

SOMMARIO

<i>Introduzione</i>	13	PANI TRADIZIONALI	57
<i>Le Cordon Bleu, le date di riferimento</i>	14	Baguette bianca con metodo diretto	60
<i>Gli istituti Le Cordon Bleu nel mondo</i>	19	Baguette con pasta fermentata	62
DALL'IMPASTATRICE AL FORNO	23	Baguette con poolish	64
Panificare: un mestiere, una passione, una finestra sugli altri	24	Baguette tradition a lievitazione diretta con lievito madre solito	66
Gli ingredienti del pane	27	Baguette tradition con puntatura ritardata senza prefermentazione	68
I metodi di pre-impasto fermentato	31	Baguette tradition con puntatura ritardata e lievito madre in coltura liquida	70
La fermentazione	37	Baguette viennese	74
Le grandi fasi della lavorazione del pane	39	Baguette viennese al cioccolato bianco	74
I difetti dell'impasto	52	Filone di farina macinata a pietra con metodo diretto e lievito madre solido	76
Attrezzatura	54		



Pane di campagna con puntatura ritardata e lievito madre in coltura liquida	78
Pane di segale ai semi.....	80
Pane integrale con lievito madre solido.....	82
Pagnotta di grano saraceno.....	84
Pane al farro con lievito madre in coltura liquida.....	88
Panini per le feste.....	90
Pain party	94
PANI AROMATIZZATI	98
Pane al sidro e alle mele.....	100
Pane sfogliato provenzale.....	102
Pane vegetale ai legumi.....	104
Pane speciale “foie gras”.....	108
Pane Arlecchino in cassetta.....	110
Ciabattine di segale con uva passa	114
Ciabattine di segale alle praline rosa.....	114

Filoni al Beaujolais e salame	116
Pane senza glutine ai semi.....	118
Barrette agli spinaci con formaggio di capra, albicocche secche, semi di zucca e rosmarino	122
Panini speciali da buffet	124
PANI REGIONALI	130
Pagnotta di segale	132
Pan brié.....	136
Pane di Lodève.....	138
Pan Subrot	140
Focaccia provenzale alle olive	146
Pane di Beaucaire.....	148
Manina di Nizza.....	152
PANI DAL MONDO	157
Focaccia	158
Ciabatta	160



Ekmek.....	162
Pita.....	164
Batbout.....	166
Bao, panini al vapore.....	168
Challah.....	170
Vollkornbrot.....	174
Pane Borodinsky.....	176
Pane di mais (broa).....	178
SNACK	181
Bagel al salmone e burro alle alghe.....	182
Croque-monsieur al prosciutto, burro di grano saraceno e salsa Mornay.....	184
Mini cake alla pancetta e besciamella.....	184
“Pizza”.....	186
Torta di patate.....	188
Pain perdu della Lorena.....	190
Bruschette vegetariane con cavolo rosso, carote, cavolfiore e uvetta di Corinto.....	192

Panino al petto d’anatra con formaggio di capra fresco e pera al miele.....	194
Bruschette vegetariane con avocado, sedano, rafano e mela verde.....	196
Briochine da cocktail.....	198
Muffin alla farina di trebbia.....	200
Muffin all’arancia.....	200
DOLCI	203
Pasta brioche.....	204
Pasta croissant.....	206
Pasta sfoglia.....	212
Brioche di Nanterre.....	214
Brioche parigina.....	216
Brioche sfogliata bicolore.....	218
Brioche della Vandea.....	222
Panini al latte.....	226
Danesi al lampone.....	226
Brioche di Saint Genix.....	228



Kouglof.....	230	Kouign-amann.....	276
Babka.....	232	Ananas croccante.....	278
Stollen.....	236	Flan alla vaniglia.....	282
Panettone.....	238	Cupola di cioccolato con cuore di caramello.....	284
Torta alle pere caramellate e noci pecan sabbiate.....	240	Fiore al lampone e limone.....	288
Focaccia dolce di Bresse.....	242	Corona intrecciata al mango e frutto della passione.....	292
Schiacciata ai ciccioli.....	244	La mela Tatin del panettiere.....	296
Pastis delle Lande.....	246	Cake alle mandorle e nocciole.....	298
Galette des Rois briosciata.....	248	Cake meringato al limone verde.....	298
Sorpresa della Normandia.....	250	Galette des Rois al frangipane.....	300
Piccolo tesoro al lampone.....	254	Fagottino alle mele.....	304
Choco-coco.....	258	Sacrestani.....	308
Croissant.....	262	<i>Glossario.....</i>	<i>312</i>
Pain au chocolat.....	266	<i>Indice alfabetico delle ricette.....</i>	<i>316</i>
Fagottini al gianduia alla nocciola bicolore.....	270		
Girelle all'uvetta.....	274		
Girella al pralinato e noci pecan.....	274		

