130

B

Babà	48
Baci di dama	48
Baci di dama al cioccolato	49
Banana boat	52
Bianchissima	531
Bianco mangiare rivisitato	58
Bicchierino al mascarpone	331
Bicchierino di cioccolato al latte	169
Bigné croccante alla crema e panna	62
Bigné alla crema prenz e crema pasticcera al cioccolato	438
Bigné con fondo e superficie di frolla	343
Bigné tartufati	456
Bignolata	65
Biscotti al miele di tipo olandese	71
Brioche alla francese	78

C

Canestrelli	90
Cannoli siciliani	95
Cannoncini	94
Cantucci classici	96
Cantucci moderni e leggeri	97
Caprese	98
Carovana	216
Carré al caramello	103
Cassata di gelato rivisitata	109
Cassata siciliana	111
Certosino innovativo	392
Charlotte	117
Cheesecake lamponi e yuzu	119



Chiacchiere o lattughe	122
Cioccolatini al tè	253
Cioccolatini al whisky	543
Città d'autunno	67
Colomba	136
Confettura di ciliegie	15
Confettura di mele cogue	140
Cornetto all'italiana con lievito misto	142
Corona	323
Crema frita allo zafferano	552
Crema frita di semolino all'arancia	148
Crema-mousse al passion fruit	415
Crème brûlée al cioccolato	151
Croccante alla crema e panna	68
Croccante alla francese con zucchero fondente	557
Croccante con frutti interi	215
Croccante con pistacchi e mandorle	154
Croissant friabile	157
Croissant parisienne	539
Croissant sfogliato	157
Crostata al cioccolato fondente e frutti di bosco	158
Crostata al cremino di nocciola	364
Crostata al lime con spuntoni meringati	290
Crostata con ganache al cioccolato fondente	223
Crostata di albicocche candite	208
Cubetti di tiramisù	257
Cubi alle castagne	112
Cubetto alla crema pasticcera	147
Cupola all'arancia e cioccolato	181

D

Dacquoise alla frutta	163
Deliziosa	34
Deliziosa al limone	468
Desdemona	75
Diplomatica al cioccolato	172
Dischi al miele	29
Dolce al pistacchio	433

E

Éclair al cioccolato in 3 varianti	175
Esse di mandorla alla siciliana	315

F

Ferri di cavallo	207
Focaccia serba	189
Foresta Nera fantasia	190
Frangipane tradizionale	199
Frittelle di mele	201

G

Galletta al cocco e pompelmo	221
Ganache al tè e gianduia	133
Ganache alla panna	404
Gelatina di ribes	228
Gelatina di uva	228

Gelatine o pasta di frutta ai mirtilli	229
Gelatina salvia e limone	228
Genesis	535
Glassa ai lamponi	232
Griglie di sfoglia caramellata	99

I	
Illuminata	376

K	
Krapfen in due varianti	265
Kranz al burro	262
Kougelhopf di Strasburgo	262

L	
Lampone e vaniglia	269
Lattughe	275
Leckerli di Basilea	276

M	
Marmellata al limone	425
Marmellata di arance amare	321
Marsalini	327
Mele di marzapane	212
Meringa con panna montata	404
Mignon di fichi di marzapane	348
Millefoglie caramellata	344
Mimosa rinnovata	388
Moka	353
Monte bianco rivisitato	357
Morbidone	232
Mousse al cioccolato	358
Mousse al lampone	227
Mousse alla frutta esotica	211

N	
Nadalin	363
Nocciolato al gran gusto	367
Noci farcite con marzapane	328
Note d'autunno	353
Nougat de Montelimar	374
Novarini	72

O	
Olandesina	332
Ovali di marzapane al gusto di liquirizia	299

P	
Palet dorato in camicia al caffè	258
Palle di neve	381
Pan carré al burro	382
Pan di miele speziato	105
Pan dolce genovese al piatto	430
Pan speziato di Norimberga	106



443

Pan dolce genovese	391
Pandoro sfogliato	278
Pandoro veronese	395
Pane con lievito naturale e olio d'oliva	283
Pane con segale e crusca	485
Panettone a tre impasti	250
Panettone extra paradiso	396
Panettone gastronomico al burro	403
Panini alle patate	61
Panini con farina integrale	254
Panpepati alle nocciole e mandorle	242
Panpepati al cacao lombardo	391
Panpepato (o pan dei morti)	385
Parfait di prugne all'Armagnac	443
Parfait allo yogurt	411
Paris-Brest	412
Pastiera di grano al cioccolato	16
Persicata	428
Piccola Sacher	471
Piemontesina	126
Plum-cake all'olio di oliva	375
Plum-cake al cioccolato fondente	435
Plum-cake all'uvetta	528
Portoghese	301
Pralina al curaçao	434
Primavera alle fragole	195
Principessa	318
Profiterole	441
Prussiano o Couer de France	538

Q	
Quiche lorraine	447

R	
Ravioli (o raviole)	452
Reale	517
Reale all'ananas	30
Ricciarelli di Siena	452
Ricotta e pere	455
Risini al miele di acacia e gelato alla panna	341
Rissole alla crema pasticceria	460

S	
Sacchetto con marroni	418
Saint-Honoré al cioccolato	472



478

Salatino o biscotto all'olandese	475
Sandwich ai pomodori, spinaci e patate	477
Savarin al cioccolato	478
Savarin alle spezie	33
Savoardi	481
Sbrisolona mantovana	482
Schiacciata fiorentina	484
Scrigno di marroni	324
Semifreddo al lampone	487
Semifreddo alla cannella	92
Semifreddo alle fragoline	196
Semifreddo-parfait alla papaia	407
Senza fine - Ad libitum	57
Sfoglia con crema allo zabaglione	549
Sogno alle noci	371
Sol levante	261
Soufflé al limone e frutti di bosco	495
Speranza	297
Strudel tirolese con pasta lievitata	496

T

Tarte con papaia e fragole	501
Tarte Tatin	503
Tartelletta al mango e lime	13
Tartelletta cioccolato e lamponi	273
Tartelletta con miele e zenzero	553
Tartelletta soffiata al frutto della passione	506
Tartellette del messicano	286
Tartine al prosciutto crudo e porcini	509
Theobroma tutto gusto	513
Tiramisù innovativo	514
Torciglioni croccanti	289
Torrone di mandorle alla vaniglia	317
Torrone morbido ricoperto	518
Torrone morbido meringato	
al lampone e cioccolato fondente	532
Torta ai fichi neri e macaron	187
Torta al cocco e pistacchio	133
Torta al rabarbaro	448
Torta al riso di Bruxelles	459
Torta alle visciole	540
Torta all'albicocca con crema a freddo	21

Torta alle ciliegie	124
Torta alle pesche e pistacchi	429
Torta alle pesche e yogurt	547
Torta arabica	89
Torta di Arluno	309
Torta di latte	273
Torta di Linz rivisitata	294
Torta di mele	311
Torta di mele classica	335
Torta di Sorrento	368
Torta meringata alla frutta	338
Torta meringata ai mirtilli	347
Torta Paradiso moderna	184
Torta Paradiso tradizionale	521
Torta sabbiosa con semolino	489
Tortelli alla ricotta	522
Tortino della nonna	462
Tortino tiepido al cioccolato	231
Tranci al mandarino	312
Tranci alle noci	372
Tranci pralinati con crema pralinata	437
Trancio al gianduia	236
Triangolo al limone	293
Truffe al gianduia di mandorla	501
Truffe classico e ricoperto	241
Truffe tradizionale	526

U

Underground alla nocciola	451
---------------------------	-----

V

Velarium	23
Veneziana tradizionale	536
Ventagli	491

Z

Zeppole	554
Zuccotto fiorentino	559
Zuppa inglese	560



560

Ricette di base e tecniche di realizzazione

B

Bagna al limoncello	50
Base tradizionale per ganache di consistenza sostenuta	223
Burro alle mandorle	81

C

Caramello	103
Caramello al cioccolato al latte	167
Come colorare i cioccolatini	138
Come cuocere in bianco le tartellette	144
Come decorare con l'aerografo	19
Come preparare la massa giapponese	239
Come preparare la meringa francese	336
Come realizzare la perfetta Tarte Tatin	504
Come realizzare un decoro con chablon	115
Confettura di mele cotogne	142
Crema al limone al microonde	193
Crema pasticceria	145
Crema pasticceria densa per tutte le stagioni	51
Crema pasticceria di media densità	51
Crema pasticceria estiva di media morbidezza	51

E

Esempio di lievitazione: il pandoro	281
-------------------------------------	-----

F

Frolla comune	204
Frolla croccante per fondi da crostate a base creme	204
Frolla speciale per crostate	203
Frolla universale	203

G

Gli step per creare riccioli di cioccolato	451
Gli step per realizzare i fichi di marzapane	350

I

I cornetti sfogliati	492
Il coperchio a rete in cioccolato	132



L

La brillantatura con l'amido-cipria	77
La campana di zucchero	555
La cottura del pan di Spagna con metodo tradizionale	387
La gestione del lievito madre	284
La preparazione del panettone	398
La preparazione della pasta sfoglia a mano	422
La tecnica di frittura delle Meraviglie	200
L'utilizzo della dima per il pan di Spagna	171

M

Massa giapponese leggera	238
Massa giapponese morbida per arrotolati	238
Massa giapponese normale	238
Massa giapponese per mezze sfere	238

P

Pan di Spagna all-in	386
Pan di Spagna a freddo con tuorli	386
Pan di Spagna di tipo medio	386
Pasta brisé	80
Pasta concentrata di caffè	416
Pasta di frutta con agar-agar	20
Pasta di mandorla o marzapane crudo	328
Pasta di mandorle o marzapane con cottura	328
Pasta di torroncino	417
Pasta frolla viennese	424
Pasta gianduiotto	417
Pasta nocciola al 100%	416
Pasta sablée alle mandorle	467
Pasta sablée bretone	467
Pasta sfoglia classica all'italiana	420
Pasta sfoglia (metodo olandese o scozzese)	320

R

Realizzare i cioccolatini negli stampi	128
--	-----

S

Sfoglia con burro esterno	490
---------------------------	-----

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
X
Y
Z