



Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

Dolci Dolomiti

Strudel, Torte, Praline,
Krapfen, Pane, Desserts...

CARE LETTRICI, CARI LETTORI,

Vi preghiamo di inviarci le vostre domande relative ai nostri libri. Siamo in attesa dei vostri messaggi!

info@cucinare-nelle-dolomiti.it · www.cucinare-nelle-dolomiti.it · fax +39 0471 081079



www.facebook.com/sokochtsuedtirol

DIRITTI

Il libro soggiace alla legislazione sui diritti d'autore. Tutti i diritti, anche quelli relativi alla stampa parziale, alla diffusione, alla riproduzione, all'utilizzo mediante registrazione e modificazione per mezzo di sistemi elettronici (CD-ROM, Video, Internet), alla riproduzione foto meccanica e alla traduzione in altre lingue, sono riservati agli autori e alla Casa Editrice Athesia-Tappeiner Verlag.

Tutte le indicazioni, le ricette, i consigli ed i suggerimenti provengono dagli autori e sono stati verificati con la massima cura insieme alla Casa Editrice. Essi corrispondono alle più attuali conoscenze disponibili sull'argomento. Non è possibile però affermare che il libro sia del tutto privo di errori riguardanti il suo contenuto. La Casa Editrice e gli autori declinano perciò ogni responsabilità riguardo l'eventuale fallimento delle ricette riportate ed il possibile danneggiamento di cose o persone.

FOTO DI COPERTINA

Rotolini di limone (pag. 238), «Hasenöhrln» (pag. 349) e Strudel di ciliegie (pag. 285).

COLOFONE

2017 · Seconda edizione rivista

Tutti i diritti riservati

© by Athesia SpA, Bolzano (2010)

Titolo dell'edizione originale: «So backt Südtirol»

Traduzione dal tedesco: Angelika Carfora, Enrico De Zordo

Progetto di copertina: ganeshGraphics, Lana

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

ISBN 978-88-8266-614-9

www.athesialibri.it

casa.editrice@athesia.it



designed + produced

IN SÜDTIROL | ALTO ADIGE

- 4 Introduzione**
4 La più dolce fra le arti
9 Per cominciare subito bene
12 Come leggere questo libro
- 16 Piccola enciclopedia**
16 Ingredienti di base – Per una buona riuscita
32 Utensili da forno
54 Bacche e frutti
64 Frutta
- 74 Ricette di base**
76 Masse
82 Impasti
96 Glasse, sciroppi, gelatine, coperture e ripieni
98 Regole per la preparazione di pietanze da forno
102 Ricette
- 138 Dolci & torte**
140 Dolci e torte
141 Fette
142 La «Sachertorte», la regina delle torte
144 Ripieni
145 Torte alla panna e alla crema
148 Dolci alla frutta
150 Conservazione di torte, dolci, fette & biscotti
151 La torta nuziale
153 Un grande spettacolo per gli ospiti più piccoli
154 Ricette
- 268 Dolci & dessert**
270 Dessert
271 Dolci freddi
274 Dolci gelati
275 Dolci caldi
282 Ricette
- 334 Dolci e fritti sudtirolesi**
336 Una specialità per ogni giorno di festa
337 Il mondo dei krapfen sudtirolesi
342 «Muas» (Mosa)
344 Ricette
- 372 Pane & alimentazione**
374 Cenni storici
375 Prodotti a base di cereali macinati
377 Panificazione
378 Pane e varietà regionali
381 Il pane in Sudtirolo
382 Le forme del pane
384 «Faschingskrapfen» (bomboloni)
384 Salatini al formaggio
386 **Completo, sano, alternativo**
387 Che cos'è «biologico»?
388 Eccessi di zucchero, sale e grassi
388 Mangiare dimagrendo!
390 Alimentazione a base di cibi integrali
392 Alimentazione vegetariana
393 Ayurveda: la scienza della vita
394 Diabete
395 Celiachia (intolleranza al glutine)
396 Allergia al latte e intolleranza al lattosio
397 Additivi alimentari
399 Le migliori ricette per sentirsi in forma
402 Ricette
- 448 Dolci e pasticceria natalizia**
450 Cuocere i biscotti
453 Piccoli pasticceri
454 Stollen
454 Lebkuchen (pan pepato)
455 Zelten
456 Ricette
- 492 Praline & decorazioni**
494 Praline
497 Petits fours – pasticceria mignon
499 Pasticceria mignon
500 **Guarniture e decorazioni**
500 Guarniture
502 Decorazioni per torte, fette e praline
503 Preparati per decorazioni
- 504** Figure e decorazioni di marzapane
507 Cioccolato
509 Cacao in polvere
510 Zucchero
515 Decorazioni di (e per) salse
516 Ricette
- 538 Bibite**
540 Succhi di frutta e di verdura
542 Bibite a base di succo di frutta
543 Cocktail e altre bevande miscelate
544 Liquori e grappe
547 **L'acqua, elisir di lunga vita**
549 Il mondo del tè
552 Caffè
554 Bevande al cacao
555 I vini dolci del Sudtirolo
560 Ricette
- 578 Consigli**
580 I giorni di festa nel corso dell'anno
583 Party
585 È tornato il tempo del galateo
586 Colazione
588 **Storie e concetti**
588 Storia dell'arte pasticceria
590 Termini della pasticceria
594 Definizioni dalla A alla Z
595 I termini della pasticceria in un lessico essenziale
596 Inconvenienti e loro rimedi dalla A alla Z
598 Fate tesoro degli errori!
600 Cuocere in forno: si fa così!
604 Suggesti per cotture al forno e non solo
606 Piccoli trucchi per ogni giorno
610 Congelare in modo corretto!
- 612** **Gli autori**
616 **Indice delle fotografie**
617 **Ringraziamenti**
620 **Indice A-Z**

RICETTE DI BASE

MASSE E IMPASTI



La preparazione – Mise en place

Masse e impasti



Mescolare, montare, impastare, piegare... dominare queste tecniche è fondamentale per ogni tipo di preparazione. Una volta che si è deciso quale ricetta utilizzare, il possesso e l'esercizio di una buona tecnica di base consentirà di ottenere senza difficoltà un determinato impasto o una massa.

Masse

Distinguiamo le masse dagli impasti in base agli ingredienti e alla loro lavorazione. Un impasto si ottiene mescolando o impastando e consiste prevalentemente di farina. Una massa, invece, si ottiene amalgamando, montando, cuocendo o tostando i più diversi ingredienti. È la stessa lavorazione a rendere ariosa una massa. Nel caso però di masse con un'elevata percentuale di grasso, l'ariosità può essere ottenuta mediante l'aggiunta del lievito in polvere.

Una torta consiste perlopiù di una massa cotta in uno stampo, in una forma o su una teglia. In fase di preparazione si distingue tra un metodo che presuppone l'unione dei tuorli e degli albumi e un altro che invece separa questi due ingredienti.

Pan di Spagna

Il pan di Spagna (chiamato anche pasta genovese in una sua particolare versione) è propriamente una massa e consiste di uova, zucchero e farina. Ha un aspetto soffice e ben montato, nonostante l'assenza di lievito. Questa massa funge da base per diverse preparazioni: torte, dolci alla frutta, omelette, dessert ecc. La massa, lavorata a mano o con l'utilizzo di macchine sbattitrici, risulterà proporzionalmente più «ariosa» a seconda della quantità di tuorli e albumi montati a neve utilizzati. Durante la cottura l'aria incorporata durante la montatura dei tuorli e degli albumi tende infatti ad espandersi, fino a triplicare il volume iniziale.

Suggerimenti

Le masse spumose vengono seccate, piuttosto che cotte. Un'eccezione è costituita dalle masse preparate con farina. Lo sportello del forno deve rimanere leggermente aperto.

- Masse spumose montate a freddo

Il risultato è una pasta porosa, friabile, con una superficie ruvida e opaca.

Utilizzo

Meringhe, per gratinature di omelette e amaretti

- Masse spumose montate a bagnomaria

Il risultato è più compatto, con una superficie liscia e brillante.

Utilizzo

Per decorazioni, biscotti da abbinare al gelato, meringhe, massa per accompagnare creme o farciture.



Pasta viennese

È una pasta più fine del pan di Spagna e viene prodotta aggiungendo del **burro fuso**. Questa operazione deve essere compiuta molto lentamente, in modo che l'aria non sfugga alla massa. Il burro può essere impiegato in diverse forme: ammorbidito e cremoso, fuso, oppure anche leggermente riscaldato (burro nocciola): l'importante è che venga raffreddato prima di essere mescolato al resto. Questa base per torte viene adoperata come fondo per torte alla frutta, alla crema ecc.

Masse spumose/Masse per meringhe (meringhe)

Si compongono prevalentemente di albumi e zucchero. È possibile aggiungere aromi quali vaniglia, scorza di limone o arancia, oppure succo di lampone, cacao in polvere, amido per alimenti o farina. La «pesantezza» della massa dipende dalla quantità di zucchero: in rapporto al peso di un albume può variare da 50 a 110 grammi. Dato che un albume riesce a sciogliere al massimo 50 grammi di zucchero, quello eccedente dovrà essere sciolto mediante riscaldamento oppure venir utilizzato come zucchero a velo.

Schema riassuntivo delle masse

Pan di Spagna/pasta genovese

- Fondi per torte
- Fette
- Rotoli
- Omelette
- Biscotti
- Masse montate a neve

Pasta viennese

- Fondi per torte
- Fette
- Rotoli
- Pasta Dobos

Pasta sablée

- Torte alla frutta
- Torta di Linz
- Torta al cioccolato
- Torta margherita
- Torta inglese
- Gugelhupf
- Torta Sacher
- Muffin

Masse speciali

- Pasta choux
- Massa per cialde
- Massa per amaretti
- Meringhe

Cialde al marzapane

Per 15 cialde circa (10 cm Ø)

Ingredienti 90 g di pasta di marzapane
90 g di zucchero a velo
2 albumi
30 g di farina

Inoltre burro per ungere lo stampo
farina per spolverare la teglia

Preparazione

- Riscaldare il forno.

Ricetta

- Mescolare bene la pasta di marzapane, lo zucchero a velo, gli albumi e la farina (non rendere spumoso il composto), eventualmente passare al setaccio.
- Far riposare il composto a temperatura ambiente, coperto, per 2-3 minuti, in modo che lo zucchero si scioglia bene.
- Stendere il composto in modo sottile su una teglia imburata e spolverata con la farina o su un telo silpat, aiutandosi con uno stampino o la parte esterna di un cucchiaino, quindi infornare.
- Modellare le cialde ancora calde (formare sigari, cestelli, coni o foglie).

Temperatura di cottura: ☐ 200 °C ☑ 180 °C

Tempo di cottura: 6 minuti circa

Suggerimenti

- 1 È possibile diluire un composto troppo denso con un po' di latte o panna.
- 2 In alternativa è possibile aggiungere al composto 1 cucchiaino di cacao in polvere, in questo modo si ottengono cialde al cioccolato.
- 3 Utilizzo: per cialde a forma di cestini o sigaro o come base per dessert, gelato, per servire della frutta, creme ecc.
- 4 Le cialde possono anche essere cosparse con semi di papavero o noci, prima della cottura.

- 1 Cialde a forma di sigaro
- 2 Cialde a forma di stella
- 3 Cialde a forma di spirale
- 4 Cialde a forma di fiore
- 5 Cialde a forma di cestino di fiori
- 6 Cialde a forma di cono
- 7 Cialde a forma di foglia
- 8 Cialde a forma di cestino
- 9 Cialde a forma di petali
- 10 Cialde a forma di foglia d'acero







DOLCI & TORTE

FARE DOLCI · FARCIRE · GUARNIRE



Rotolini all'arancia

Per 1 rotolo

<u>Crema d'arancia</u>	1 foglio di gelatina
	2 C di Grand Marnier o rum
	40 ml di succo d'arancia
	1 c di scorza d'arancia grattugiata
	90 g di zucchero a velo
	30 ml di vino bianco
	250 ml di panna montata

<u>Inoltre</u>	1/2 rotolo di pan di Spagna (vedi pag. 106)
	zucchero a velo per cospargere
	filetti d'arancia per guarnire
	scorza d'arancia seccata per decorare
	menta per guarnire

Preparazione

- Mettere a mollo la gelatina in abbondante acqua fredda per 10 minuti.

Crema d'arancia

- Sciogliere la gelatina strizzata con il Grand Marnier a bagnomaria.
- Aggiungere la scorza d'arancia, lo zucchero a velo e il vino bianco, abbassare la temperatura a 10 gradi e incorporare la panna montata.
- Far riposare per circa 5 minuti nel frigorifero.

Completamento

- Spalmare la crema all'arancia sul pan di Spagna, arrotolare e tagliare dei rotolini di una lunghezza di 10 cm, cospargere con lo zucchero a velo, guarnire con i filetti d'arancia, la scorza d'arancia e la menta, quindi servire in tavola.

Suggerimento

Questa ricetta si può anche preparare con il succo di mela al posto del vino bianco.

Variazioni

Rotolini di limone: utilizzare dei limoni al posto delle arance.

Rotolo di fragole: al posto della farcitura d'arancia utilizzare della marmellata di fragola, arrotolare (vedi foto) e servire.



Rotolo ai mirtilli e ricotta

Per 1 rotolo

<u>Crema alla ricotta</u>	2 fogli di gelatina
	150 g di ricotta d'affioramento (quark)
	50 g di yogurt naturale
1 bustina	di zucchero vanigliato
	4 albumi
1 pizzico	di sale
	100 g di zucchero
	2 C di succo di limone
	125 ml di panna

<u>Inoltre</u>	1 rotolo di pan di Spagna (vedi pag. 106)
	250 g di mirtilli zucchero a velo per spolverare

Preparazione

- Mettere a mollo la gelatina in abbondante acqua fredda.

Crema alla ricotta

- Mescolare la ricotta d'affioramento, lo yogurt naturale e lo zucchero vanigliato.

- Iniziare a montare gli albumi con il sale, aggiungere lo zucchero e poi continuare fino a neve ferma.
- Sciogliere la gelatina strizzata assieme al succo di limone (riscaldato).
- Unire la gelatina al composto di ricotta, incorporando anche la panna montata e gli albumi montati a neve.

Completamento

- Utilizzando una spatola, spalmare la crema alla ricotta sul pan di Spagna.
- Distribuirvi sopra i mirtilli puliti e lavati.
- Far rapprendere un po' in frigorifero. Quando la crema avrà una consistenza semicompatta, arrotolare e riporre ancora, per circa 1 ora, in frigorifero.
- Spolverare con lo zucchero a velo e servire in tavola.

Variazioni

Rotolo al caffè: farcire il rotolo con una crema al caffè e panna (vedi pag. 124) al posto della crema alla ricotta.

Rotolo di ananas e ricotta: utilizzare dell'ananas sminuzzato al posto dei mirtilli.

Crema al mascarpone: utilizzare del mascarpone al posto della ricotta d'affioramento (quark).





PRALINE & DECORAZIONI

CIOCCOLATO · NOUGAT · MARZAPANE



Un lusso che si scioglie sulla lingua

Praline e pasticceria mignon



Tra i dolci più apprezzati figurano senz'altro le praline, le caramelle e la pasticceria da tè. Anche un pranzo di gala si conclude generalmente con una di queste dolci seduzioni. L'inventore della pralina, che diede alla sua creazione di mandorle e zucchero il nome del suo signore, fu il cuoco di Cesar de Choiseul, conte di Plessis-Praslin (1598-1675), feldmaresciallo e ministro del Re Sole (Luigi XIV). Tartufi al rum, tartufi all'arancia, palle di Mozart: chi può resistere a certe delizie, in particolar modo se sono confezionate con cura in carta colorata o elegantemente impacchettate?

Praline

In commercio esistono svariati tipi di praline. Quelle fatte in casa, però, sono più personali e incontrano sempre il gradimento degli ospiti. Una volta iniziati all'arte della pralineria, vi stupirete di quanto sia facile preparare questi dolciumi.

Produzione delle praline

In base al processo produttivo, le praline si possono suddividere in tre gruppi: le praline ricoperte (con un ripieno compatto o semicompatto);

le **praline cave** (con un ripieno morbido o fluido);

le **praline composte** (che si costituiscono di diverse parti o strati).

Per la produzione di praline avete bisogno di:

- 1 un **piano di lavoro freddo**;
- 2 una **tasca da pasticciare** con bocchette di diverse grandezze;
- 3 una **forchetta per praline** (è lunga e particolarmente sottile, con rebbi simili a fili metallici, oppure a forma di spirale);
- 4 un **termometro** per misurare la temperatura della copertura;
- 5 **diverse formine di metallo o di carta**. Ne esistono di differenti grandezze e colori. Si possono acquistare nei negozi di articoli casalinghi o di prodotti per la cucina, ma anche in cartoleria, in pasticceria ecc.

Le praline si distinguono nei seguenti tipi fondamentali

Praline ricoperte

- Hanno una parte centrale compatta o semi-compatta di marzapane, gianduia, massa per tartufi o croccante e sono ricoperte di cioccolato.
- L'aggiunta di mandorle o nocciole, così come le decorazioni di cioccolato con la tasca da pasticciare, richiedono una certa abilità.

Praline cave

- Per la produzione di praline con ripieni liquidi, per esempio distillati di vino e liquori, è necessario seguire un procedimento speciale. Questo metodo prevede che delle formine di materiale sintetico vengano riempite di cioccolato liquido e tiepido. Rovesciando la forma, una parte del cioccolato defluisce. Si ottiene così un guscio di cioccolato, che va riempito di liquore e successivamente spruzzato con del burro di cacao, affinché il rivestimento diventi uniforme.

- Le cavità si possono anche riempire di **morbide** creme (p. es. di crema ganache). Poi vengono chiuse con del cioccolato.

Praline composte

- Differenti masse compatte, per esempio di marzapane o di nougat, vengono disposte una sopra l'altra, a strati, e poi tagliate in forma quadrata, rettangolare o romboidale. Infine vengono ricoperte di cioccolato.
- Per decorare le praline sono molto adatte **mandorle** o **noci** intere, ma anche **amarene**, **ciliegie per cocktail** o **fragole**, che vengono immerse per metà nel cioccolato.

Errori ricorrenti

- Le praline sono **grigie e opache**: dopo averle rivestite, non le avete fatte raffreddare a sufficienza, oppure in fase di lavorazione la temperatura era troppo alta e la pralina troppo fredda.
- Sulle praline si formano delle **striature**: la temperatura ambiente è troppo alta; le praline sono state esposte alla luce del sole; la copertura non è stata mescolata correttamente.

Involucri cavi per praline

Disponendo di involucri cavi già preparati, le praline vengono prodotte con facilità e in tempi brevi. I diversi ripieni devono essere lavorati a caldo, affinché siano sufficientemente fluidi. Riempite le praline solo fino a un millimetro dal bordo. Nel caso in cui le praline abbiano un ripieno compatto, esse possono essere chiuse spalmandovi sopra la copertura. Se invece il loro ripieno è morbido, la copertura va versata delicatamente dall'alto. Lasciate raffreddare le praline e poi servitele.

Composizione delle praline

Nougat	Su un'ideale scala di gradimento, il nougat si colloca ai vertici. Dopo aver sciolto lo zucchero aggiungete le nocciole o le mandorle (croccante, vedi pag. 115) e impastate con il cacao nella forma che preferite (massa di cacao, burro di cacao, copertura chiara o scura).
Pasta per tartufi/crema ganache	Tra i ripieni più raffinati figurano senz'altro le paste per tartufi nelle loro innumerevoli variazioni. Esse nascono mescolando cioccolato, panna e altri ingredienti selezionati, per esempio burro, distillati (whisky, rum, distillato di ciliegie ecc.), pasta di mandorla e di nocciole.
Croccante	Il croccante, una vera leccornia, è un prodotto a base di zucchero sciolto e di nocciole o mandorle.
Marzapane	Il marzapane è un composto che consta di due parti di mandorle sminuzzate e di una parte di zucchero.
Frutta sotto spirito	Un piacere particolare è costituito dalla frutta sotto spirito: ciliegie immerse nel distillato di vino, albicocche, mirabelle, frutti nel rum.

Praline di cacao

Per 20 pezzi circa

Ingredienti 180 ml di panna
250 g di cioccolato fondente da copertura

Inoltre cacao in polvere per cospargere
le praline
carta da forno

Preparazione

- Foderare il vassoio o la teglia con la carta da forno.

Ricetta

- Portare a ebollizione la panna e aggiungere il cioccolato fondente sminuzzato.
- Sbattere il tutto energicamente e poi far raffreddare un poco.
- Versare la massa in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia o a stella e spremerla a forma di rosette sul vassoio preparato in precedenza.
- Far raffreddare e quindi cospargere con cacao in polvere.

Scaglie di mandorle

Per 30 pezzi circa

Ingredienti 120 g di cioccolato fondente da copertura
150 g di mandorle tagliate a scaglie
50 ml di sciroppo di zucchero (vedi pag. 134)

Ricetta

- Sminuzzare il cioccolato fondente e disporlo in una bastardella. Farlo sciogliere a bagnomaria (45 gradi), quindi continuare a mescolare immergendo la bastardella nell'acqua fredda, finché la sua temperatura sarà scesa a 32 gradi.
- Tostare le scaglie di mandorle con lo sciroppo di zucchero finché assumeranno un colore dorato, farle raffreddare e mescolarle con il cioccolato.
- Distribuire dei mucchietti di massa sulla carta da forno utilizzando un cucchiaino e farli raffreddare (eventualmente in frigorifero).
- Inserirli eventualmente in involucri di carta per cioccolatini.

Variazioni

Scaglie di mandorle bianche: al posto del cioccolato fondente utilizzare del cioccolato bianco.

Praline coco pops: al posto delle mandorle utilizzare dei coco pops.

Praline al müsli: utilizzare del müsli croccante al posto delle scaglie di mandorle.

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 Tartufi alle nocciole | 5 Tartufi al whisky |
| 2 Scaglie di mandorle | 6 Scaglie di mandorle bianche |
| 3 Praline ai pistacchi | 7 Praline alle noci |
| 4 Tartufi al cocco | |







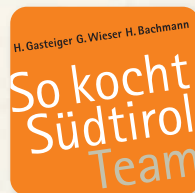
Gerhard Wieser Heinrich Gasteiger Helmut Bachmann

...e un piacere immenso!

Gli autori dei libri di cucina di maggior successo, tra i quali il best seller «Cucinare nelle Dolomiti», vi sveleranno tutti i segreti della preparazione del pane e dei dolci.



Helmut Bachmann Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser



- ▶ Più di 1000 ricette, classiche e nuove, dell'arte dolciaria
- ▶ Tutto l'universo dei prodotti da forno, dalla A alla Z
- ▶ Dolci e torte raffinate per ogni occasione di festa
- ▶ Biscotti, pasticcini e altre specialità natalizie
- ▶ Cioccolatini, confetti e petit fours: nobili delizie per il palato
- ▶ La preparazione del pane in ogni suo aspetto, dalle baguette al pane casareccio – tipico tirolese
- ▶ Peccare senza rimorso: ricette dietetiche e a base di prodotti integrali
- ▶ Tè, caffè, drink alla frutta, sciroppi, liquori e distillati
- ▶ Presentazione fotografica di ogni dettaglio per l'esecuzione delle ricette
- ▶ Ricette esposte con un linguaggio accessibile a tutti, professionisti e principianti
- ▶ Esperti del settore vi sveleranno, assieme a tutte le informazioni utili a soddisfare ogni vostra curiosità, piccoli trucchi e segreti del mestiere



ISBN 978-88-8266-614-9



9 788882 666149

www.athesialibri.it