



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



V.A.L.E.

Libro di ricette – Livre de recettes



Pubblicazione realizzata nell'ambito del progetto V.A.L.E. - Valore all'esperienza, progetto cofinanziato dal FESR nel quadro del Programma Interreg V-A Francia Italia Alcotra 2014-2020. Asse prioritario IV. Inclusione sociale e cittadinanza europea - Obiettivo specifico 4.2. Istruzione e formazione.

Publication réalisée par le projet V.A.L.E. - Valeur à l'expérience, projet cofinancé par le FEDER dans le cadre du Programme Interreg V-A France-Italie 2014-2020.
Axe 4 Inclusion sociale et citoyenneté européenne - Objectif Spécifique 4.2 Education et formation.



www.vale-interreg.net

Il progetto V.A.L.E. - Valore all'esperienza (cofinanziato dal FESR nel quadro del Programma Interreg V-A Francia Italia Alcotra 2014-2020) ha coinvolto territori storicamente riconosciuti per l'eccellenza nel settore della pasticceria e gelateria sin dal XIV secolo: Torino e il Piemonte da una parte, Nizza e la Costa Azzurra dall'altra.

Il progetto V.A.L.E. ha permesso di formare professionisti dell'arte dolciaria, capaci di valorizzare il territorio e di avviare attività di impresa, utilizzando i prodotti tipici locali e trasformandoli in prodotti artigianali di qualità.

La formazione ha privilegiato modalità di intervento innovative, dando valore alla qualità degli ingredienti, alla capacità di rielaborare ricette della tradizione e soddisfare le tendenze contemporanee.

L'approccio transfrontaliero ha agevolato la contaminazione tra le eccellenze dei territori, ampliando le prospettive occupazionali e favorendo la modernizzazione delle produzioni locali, con ricadute proficue su tutta la filiera e sullo sviluppo socio-economico delle aree coinvolte.

Questa raccolta nasce con l'intento di valorizzare le principali ricette della pasticceria francese e della gelateria italiana realizzate nel corso del progetto V.A.L.E. affinché anche altri formatori, allievi ed esperti del mestiere possano trarne ispirazione e giovamento.

Riteniamo infatti che la maestria di raffinati chefs pâtissiers e di entusiasti gelatieri non possa rimanere relegata solo nei ricordi di un bel progetto oramai terminato ma che debba diventare patrimonio di tutti gli appassionati dell'arte dolciaria.

È una raccolta del tutto originale ed è per questo che ringraziamo i Maestri Jean Claude Canestrier (pasticcere) e Davide Santacesarea (gelatiere) che hanno gentilmente concesso i diritti delle loro ricette e i segreti della loro arte, forse non tutti completamente svelati.

Le projet V.A.L.E. - Valeur à l'expérience (cofinancé par le FEDER dans le cadre du Programme Interreg V-A France-Italie 2014-2020) a impliqué des territoires historiquement reconnus pour leur excellence dans le secteur de la pâtisserie et des glaces depuis le 14ème siècle: Turin et Piémont d'un côté, Nice et la Côte d'Azur de l'autre.

Le projet V.A.L.E. a permis de former des professionnels, capables de valoriser le territoire et de créer des activités commerciales, en utilisant des produits typiques du terroir et en les transformant en produits artisanaux de qualité.

La formation a privilégié des modes d'intervention innovants, valorisant la qualité des ingrédients, la capacité à retravailler les recettes traditionnelles et à satisfaire les tendances contemporaines.

L'approche transfrontalière a facilité la contamination entre les excellences des territoires, élargissant les perspectives d'emploi et favorisant la modernisation de la production locale, avec des effets rentables sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et sur le développement socio-économique des zones concernées.

Cette collection a été créée dans le but de valoriser les principales recettes de la pâtisserie française et de la glace italienne élaborées pendant le projet V.A.L.E. afin que d'autres formateurs, étudiants et experts du métier puissent également s'en inspirer et en profiter.

En effet, nous pensons que la maîtrise des chefs pâtissiers raffinés et des glaciers enthousiastes ne peut rester reléguée aux seuls souvenirs d'un beau projet aujourd'hui clos, mais qu'elle doit devenir l'héritage de tous les amateurs de confiserie.

C'est une collection tout à fait originale et c'est pour cette raison que nous remercions les Maîtres Jean Claude Canestrier (pâtissier) et Davide Santacesarea (glacier) qui ont gentiment accordé les droits de leurs recettes et les secrets de leur art, peut-être pas tous entièrement dévoilés.

Il partenariato - Le partenariat



PIEMONTE

CIOFS-FP Piemonte
Piazza Maria Ausiliatrice, 27
10152 Torino - Italia
T +39 011 5211773
Facebook: Ciofs-Piemonte
www.ciofs.net



Scuola teorico pratica
Malva Arnaldi
Via S. Vincenzo, 48
10060 Bibiana (TO) - Italia
T +39 0121 559459
Facebook: scuolamalvaarnaldi
www.scuolamalva.it



Città metropolitana di Torino

Città Metropolitana di Torino
Dipartimento Sviluppo Economico
Direzione Attività Produttive
Corso Inghilterra, 7
10138 Torino - Italia
T +39 011 8617624
Facebook: @CittaMetroTO
www.cittametropolitana.torino.it

CIOFS-FP Piemonte è un'associazione senza scopo di lucro con 13 sedi in Piemonte. Persegue finalità istituzionali di formazione e aggiornamento, di orientamento professionale e servizi al lavoro, di ricerca e sperimentazione.

CIOFS-FP Piemonte est une association sans but lucratif avec 13 sièges en Piemonte. Poursuive des buts institutionnels de formation, de modernisation et d'orientation professionnelles, de recherche et d'expérimentation.

Scuola Malva Arnaldi è un ente senza scopo di lucro, opera su tutto il territorio regionale del Piemonte, in particolare sulle province di Torino e Cuneo. L'ente persegue finalità istituzionali di ricerca, formazione e divulgazione in campo agricolo, agroalimentare ed ambientale, di formazione professionale e servizi al lavoro.

Scuola Malva Arnaldi est une entité à but non lucratif et opère dans toute la région Piémont, en particulier dans les provinces de Turin et de Cuneo. Poursuit une mission institutionnelle et des objectifs de recherche, formation et activités de diffusion dans les secteurs agricole, alimentaire, de l'environnement, de la formation professionnelle et des services pour l'emploi.

Città Metropolitana di Torino è un ente pubblico territoriale di area vasta. Si occupa di coordinamento e promozione dello sviluppo economico e delle attività produttive locali, pianificazione strategica e territoriale metropolitana, tutela dell'ambiente, manutenzione delle infrastrutture stradali e scolastiche di istruzione superiore. Dal 1994 la Città Metropolitana di Torino gestisce il programma MIP - Mettersi In Proprio.

Cité Métropolitaine de Turin est une collectivité locale publique étendue. Parmi ses priorités: coordination et promotion du développement stratégique des activités de production locales, planification stratégique et territoriale métropolitaine, protection de l'environnement, l'entretien des infrastructures routières et scolaires de l'enseignement supérieur. Depuis 1994, la Cité Métropolitaine de Turin est le gestionnaire du programme MIP - Mettersi in proprio.



Gip Fipan
12, boulevard René Cassin
06200 Nice - France
<http://gipfipan.ac-nice.fr>

GIP FIPAN Il Gruppo di Interesse Pubblico per la Formazione continua e l'Inserimento professionale dell'Accademia di Nizza è uno strumento di cooperazione regionale, nazionale e internazionale per lo sviluppo della formazione professionale e continua (consulenza, orientamento, VAE, formazione).

GIP FIPAN Le Groupement d'Intérêt Public pour la Formation continue et Insertion Professionnelles de l'Académie de Nice est un Instrument de coopération régionale, nationale et internationale pour le développement de la formation continue et professionnelle (conseil, orientation, VAE, formation).

Indice



Preparazioni di base Préparations de base

9

9

Biscuit cuillère pour la Charlotte

10

Biscuit Joconde

14

Pâte feuilletée

18



Creme di base Crèmes de base

22

22

Crème au beurre

23

Crème d'amandes

26

Crème pâtissière

30

Crème pâtissière pralinée

34



Elaborati Elaborés

37

37

Dartois

38

Opéra

41

Palmiers

47

Pithivier

53

Tarte Bourdaloue

57

Tarte Citron

63

Religieuse

69

Tarte Tatin

75

Indice



Gelati e sorbetti

81

Glaces et sorbets

81

Bilanciamento della base bianca

82

Fior di latte

83

Banana e kiwi

84

Preparazioni di base

Préparations de base

- **Biscuit cuillère pour la Charlotte**
- **Biscuit Joconde**
- **Pâte feuilletée**



Biscuit cuillère pour la Charlotte

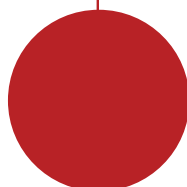


Alexandre Dumas, scrittore e drammaturgo francese, è famoso soprattutto per le sue opere “Il conte di Montecristo” e “I tre moschettieri”.

Pochi sanno che ha anche redatto “Il grande dizionario di cucina”, opera in cui Dumas riporta la ricetta dei Savoardi di cui scrive che: “Si fanno con poca farina, albume d’uovi e zucchero”.

Alexandre Dumas, écrivain et dramaturge français, est surtout connu pour ses œuvres “Le Comte de Monte Cristo” et “Les Trois Mousquetaires”.

Peu de gens savent qu’il a également écrit “Le grand dictionnaire de cuisine”, un ouvrage dans lequel Dumas rapporte la recette de ces biscuits dont il écrit que: “Ils sont faits avec un peu de farine, de blanc d’oeuf et de sucre”.



Curiosità
Curiosité

Biscuit cuillère pour la Charlotte

Procedimento	Prodotto	Unità	Quantità
• Montare gli albumi e lo zucchero con la frusta versando lo zucchero poco alla volta. • Unire i tuorli e amalgamare delicatamente con una marisa. • Setacciare la farina direttamente sul composto ottenuto. • Amalgamare delicatamente il tutto fino a quando la farina è interamente incorporata all'impasto. • Trasferire l'impasto in un sac à poche. • Foderare una teglia con carta da forno tracciando la misura dei biscotti in base all'altezza dello stampo da Charlotte. • Distribuire il composto in modo ravvicinato su due file rimanendo nei margini tracciati. • Setacciare lo zucchero sui biscotti prima di infornarli. • Cuocere a 210 °C per 9 minuti.	Farina	Kg	0.150
	Zucchero	Kg	0.150
	Tuorli	n.	6
	Albumi	n.	8

Biscuit cuillère per la Charlotte

Progression	Produit	Unité	Quantité
• Monter les blancs en neige avec le fouet et incorporer progressivement le sucre le 'tant pour tant'. • Mélanger les jaunes d'œufs doucement avec une spatule. • Tamiser la farine directement sur le mélange. • Mélangez doucement le tout jusqu'à ce que la farine soit complètement incorporée à la pâte. • Transférer la pâte dans une poche à douille. • Tapisser une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. • Traçager de la mesure des biscuits en base à la hauteur du moule Charlotte. • Répartir le mélange étroitement ensemble sur deux lignes restantes dans les marges dessinées. • Saupoudrer le sucre sur les biscuits. • Cuire au four à 210 °C, 9 minutes.	Farine	Kg	0.150
	Sucre	Kg	0.150
	Jaunes d'œufs	n.	6
	Blancs d'œufs	n.	8



Biscuit Joconde

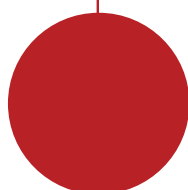


Il Biscuit Joconde è una delle ricette fondamentali della pasticceria francese. È una cialda morbida strettamente imparentata con il più famoso Pan di Spagna, con cui viene spesso confuso ma da cui differisce per il caratteristico aroma di mandorla e per la consistenza dell'impasto che si scioglie immediatamente in bocca.

fonte:

Pasticcerai Tagliafico

Le biscuit Joconde est l'une des recettes fondamentales de la pâtisserie française. C'est une gaufrette molle étroitement liée au génoise plus célèbre, avec laquelle elle est souvent confondue mais dont elle diffère par l'arôme caractéristique d'amande et par la consistance de la pâte qui fond immédiatement en bouche.



Curiosità

Curiosité

Biscuit Joconde

Procedimento	Prodotto	Unità	Quantità
- Realizzare un primo impasto con le uova intere e parte degli elementi secchi (la farina di mandorle, la farina e lo zucchero). - Lavorare il composto in planetaria fino a quando si ottiene un volume raddoppiato. - In parallelo realizzare un altro composto con gli albumi e lo zucchero restante dal primo impasto. - Montare gli albumi e lo zucchero a neve ben ferma. - Setacciare la parte rimanente di elementi secchi direttamente nel primo impasto. - Incorporare delicatamente con l'aiuto di una marisa. - Versare il composto ottenuto direttamente sugli albumi montati mescolando delicatamente senza smontare l'impasto. - Versare l'impasto in una teglia e livellare con una spatola. - Cuocere in forno molto caldo a 220 °C per 5-6 minuti.	Farina	Kg	0.120
	Zucchero	Kg	0.085
	Farina di mandorle	Kg	0.085
	Uova	n.	5
	Albumi	n.	4
	Burro	Kg	0.025

Biscuit Joconde

Procedimento	Prodotto	Unità	Quantità
- Faire une première pâte avec des œufs entiers et une partie des autres éléments secs (farine d'amandes, farine et sucre). - Travailler le mélange dans une planétaire de cuisine jusqu'à lorsque le volume doublé est obtenu. - En parallèle, créer un autre composé avec les blancs d'œufs et le sucre restant du premier pâte. - Monter les blancs en neige très ferme. - Tamiser la partie restante des éléments séché directement dans le premier mélange. - Incorporer doucement à l'aide d'une spatule. - Verser le mélange obtenu directement sur blancs d'œufs fouettés en remuant doucement sans démonter la pâte. - Verser le mélange dans une casserole et niveler avec une spatule. - Cuire au four très chaud à 220 °C, 5-6 minutes.	Farine	Kg	0.120
	Sucre	Kg	0.085
	Farine d'amandes	Kg	0.085
	Des œufs	n.	5
	Blancs d'œufs	n.	4
	Beurre	Kg	0.025



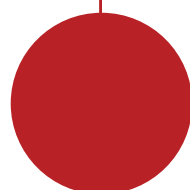
Pâte feuilletée



La pasta sfoglia ha origini antiche: Egizi, Greci e Romani già la facevano nella sua versione arcaica con olio d'oliva. La ricetta attuale è legata a due cuochi che hanno fatto la storia della haute cuisine europea. François Pierre de La Varenne, che lavorò anche per Maria de' Medici alla corte di Francia, la mise a punto in pieno '700 con il burro al posto dell'olio e i sei giri di pasta. Marie-Antoine Carême, chef di sovrani di tutta Europa, la codificò a inizio '800 definendo il metodo a cinque giri.

Fonte: Gamberorosso

La pâte feuilletée a des origines très anciennes: les Egyptiens, les Grecs et les Romains la fabriquaient déjà dans sa version archaïque avec de l'huile d'olive. La recette actuelle est liée à deux chefs qui ont marqué l'histoire de la haute cuisine européenne. François Pierre de La Varenne, qui a également travaillé pour Maria de Médicis à la cour de France, l'a perfectionné au milieu du XVIIIe siècle avec du beurre au lieu de l'huile et les six tours de pâtes fatidiques. Marie-Antoine Carême, chef des têtes couronnées de la moitié de l'Europe, l'a codifiée au début du XIXe siècle, définissant la méthode des cinq tours.



Curiosità
Curiosité

Pasta sfoglia

Questa ricetta consente di realizzare 1 Kg di pasta sfoglia

Uso: pithiviers, galettes, chaussons (fagottini), bouchées, millefoglie, tartes, palmiers

	Prodotto	Unità	Quantità
Realizzare la “détrempe”			
- Misurare e mescolare le due farine insieme e far fondere il burro della “détrempe”. - Togliere la materia grassa di “tourage” dal frigo. - Disporre la farina a cratere: lavorare su marmo oppure in un recipiente. - Incorporare l’acqua con il sale, l’aceto e il burro sciolto appena tiepido nella farina. - Impastare: mescolare delicatamente senza lavorare troppo, sferificare e praticare un’incisione a croce, poi rivestire con la pellicola protettiva trasparente.	Farina tipo 0	Kg	0.300
	Farina di manitoba	Kg	0.100
	Acqua fredda	l	0.175
	Burro sciolto	Kg	0.090
	Sale	Kg	0.010
	Aceto bianco	l	0.010

Lasciare al fresco

Incorporare la materia grassa			
- Ammorbidire la materia grassa con il mattarello per ridarle elasticità e dare una forma quadrata. - Stendere/spianare la “détrempe”. - Incorporare la materia grassa nel centro e piegare gli angoli in modo da chiudere il tutto.	La materia grassa di “tourage”	Kg	0.300

Piegare

- Fare pieghe 2 per 2 lasciando un tempo di riposo al fresco di almeno 15 minuti tra ogni serie di pieghe.
- Fare da 5 a 6 pieghe semplici in totale.

Lavorazione

- Prendere il pezzo di pasta necessario e spianare a seconda della fabbricazione desiderata.

Pâte feuilletée

Cette recette permet de réaliser 1 Kg de feuilletage

Utilisations: pithiviers, galettes, chaussons, bouchée, millefeuilles, tartes, palmiers

	Produit	Unité	Quantité
Réaliser la détrempe			
• Peser les deux farines ensemble, fondre le beurre de la détrempe. • Sortir la matière grasse du tourage du frigo. • Faire une fontaine: travailler sur le marbre ou dans une bassine. • Incorporer l'eau avec le sel, le vinaigre et le beurre fondu juste tiède dans la farine. • Pétrir: mélanger légèrement sans corser la pâte, bouler et inciser en croix puis filmer.	Farine type 55	Kg	0.300
	Farine Gruau 45	Kg	0.100
	Eau froide	Kg	0.175
	Beurre fondu	l	0.090
	Sel	Kg	0.010
	Vinaigre blanc	l	0.010

Réserver au frais

Incorporer la matière grasse			
• Assouplir la matière grasse au rouleau pour lui redonner son élasticité et former un carré régulier. • Etaler la détrempe en carré. • Incorporer la matière grasse de tourage au centre et replier les angles pour fermer le tout.	Matière grasse de tourage"	Kg	0.300

Tourer

- Donner les tours 2 par 2 en laissant un temps de repos au fais de 15 minutes minimum entre chaque série de tours.
- Donner 5 à 6 tours simple au total.

En traitement

- Prendre le morceau de pâte nécessaire et abaisser suivant la fabrication envisagée.

Crème di base

Crèmes de base

- **Crème au beurre**
- **Crème d'amandes**
- **Crème pâtissière**
- **Crème pâtissière pralinée**



Crème au beurre



Crema al burro

Procedimento	Prodotto	Unità	Quantità
• Versare lo zucchero in un pentolino. • Aggiungere una piccola quantità di acqua, giusto il necessario per inumidire lo zucchero. • Portare a bollore lo zucchero e l'acqua fino a raggiungere la temperatura di 121 °C. • Iniziare a montare i tuorli a bassa velocità. • Quando lo zucchero è in temperatura versare a filo lo sciroppo direttamente a contatto con i tuorli montati. • Terminato lo sciroppo, aumentare la velocità della planetaria al massimo fino a raffreddamento del composto. • Unire infine il burro a pomata e montare a bassa velocità.	Burro (a pomata) Zucchero Tuorli	Kg Kg n.	0.250 0.250 8

Crème au beurre

Progression	Produit	Unité	Quantité
• Verser le sucre dans une casserole. • Ajouter une petite quantité d'eau pour humidifier le sucre. • Porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 121 °C. • Commencer à battre les jaunes d'œufs à basse vitesse. • Lorsque le sucre est à la bonne température, versez le sirop directement au contact des jaunes d'œufs battus. • Lorsque le sirop est terminé, augmenter la vitesse du mélangeur planétaire au maximum jusqu'à ce que le mélange refroidisse. • Ajouter enfin le beurre à pomate et fouetter à basse vitesse.	Beurre pommade Sucre Jaunes d'œuf	Kg Kg n.	0.250 0.250 8



Crème d'amandes



Qual è la differenza tra una crema di mandorle e una crema frangipane?

La crema frangipane contiene crema pasticcera, a differenza della crema di mandorle.

Benché sia riconosciuto il fatto che il nome della crema Frangipane derivi dal cognome italiano “Frangipani”, quanto all’origine della ricetta in sé, esistono varie teorie e leggende.

Ne menzioniamo una facendo riferimento al “Dictionary of Phrase and Fable”, E. Cobham Brewer, 1894.

C’è chi dice che Muzio Frangipani, un botanico italiano, avrebbe visitato le Antille nel 1493 e avrebbe insegnato ai marinai che lo accompagnavano che l’odore “delizioso” sentito in prossimità di Antigua era originato da un arbusto (Plumeria alba), il cui nome comune divenne “frangipani”.

Quelle est la différence entre une crème d’amandes et une crème frangipane?

C'est simple, la frangipane contient de la crème pâtissière contrairement à la crème d'amandes.

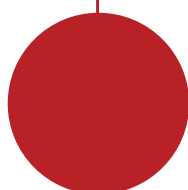
Bien qu’il soit reconnu que le nom de la crème de frangipane dérive du nom de famille italien “Frangipani”, il existe diverses théories et légendes concernant l’origine de la recette elle-même.

source: Gallica Bnf

Nous en mentionnons une en nous référant au “Dictionary of Phrase and Fable”, E. Cobham Brewer, 1894.

Il y a ceux qui disent que Muzio Frangipani, un botaniste italien, aurait visité les Antilles en 1493 et aurait appris aux marins qui l’accompagnaient que l’odeur “délicieuse” ressentie près d’Antigua provenait d’un arbuste (Plumeria alba), le dont le nom commun est devenu “frangipane”.

Curiosità
Curiosité



Crema di mandorle

Procedimento	Prodotto	Unità	Quantità
• Lavorare il burro a pomata. • Aggiungere lo zucchero e lavorare il composto fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. • Incorporare il primo uovo. • Aggiungere il secondo uovo e successivamente le uova restanti, un uovo alla volta, incorporando il successivo solo quando quello precedente è stato amalgamato. • Aggiungere infine la farina di mandorle e terminare di lavorare il composto a media velocità.	Uova Zucchero Farina di mandorle Burro	n. Kg Kg Kg	4 0.200 0.200 0.200

Crème d'amandes

Progression	Produit	Unité	Quantité
• Travailler le beurre pommade. • Ajouter le sucre et travailler le mélange jusqu'à obtention d'une consistance lisse et homogène. • Incorporer le premier œuf. • Ajouter le deuxième œuf puis les œufs restants, un à la fois, en incorporant le suivant uniquement lorsque le précédent a été mélangé. • Ajouter enfin la farine d'amandes et terminer de travailler le mélange à vitesse moyenne.	Oeufs Sucre Poudre d'amande Beurre	n. Kg Kg Kg	4 0.200 0.200 0.200



Crème pâtissière



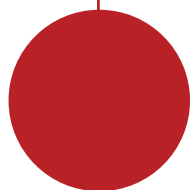
Ad oggi non si sa chi abbia inventato la crema pasticcera, ma sappiamo di chi è la prima ricetta scritta della crema pasticcera: la ritroviamo infatti in uno dei primi ricettari francesi di cucina, “Le Cuisinier roïal et bourgeois” (Il Cuoco reale e cittadino) redatto dal cuoco François Massialot e pubblicato per la prima volta nel 1691.

“Se ne volete fare per più occasioni, battete 12 uova, tuorlo e albume insieme. Una volta ben battuti, aggiungete circa 250 grammi di farina o poco più e mescolate il tutto. Aggiungete ancora una dozzina di uova che continuerete a mescolare con il composto precedente”.

A ce jour, on ne sait pas qui a inventé la crème anglaise, mais on sait à qui appartient la première recette écrite de la crème anglaise: on la retrouve dans l’un des premiers livres de cuisine français, Le Cuisinier roïal et bourgeois, “le chef royal et citoyen”, rédigé par le cuisinier François Massialot et publié pour la première fois en 1691.

“Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus, il y faut mettre une bonne demi-livre de farine, plutôt davantage que moins, & battre le tout ensemble. Vous y ajouterez ensuite encore une douzaine d’œufs, que vous continuerez de délaïer avec le reste”.

source: François Massialot
Le Cuisinier roïal et
bourgeois



Curiosità
Curiosité

Crema pasticcera

Procedimento	Prodotto	Unità	Quantità
• Far sobbollire il latte e aggiungere 1/3 dello zucchero. • Montare i tuorli con lo zucchero fino a schiarire il composto. • Aggiungere l'addensante e continuare a mescolare fino a quando il composto non è liscio. • Quando il latte bolle, stemperare il composto con un 1/3 del latte (da versare direttamente nel contenitore). • Quando il latte rimanente torna a bollire versare il composto nel pentolino e mescolare fino a quando la crema comincia a bollire. • Togliere dal fuoco e mescolare fino a quando la crema si addensa. • Terminare la cottura nuovamente sul fuoco per 2-3 minuti.	Latte Tuorli Zucchero Addensante	l n. Kg Kg	1.5 6 0.300 0.150

Crème pâtissière

Progression	Produit	Unité	Quantité
- Porter le lait à ébullition et ajouter 1/3 du sucre. - Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. - Ajouter l'épaississant et continuer à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. - Lorsque le lait bout, on dissout le mélange avec 1/3 du lait (à verser directement dans la casserole). - Mettre le lait restant à bouillir, verser le mélange dans la casserole et remuer jusqu'à ce que la crème commence à bouillir. - Retirer du feu et remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. - Terminez la cuisson à nouveau sur la cuisinière pendant 2-3 minutes.	Lait	l	1.5
	Jaune d'œuf	n.	6
	Sucre	Kg	0.300
	Épaississant	Kg	0.150



Crème pâtissière pralinée



Crema pasticcera pralinata

Procedimento	Prodotto	Unità	Quantità
- Far sobbollire il latte e aggiungere 1/3 dello zucchero. - Montare i tuorli con lo zucchero fino a schiarire il composto. - Aggiungere l'addensante e continuare a mescolare fino a quando il composto non è liscio. - Quando il latte bolle, stemperare il composto con un 1/3 del latte (da versare direttamente nel contenitore). - Quando il latte rimanente torna a bollire versare il composto nel pentolino e mescolare fino a quando la crema comincia a bollire. - Togliere la crema dal fuoco e aggiungere la gelatina e una parte di burro. - Lasciare raffreddare rapidamente nell'abbattitore e aggiungere la granella di praline a freddo con il burro restante e mescolare energicamente.	Latte	l	0.500
	Tuorli	n.	4
	Zucchero	Kg	0.150
	Addensante	Kg	0.050
	Gelatina	Kg	0.004
	Burro	Kg	0.050
	Praline	Kg	0.150

Crème pâtissière pralinée

Procedimento	Produit	Unité	Quantité
- Porter le lait à ébullition et ajouter 1/3 du sucre. - Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. - Ajouter l'épaississant et continuer à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. - Lorsque le lait bout, on dissout le mélange avec 1/3 du lait (à verser directement dans le récipient). - Avec le lait restant bouillir à nouveau, verser le mélange dans la casserole et mélanger jusqu'à ce que la crème commence à bouillir. - Retirer la crème du feu et ajouter la gélatine et une partie du beurre. - Laisser refroidir dans la cellule de refroidissement rapide et ajouter les grains de praliné avec le beurre restant et mélanger vigoreusement.	Lait	l	0.500
	Jaune d'œuf	n.	4
	Sucre	Kg	0.150
	Épaississant	Kg	0.050
	Gelatine	Kg	0.004
	Beurre	Kg	0.050
	Praline	Kg	0.150

Elaborati

Elaborés

- Dartois
- Opéra
- Palmiers
- Pithivier
- Tarte Bourdaloue
- Tarte Citron
- Religieuse
- Tarte Tatin



Dartois



Dartois (Jalousie alle pere)

Prodotto	Unità	Quantità
----------	-------	----------

Pasta sfoglia

- Fare le pieghe della pasta.

Sfogliatura

Kg

0.600

Crema pasticcera

- Realizzare una crema pasticcera.

Crema di mandorla

- Realizzare una crema alle mandorle.

Montaggio

- Spianare.
- Fare due strisce: una da 55 cm di lunghezza e 13 cm di larghezza e una da 55 cm di lunghezza e 12 cm di larghezza.
- Guarnire una striscia di pasta sfoglia con uno strato di 0.5 cm di crema pasticcera, uno strato di crema di mandorla e quarti di pere sciropate.
- Coprire e “chiqueter” (praticare incisioni con un coltello tutt’intorno al dolce di pasta sfoglia).

Pere sciropate

Kg

0.200

Cottura e rifinitura

- Cuocere a forno caldo a 170 °C per circa 40 minuti.
- Spalmare con lo sciroppo a 1260 di densità.
- Lasciare su una griglia e guarnire con granella di zucchero.

Dartois (Jalousie aux poires)

Produit	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Pâte feuilletée

- | | | | |
|------------------------------|-------------|----|-------|
| • Tourer la pâte feuilletée. | Feuilletage | Kg | 0.600 |
|------------------------------|-------------|----|-------|

Crème pâtissière

- Realiser une crème pâtissière.

Crema di mandorla

- Realiser une crème d'amandes.

Montage

- | | | | |
|--|-----------------|----|-------|
| <ul style="list-style-type: none">• Abaisser.• Faire des bandes: une de 55 cm de long et 13 cm large une de 55cm de long et 12 cm large.• Garnir une bande feuilletage avec une couche de 0.5 cm de crème pâtissière, une couche de crème d'amandes et des quartiers de poires au sirop.• Couvrir et chiquer. | Poires au sirop | Kg | 0.200 |
|--|-----------------|----|-------|

Cuisson et finition

- Four chaud, 170 °C pour 40 minutes.
- Lustrer au sirop à 1260 de densité.
- Réserver sur grille et guarnir avec grains de sucre.



Opéra



Secondo il giornale Le Monde il nome “Opéra” sarebbe da attribuirsi alla moglie del pasticcere Gavillon della maison Dalloyau, alla quale il dolce creato dal marito nel 1955, ricordava il palcoscenico dell’opéra Garnier.

Pochi anni dopo, Gaston Lenôtre, noto pasticcere, creò la sua Opéra affermando di esserne l’inventore.

La disputa è tuttora in corso.

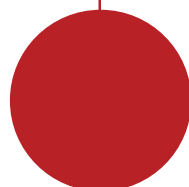
Selon le journal Le Monde, le nom “Opéra” doit être attribué à l’épouse du pâtissier Gavillon de la maison Dalloyau, à qui le dessert créé par son mari en 1955 rappelle la scène de l’Opéra Garnier.

Quelques années plus tard, Gaston Lenôtre, chef pâtissier de renom, crée son Opéra, se prétendant son inventeur.

Le différend est toujours en cours.

source: Le Monde

Curiosità
Curiosité



Prodotto	Unità	Quantità
----------	-------	----------

Biscuit Joconde

- Preparare tre strati di Biscuit Joconde.

Crema al burro

- Preparare la crema al burro.

Crema “Ganache”

- | | | | |
|--|--------------------------------|----|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare il latte con lo zucchero invertito. • Incorporare il latte caldo al cioccolato con il burro e lasciare sciogliere 2 minuti prima di mescolare. • Mescolare con lo sbattitore. • Frullare (se necessario) e lasciare raffreddare. | Latte | Kg | 0.200 |
| | Zucchero invertito (Trimoline) | Kg | 0.012 |
| | Cioccolato fondente | Kg | 0.280 |
| | Burro | Kg | 0.085 |

Sciroppo di “punchage”

- | | | | |
|---|---|----|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Mettere a bollire acqua e zucchero per fare lo sciroppo. • Aromatizzare con il caffè forte (espresso o estratto di caffè o caffè solubile). Bisogna essere attenti, i biscuit devono essere molto bagnati. • Bagnare il biscotto fino a quando non assorbe più lo sciroppo. | Acqua | Kg | 0.350 |
| | Zucchero | Kg | 0.200 |
| | Espresso o estratto di caffè o caffè solubile | Kg | 0.075 |

Glassatura

Sciogliere tutto a bagnomaria. Temperatura della glassatura circa 35 °C.	Pasta per glassare	Kg	0.300
	Copertura nera	Kg	0.110
	Olio di arachide	Kg	0.060

Progressione

- Preparare il biscotto stendendo un sottile strato di cioccolato sulla superficie per avere una base più soda ("Chablonner").
- Preparare lo sciroppo.
- Preparare la "Ganache".
- Preparare la crema al burro.
- Montare l'Opéra.
- Lasciare al freddo.
- Glassare la parte superiore.
- Tagliare con un coltello caldo.

Produit	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Biscuit Joconde

- Préparer trois couches de biscuit Joconde.

Crème au beurre

- Réaliser une crème au beurre.

Ganache

- | | | | |
|---|---------------------------|----|-------|
| <ul style="list-style-type: none">• Chauffer le lait avec le sucre inverti.• Incorporer le lait chaud sur le chocolat avec le beurre et laisser fondre 2 minutes avant de remuer.• Mélanger au fouet.• Mixer si besoin et laisser refroidir. | Lait | Kg | 0.200 |
| | Sucre inverti (Trimoline) | Kg | 0.012 |
| | Chocolat noir | Kg | 0.280 |
| | Beurre | Kg | 0.085 |

Sirop de punchage

- | | | | |
|---|---|----|-------|
| <ul style="list-style-type: none">• Faire bouillir l'eau avec le sirop.• Parfumer au café fort (expresso ou extrait du café ou café soluble). Attention, les biscuits doivent être très imbibés.• Mouiller le biscuit jusqu'à ce qu'il n'absorbe plus le sirop. | Eau | Kg | 0.350 |
| | Sucre | Kg | 0.200 |
| | Expresso ou extrait du café ou café soluble | Kg | 0.075 |

Glaçage

Faire fondre le tout au bain-marie. Température du glaçage pour glacer $\approx 35^{\circ}\text{C}$.	Pâte à glacer	Kg	0.300
	Couverture noire	Kg	0.110
	Huile arachide	Kg	0.060

Progression

- Réaliser le biscuit "Chablonner".
- Réaliser le sirop.
- Confectionner la ganache.
- Réaliser la crème au beurre.
- Monter l'Opéra.
- Passer au froid.
- Glacer le dessus.
- Découper avec un couteau chaud.



Palmiers



Il Palmier chiamato anche in italiano “Ventaglio di sfoglia” o “Prussiana” è un dolce a base di pasta sfoglia.

Questo dolce è conosciuto con nomi diversi, in tutto il mondo.

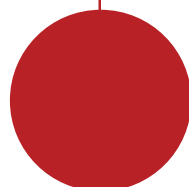
Il suo nome, in molti parti del mondo, evoca le orecchie: in Messico questi dolci sono conosciuti come “Orejas”, in Germania come “Schweineohren” e negli Stati Uniti come “Elephant Ears”.

In Asia invece sono conosciuti come “Butterflies”.

Le Palmier, appelé aussi en français Cœur de France ou Prussien, est une pâtisserie à base de pâte feuilletée.

On le trouve partout dans le monde.

Son nom évoque des oreilles: au Mexique, il est connu sous le nom d’ “Orejas”, en Allemagne, on l’appelle “Schweineohren” et aux USA, on l’appelle “Elephant Ears”, en Asie “Butterfly”.



Curiosità
Curiosité

Palmiers

Pasta sfoglia

- Realizzare una pasta sfoglia con 4 giri e dare 1 giro doppio (o 2 giri semplici) su un composto di zucchero e zucchero a velo facendo attenzione a non strappare la pasta (Kg 0.250).

Allungare

- Tirare la pasta fino a ottenere una striscia di 7 mm di spessore e lunga circa 70 cm. La larghezza dipende dalla quantità di pasta utilizzata.

Piegare

- Piegare la pasta in 2 per individuare il centro.
- Piegare ogni metà due volte, mantenendo uno spazio di circa 1 cm tra le 2 metà. È anche possibile piegare i palmiers in 4.

Ripiegare

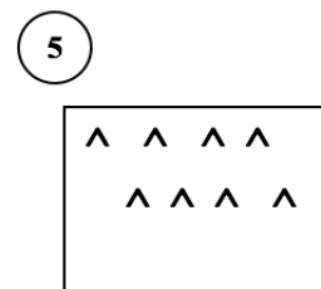
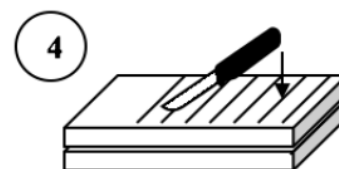
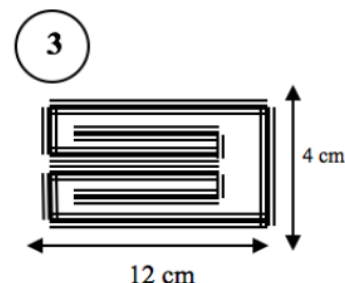
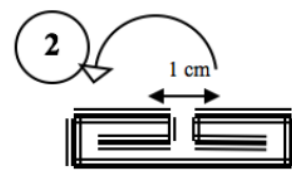
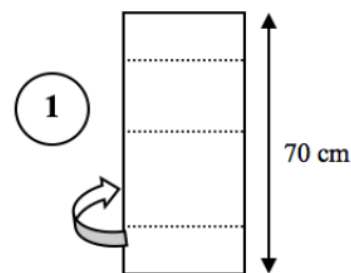
- Ripiegare le 2 metà una sull'altra in modo da ottenere un impasto largo circa 12 cm e spesso 4 cm.

Tagliare

- Tagliare l'impasto in pezzi larghi circa 1-1,5 cm (massimo).

Disporre

- Disporre su una teglia imburrata, lasciando abbastanza spazio in modo che i palmiers non si tocchino durante la cottura.
- Aprire leggermente i palmiers a forma di V.



Lasciare riposare

- Lasciare riposare per 15 minuti a temperatura ambiente (un tempo di riposo più lungo può rovinare la pasta).

Cottura

- Cuocere in forno medio: 180/ 200 °C.
- Girare a metà cottura, non appena i palmiers avranno assunto un colore biondo.
- Posizionare sulla griglia non appena tolti dal forno.

Palmiers

Pâte feuilletée

- Réaliser une pâte feuilletée à 4 tours et donner 1 tour double (ou 2 tours simples) dans un mélange sucre et sucre glace en faisant attention de ne pas déchirer la pâte (Kg 0.250).

Allonger

- Allonger une abaisse de 70 cm de long et 7 mm d'épaisseur. La largeur dépend de la quantité de pâte utilisée.

Plier

- Plier l'abaisse en 2 pour en repérer le milieu.
- Replier chaque moitié deux fois en gardant un espace d'environ 1 cm entre les 2 moitiés. Il est également possible de plier les palmiers en 4.

Replier

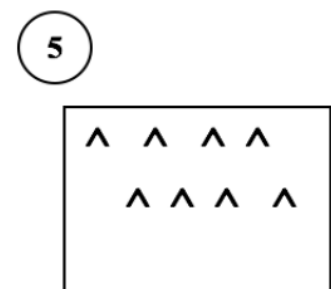
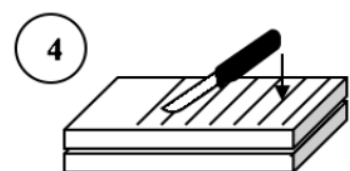
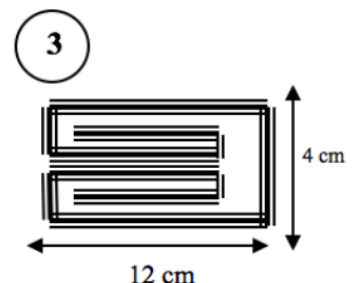
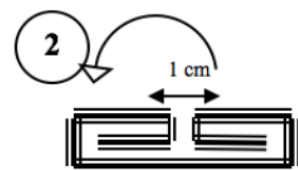
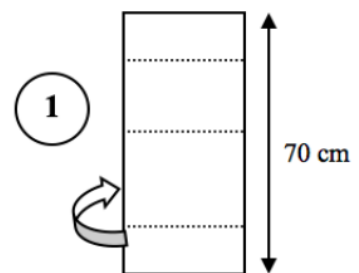
- Replier les 2 moitiés l'une sur l'autre de manière à obtenir un pâton d'environ 12 cm de large et de 4 cm d'épaisseur.

Découper

- Découper en tranche d'une épaisseur de 1 cm à 1,5 cm (maximum).

Plaquer

- Sur plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace pour que les palmiers ne se touchent pas lorsqu'ils se développeront au four.
- Ouvrir légèrement les palmiers en V.

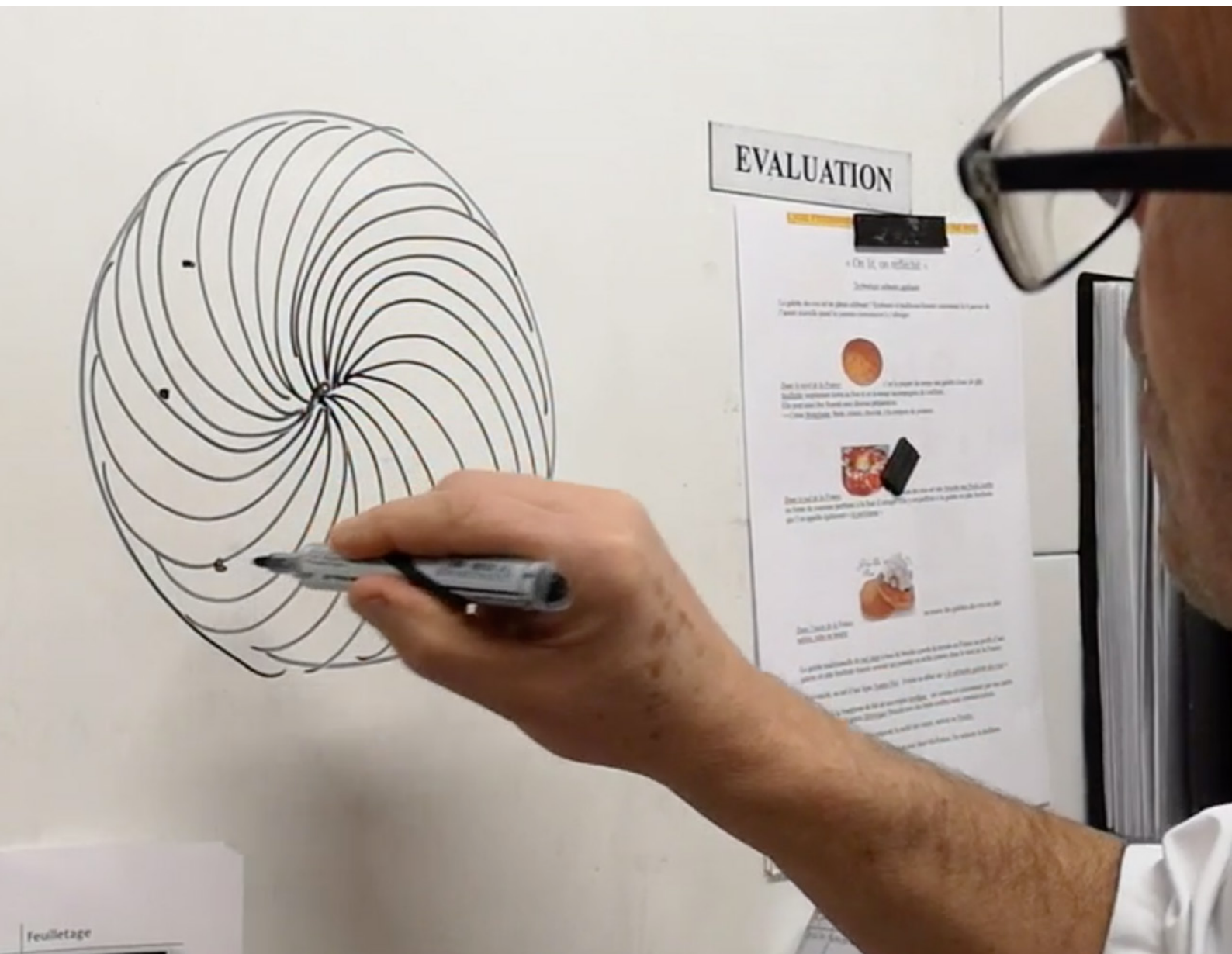


Laisser reposer

- Laisser reposer environ 15 minutes à température ambiante (plus longtemps, le sucre risque de remouiller).

Cuire

- Cuire à four moyen 180/200 °C.
- Retourner à mi-cuisson, dès que les palmiers auront pris une couleur blondes.
- Débarrasser sur grille dès la sortie du four.



Pithivier



Il Pithiviers (o Pithivier) è una torta di origine francese che prende il nome dall'omonima città, situata nel dipartimento del Loiret nel centro della Francia, dove nacque, si dice, nel XVIII secolo dalle sapienti mani di sieur Feuillet, pasticcere del principe di Condé.

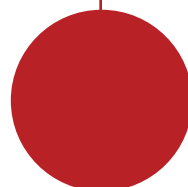
È un dolce composto da due strati di pasta sfoglia farciti con una crema frangipane.

Le Pithiviers est un gâteau d'origine française qui tire son nom de la ville du même nom, située dans le département du Loiret dans le centre de la France, où il serait né au 18ème siècle par les mains habiles du sieur Feuillet, pâtissier du prince de Condé.

C'est un dessert composé de deux couches de pâte feuilletée farcies d'une crème frangipane.

Source:
Commune de Pithiviers

Curiosità
Curiosité



Pithivier

Prodotto	Unità	Quantità
----------	-------	----------

Realizzare la pasta sfoglia

Realizzare la crema di mandorla

Realizzare la crema “frangipane”

- Aggiungere alla crema di mandorla (Kg 0.750) la crema pasticcera (Kg 0.250).

Crema di mandorle
Crema pasticcera

Kg
Kg

0.750
0.250

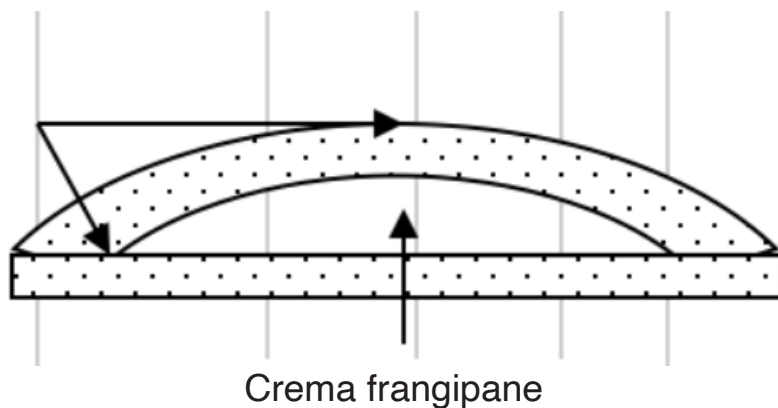
Montaggio

- Lasciare sempre riposare i pezzi prima della cottura.
- Più i tempi di riposo sono lunghi, migliore sarà il risultato e meno la pasta tenderà a sformarsi.

Cottura e rifinitura

- Dorare, rigare, cuocere a 200/220 °C a seconda dei pezzi.
- Alla fine della cottura spalmare con lo sciroppo a 1260 di densità.
- Lasciare su una griglia.

Pasta sfoglia



Pithivier

Produit	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Réaliser la pâte feuilletée

Réaliser la crème d'amandes

Réaliser la crème frangipane

- Ajouter à la crème d'amandes (Kg 0.750) la crème pâtissière (Kg 0.250).

Crème d'amandes
Crème pâtissière

Kg
Kg

0.750
0.250

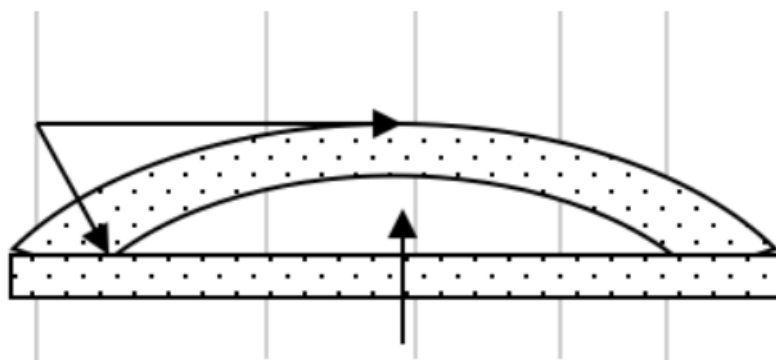
Montage

- Toujours laisser reposer les pièces avant la cuisson.
- En général, plus les temps de pose sont long, meilleur et le résultat et moins la pâte se déforme.

Cuisson et finition

- Dorer, rayer, cuire à 200/220 °C suivant les pièces.
- En fin de cuisson lustrer au sirop à 1260 de densité.
- Réserver sur grille.

Pâte feuilletée



Crème frangipane



Tarte Bourdalo



La Tarte Bourdaloue è una torta di pere inventata a metà Ottocento, si dice, da un pasticcere parigino che aveva il suo laboratorio in rue Bourdaloue, nel IX arrondissement; da qui deriva il nome del dolce.

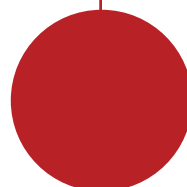
Ne “Le grand livre de la cuisine de Montagné et Salles” del 1929 viene così descritta: “un moule à flan garni de pâte sucrée remplie aux 2/3 d’une frangipane aux macarons sur laquelle sont déposés des fruits”.

La Tarte Bourdaloue est un gâteau aux poires inventé au milieu du XIXe siècle, dit-on, par un pâtissier parisien qui avait son atelier rue Bourdaloue, dans le 9e arrondissement; d’où le nom du dessert.

Dans “Le grand livre de cuisine de Montagné et Salles” de 1929, il est décrit comme suit: “un moule à flan garni de pâte sucrée remplie aux 2/3 d’une frangipane aux macarons sur laquelle sont déposés des fruits”.

source: Historia

Curiosità
Curiosité



Tarte Bourdaloue

Prodotto	Unità	Quantità
----------	-------	----------

Pasta frolla sablée

- Realizzare la pasta frolla sablée. - Riporre al freddo.	Farina	Kg	0.150
	Burro	Kg	0.085
	Zucchero vanigliato	Kg	0.060
	Uova intere	Kg	0.035
	Polvere di mandorle	Kg	0.020
	Sale	Kg	0.002

Crema di mandorle

- Lavorare il burro a pomata con lo zucchero. - Aggiungere le uova e mescolare. - Aggiungere la polvere di mandorle e la crema in polvere. - Aromatizzare con kirsch. L'impasto deve essere liscio. - Appiattire/spianare. - Disporre in una forma circolare di 22 cm di diametro.	Burro	Kg	0.080
	Zucchero	Kg	0.080
	Polvere di mandorle	Kg	0.080
	Uova intere	Kg	0.060
	Crema in polvere	Kg	0.005
	Kirsch		QB

Guarnizione

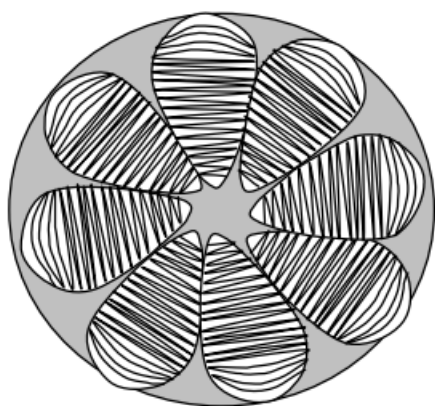
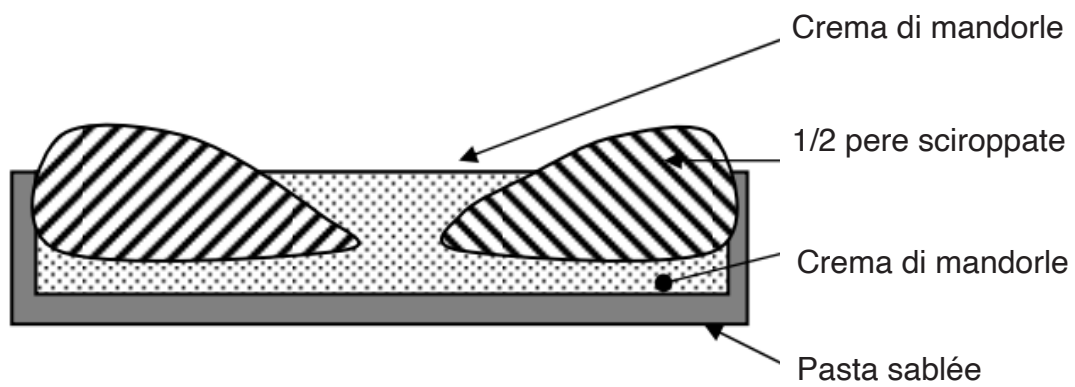
Tagliare a fette le pere sciroppate.	Pere sciroppate (1/2 pere)		Da 6 a 8 pezzi
--	----------------------------	--	----------------

Montaggio

- Guarnire il fondo con la crema di mandorle e con le pere tagliate a fettine.

Cottura e finitura

- Cuocere per 10 minuti a forno caldo, eliminare gli stampi e ultimare la cottura per altri 10 minuti. - Riporre su una teglia. - Ricoprire con glassa e spolverare con mandorle tostate a scaglie.	Glassa/Nappatura		QB
	Mandorle in scaglie		QB



Tarte Bourdaloue

Produit	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Pâte sablée

- Réaliser la pâte sablée. - Réserver au frais.	Farine	Kg	0.150
	Beurre	Kg	0.085
	Sucre glace	Kg	0.060
	Oeuf entier	Kg	0.035
	Amandes en poudre	Kg	0.020
	Sel	Kg	0.002

Crème d'amandes

- Travailler le beurre pommade avec le sucre. - Ajouter les oeufs, mélanger. - Ajouter la poudre d'amandes et la poudre à crème. - Parfumer au kirsch. Le mélange doit être lisse. - Aplatir. - Disposer en forme circulaire de 22 cm en diamètre.	Beurre	Kg	0.080
	Sucre	Kg	0.080
	Poudre d'amandes	Kg	0.080
	Oeuf entier	Kg	0.060
	Poudre à crème	Kg	0.005
	Kirsch		QS

Garniture

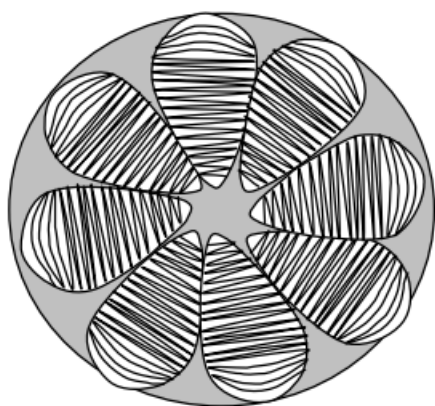
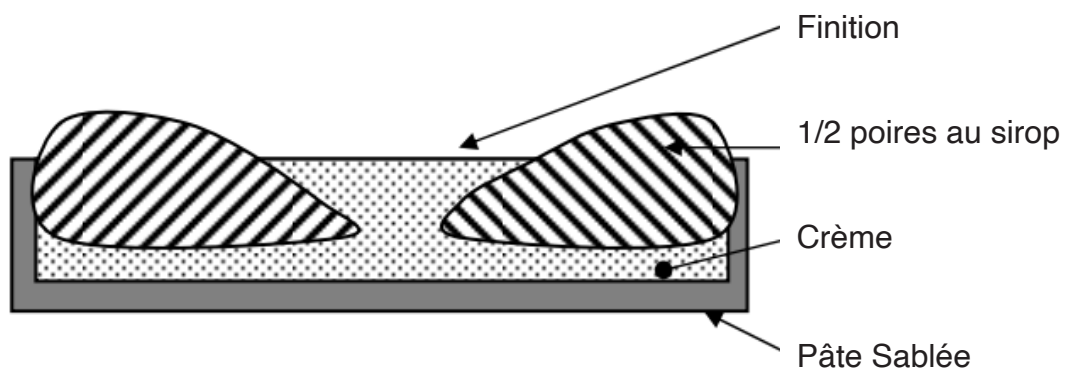
Emincer les poires au sirop.	Poire au sirop	Pièce	6 à 8
------------------------------	----------------	-------	-------

Montage

- Garnir le fonds de crème d'amandes et de ½ poires émincées.

Cuisson et finition

- Cuire 10 minutes à four chaud, ôter les cercles puis finir de cuire 10 minutes. - En fin de cuisson, réserver sur grille. - Abricoter au nappage blond puis parsemer d'amandes effilées grillées.	Nappage blond		QS
	Amandes effilées		QS





Tarte Citron



Un elemento fondamentale della Tarte Citron è la meringa, un dolce a base di albumi d'uovo e zucchero che divenne famoso verso la fine del '600, quando il pasticcere svizzero Gasparini o Casparini (di probabili origini italiane) la realizzò per conquistare il cuore della principessa Maria, promessa sposa del re Luigi XV.

Ma sarà andata proprio così?

“Gli storici della pasticceria si dividono infatti fra chi propende per la suddetta ipotesi e chi invece sottolinea che già nel 1603, nel manoscritto noto come “The Receipt Book of Lady Elinor Fettiplace”, era presente una ricetta - “White bisket bread” - che prevedeva lo zucchero unito a chiare d'uovo sbattute e poi cotte in forno tiepido. Non possiamo inoltre non citare, nella diatriba fra i possibili inventori delle meringhe, un monumento della cucina mondiale come François Massialot: gli storici spesso dimenticano infatti che già nel 1692 egli inseriva in un suo ricettario la “Meringue”, dolce composto di uova sbattute e zucchero cotti in forno”.

fonte: Museo della cucina

Curiosità
Curiosité

Un élément clé de la Tarte Citron est la meringue, une préparation à base de blancs d'œufs et de sucre qui a pris de l'importance vers la fin du XVIIe siècle, lorsque le pâtissier suisse Gasparini ou Casparini (probablement d'origine italienne) a conquis le cœur de la princesse Maria, fiancée au roi Louis XV.

Mais était-ce vraiment comme ça?

En fait, les historiens de la pâtisserie sont divisés entre ceux qui sont favorables à l'hypothèse susmentionnée et ceux qui soulignent que déjà en 1603, dans le manuscrit connu sous le nom “The Receipt Book of Lady Elinor Fettiplace”, il y avait une recette - “White bisket bread” - qui prévoyait du sucre combiné avec blancs d'œufs battus puis cuits au four chaud. De plus, on ne peut manquer de mentionner, dans la diatribe entre les inventeurs possibles des meringues, un monument de la cuisine du monde comme François Massialot: les historiens oublient souvent que déjà en 1692 il inséra la “Meringue” dans son livre de recettes, un dessert composé d'œufs battus et de sucre cuit en four.

Torta al limone

Prodotto	Unità	Quantità
----------	-------	----------

Pasta frolla sablée

- Realizzare la pasta frolla sablée. - Lasciare riposare in frigo.	Farina	Kg	0.160
	Burro	Kg	0.090
	Zucchero a velo	Kg	0.065
	Uovo intero	Kg	0.040
	Farina di mandorle	Kg	0.025
	Sale	Kg	0.002
	Vaniglia liquida		QB

Preparazione

- Spianare.
- Porre la pasta in una forma rotonda di diametro 20 cm.
- Cuocere la pasta senza guarnire.

Crème Citron

- Portare a ebollizione il succo di limone con la scorza, il burro, la panna e la metà dello zucchero. - Schiarire i tuorli con lo zucchero. - Aggiungere la crema in polvere oppure maizena/fecola di granoturco. - Cuocere fino all'ebollizione. - Lasciare raffreddare. - Guarnire il fondo della crostata con la crema al limone. - Lasciare su una teglia.	Spremuta di limone	Kg	0.150
	Zucchero	Kg	0.040
	Scorze di limone		QB
	Uova intere	Kg	0.180
	Tuorli	Kg	0.100
	Burro	Kg	0.050
	Panna	Kg	0.050
	Maizena/fecola di granoturco	Kg	0.020

Meringa italiana

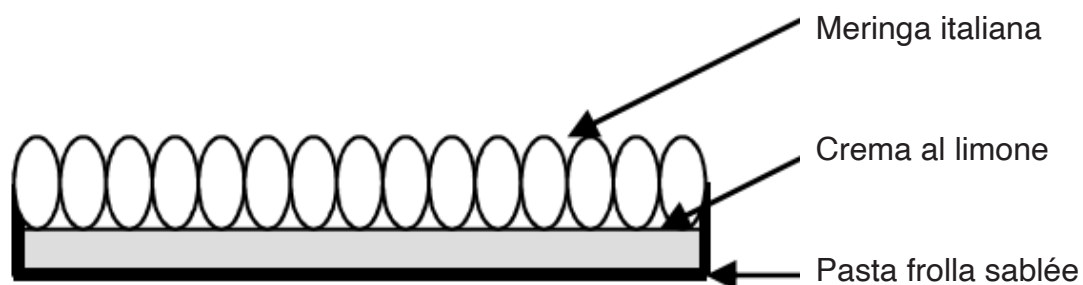
Preparare la meringa italiana.	Bianchi d'uovo	Kg	0.090
	Bianchi d'uovo disidratati	Kg	0.002
	Cremor Tartaro	Kg	0.001
	Zucchero semolato	Kg	0.180
	Acqua	l	0.060

Finitura e cottura

- Decorare, con l'ausilio di un sac à poche, la parte superiore della torta con la meringa italiana e colorare con una salamandra o una fiamma ossidrica.
- Mettere in forno preriscaldato a 120 °C per 5 minuti.

Nappatura

QB



Tarte Citron

	Produit	Unité	Quantité
Pâte sucrée			
- Réaliser une pâte sucrée (méthode libre). - Réserver au frais.	Farine	Kg	0.160
	Beurre	Kg	0.090
	Sucre Glace	Kg	0.065
	Oeuf entier	Kg	0.040
	Amandes en poudre	Kg	0.025
	Sel	Kg	0.002
	Vanille Liquide		QS

Préparation			
- Aplatir et poser la pâte dans un cercle du diamètre de 20 cm. - Cuire le fond de tarte à blanc.			

Crème Citron			
- Bouillir le jus de citron avec le zeste, le beurre , la crème fraîche et la moitié du sucre. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Ajouter l'amidon (poudre à crème ou maïzena) - Cuire jusqu'à ébullition. - Laisser tiédir, puis garnir le fond de tarte, réserver sur grille.	Jus de citron	Kg	0.150
	Sucre	Kg	0.040
	Zestes de citron		QS
	Oeufs entiers	Kg	0.180
	Jaunes d'oeufs	Kg	0.100
	Beurre	Kg	0.050
	Crème fraîche	Kg	0.050
	Fécule de maïs ou amidon de maïs	Kg	0.020

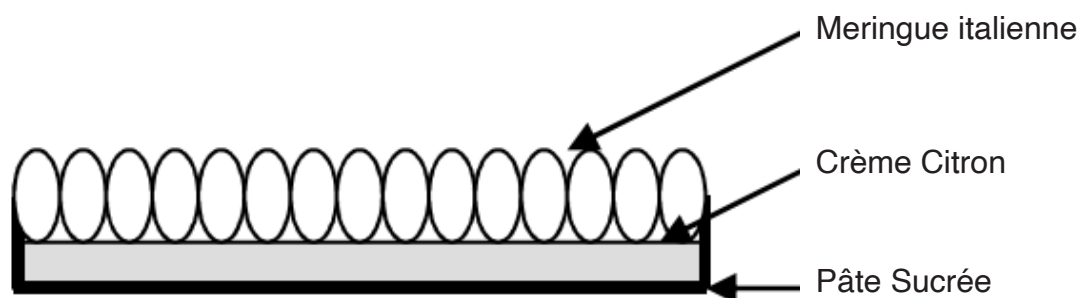
Meringue Italienne			
Monter la meringue Italienne.	Blancs d'oeufs	Kg	0.090
	Blancs d'oeufs déshydratés	Kg	0.002
	Crème de tartre	Kg	0.001
	Sucre semoule	Kg	0.180
	Eau	l	0.060

Finition et cuisson

- Décorer à la poche le dessus de la tarte avec la meringue italienne et colorer à la salamandre ou au chalumeau.
- Placer dans un four préchauffé à 120 °C pendant 5 minutes.

Nappage

QS





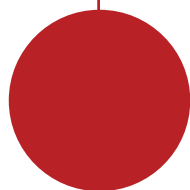
Religieuse



La religieuse è realizzata a base di pasta choux, guarnita con crema pasticcera aromatizzata al caffè, glassata con fondente e decorata con crema al burro. È stata inventata da Frascati, celebre pasticciere-gelatiere parigino, nel 1956. La glassatura ricorda il vestito delle religiose.

La religieuse est élaborée avec de la pâte à choux, garnie de crème pâtissière au café, glacée de chocolat noir et décorée de crème au beurre. Il a été inventé par Frascati, célèbre pâtissier-glacier parisien, dans le 1956. Le vitrage doit rappeler la robe des religieuses.

Source: Hôtellerie-Restauratation



Curiosità
Curiosité

Religieuse al caffè

Prodotto	Unità	Quantità
----------	-------	----------

Pasta choux

- In un pentolino portare a bollore l'acqua con il latte, il burro e il sale. - Unire la farina tutta in una volta e cuocere per 2 minuti fino a quando l'impasto non si stacca dai bordi. - Versare il composto nella planetaria e lavorare con la frusta a foglia fino a che non si sarà raffreddato. - Unire le uova un po' alla volta. - Lavorare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. - Versare in un sac à poche e dressare sulla carta da forno o su un tappetino microforato. - Preriscaldare il forno a 190 °C, abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere per 15-18 minuti.	Acqua	l	0.150
	Latte	l	0.110
	Burro	Kg	0.105
	Sale	Kg	0.004
	Zucchero	Kg	0.008
	Farina	Kg	0.160
	Uova intere	Kg	0.250

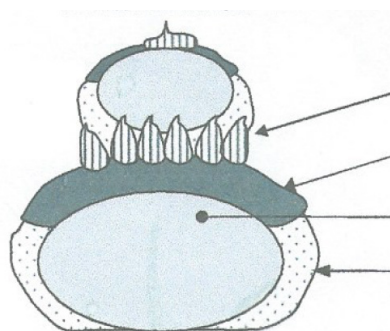
Crema pasticcera al caffè

- Preparare la crema pasticcera - Profumarla al caffè	Latte	l	0.750
	Zucchero	Kg	0.170
	Tuorlo d'uovo	Kg	0.140
	Uova intere	Kg	0.090
	Polvere per crema pasticcera a caldo	Kg	0.070
	Burro	Kg	0.075
	Estratto di caffè		QB
	Caffè solubile		QB

Montaggio e finitura

- Riempire il sac à poche.
- Guarnire gli choux.
- Glassare con il fondente.
- Incollare il piccolo choux su quello più grosso con la crema al burro.
- Decorare realizzando un “collarino” di crema al burro al naturale o al caffè.
- Riporre al fresco.

Fondente bianco	Kg	0.400
Sciroppo a 60°		
Brix	Kg	0.100
Estratto di caffè		QB
Colorante giallo		QB
Crema al burro	Kg	0.225

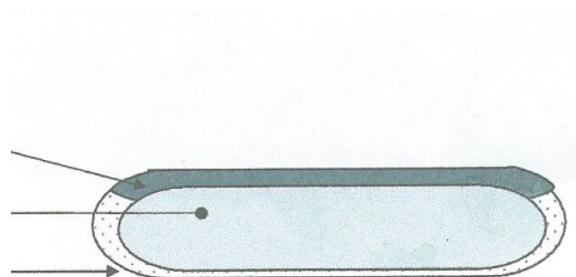


Crema al burro

Fondente al caffè

Crema pasticcera al caffè

Pasta choux



Religieuse au café

Produit	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Pâte à choux

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le lait, le beurre et le sel.
- Ajouter la farine en une seule fois et laissez cuire 2 minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords.
- Verser dans le mélangeur planétaire de cuisine et travailler avec le fouet jusqu'à refroidissement.
- Ajouter les œufs un par un.
- Travailler jusqu'à le mélange soit lisse et homogène.
- Verser dans un sac à poche et habiller sur du papier sulfurisé.
- Préchauffer le four à 190 °C, baisser la température à 180 °C et cuire au four pendant 15-18 minutes.

Eau	l	0.150
Lait	l	0.110
Beurre	Kg	0.105
Sel	Kg	0.004
Sucre	Kg	0.008
Farine	Kg	0.160
Oeuf entier	Kg	0.250

Crème pâtissière

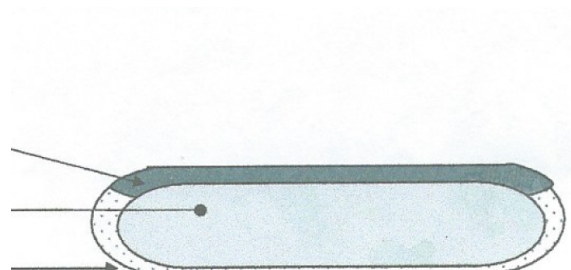
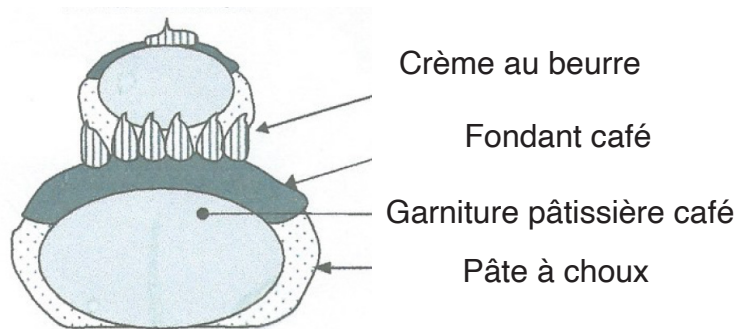
- Realiser la crème pâtissière.
- Parfumer.

Lait	l	0.750
Sucre	Kg	0.170
Jaune d'oeuf	Kg	0.140
Oeufs entiers	Kg	0.090
Poudre à crème	Kg	0.070
Beurre	Kg	0.075
Extrait de café		QS
Café soluble		QS

Montage et finition

- Garnir les choux, les éclairs.
- Glacer.
- Decorer avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannelée).

Fondant blanc	Kg	0.400
Sirop à 60° Brix	Kg	0.100
Extrait de café		QS
Colorant jaune		QS
Crème au beurre	Kg	0.225





Tarte Tatin



La leggenda racconta che la Tarte Tatin è un dolce francese, si dice, nato da un errore.

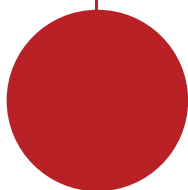
La tradizione racconta infatti come tutto avvenne a fine Ottocento nel ristorante dell'Hôtel Tatin, luogo di incontro per i borghesi di ritorno dalla caccia in Sologne e gestito dalle sorelle Stéphanie e Caroline Tatin a Lamotte-Beuvron, in Francia. Una domenica mattina, una delle due sorelle, preparando una torta di mele in grande fretta, dopo aver imburrato e cosparso di zucchero la tortiera, dimenticò di mettere lo strato di pasta brisé e dispose direttamente le mele, che durante la cottura si caramellarono con lo zucchero e il burro. Quando si rese conto dell'errore, aggiunse la pasta sopra alle mele e, a fine cottura, ottenne un dolce "al contrario". I clienti che l'assaggiarono ne furono soddisfatti e quindi le due sorelle iniziarono a produrla regolarmente.

Non tutti sono d'accordo con questa versione. Per saperne di più puoi consultare: "La Tarte Tatin. Histoire et légendes" di Henri Delétang".

Selon la légende la plus répandue, la tarte tatin serait née d'une étourderie. A la fin du XIXe siècle, l'hôtel Tatin de Lamotte-Beuvron était un lieu de retrouvailles des bourgeois qui revenaient de la chasse en Sologne. Filles d'une longue lignée d'aubergistes, les demoiselles Tatin tenaient cet hôtel dont elles avaient hérité. L'aînée recevait la clientèle, alors que, Stéphanie, la cadette très étourdie s'occupait de la cuisine. C'est ainsi qu'un jour, alors qu'elle manquait de dessert en plein coup de feu, elle enfourna des pommes, puis s'apercevant de son oubli, elle les couvrit de pâte, remit le tout au four puis servit cette improvisation sur un plat sans même lui laisser le temps de refroidir. La tarte fit l'unanimité.

Tout le monde n'est pas d'accord avec cette version. Pour en savoir plus vous pouvez consulter: "La Tarte Tatin. Histoire et légendes" de Henri Delétang".

source: Patrimoine vivant de la France



Curiosità
Curiosité

Tarte Tatin

Prodotto	Unità	Quantità
----------	-------	----------

Mele

- Pelare le mele.
- Tagliare le mele in 2 o in 4, a seconda della misura.

Mele "Golden"
oppure "Belle
Boskoop"

n.

8

Caramello al burro

- Cuocere lo zucchero - caramellandolo a secco - aggiungere il burro, mescolare, salare.
- Far saltare le mele nel caramello al burro perché inizino a cuocere e prendano colore.
- Sgocciolare i quarti di mela e porre i quarti di mela in una forma per dolci rivestita con carta da cottura (con il lato della buccia della mela girato verso il fondo).

Zucchero
Burro

Kg
Kg

0.150
0.050

Caramello alla panna

- Caramellare lo zucchero a secco quindi aggiungere la panna e insaporire con la vaniglia.
- Nappare i quarti di mela con il caramello alla panna salata.
- Cuocere al forno a 170 °C per 15-25 minuti.

Zucchero
Panna liquida
Vaniglia liquida
Sale

Kg
Kg
Kg

0.150
0.075
QB
0.001

Pasta brisée

- Preparare una pasta brisée.
- Ricoprire le mele con una sfoglia di pasta brisée.

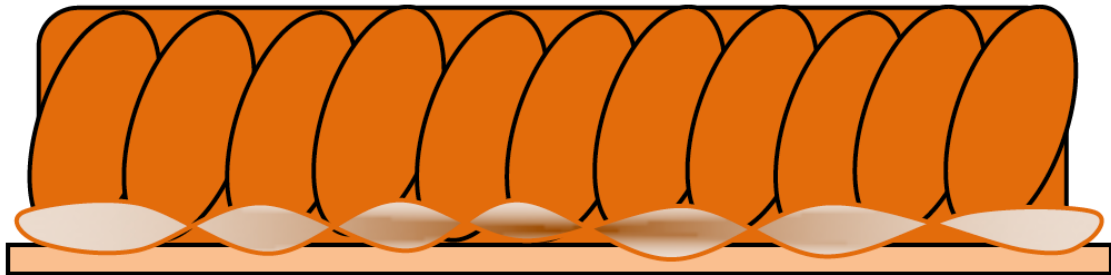
Farina
Burro
Zucchero
Uova
Sale

Kg
Kg
Kg
Kg
Kg

0.150
0.080
0.025
0.040
0.003

Cottura e finitura

- Cuocere fino a quando l'impasto è cotto. Lasciare raffreddare per 2 ore.
- Sformare e riscaldare, se necessario, prima di servire.
- Servire con panna montata, crema pasticcera, gelato alla vaniglia, ecc.

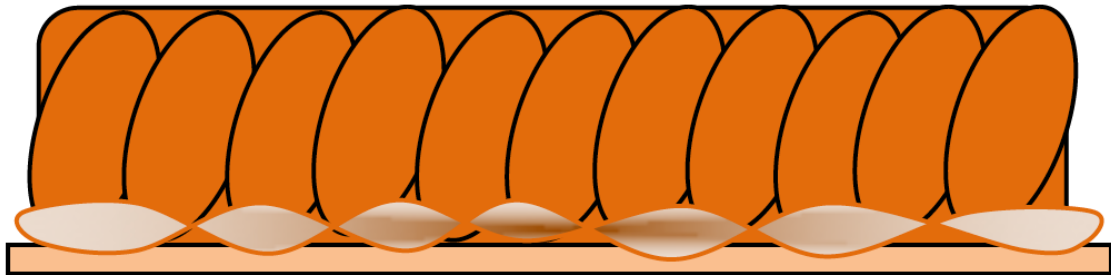


Tarte Tatin

	Produit	Unité	Quantité
Pommes			
- Eplucher les pommes. - Les couper en deux ou en quatre morceaux selon la taille des pommes.	Pommes Golden ou Belle de boskoop	n.	8
Caramel au beurre			
- Cuire le sucre au caramel sec puis ajouter le beurre, mélanger, saler. - Sauter les pommes dans le caramel, bien les colorer. - Egoutter les quartiers de pommes puis les disposer dans un moule chemisé de papier de cuisson (côté peau dans le fond).	Sucre	Kg	0.150
	Beurre	Kg	0.050
Caramel à la crème			
- Cuire le sucre au caramel sec puis ajouter la crème, parfumer à la vanille. - Napper les pommes avec le caramel à la crème salée. - Cuire au four à 170 °C 15 à 25 minutes.	Sucre	Kg	0.150
	Crème	Kg	0.075
	Vanille liquide		QS
	Sel	Kg	0.001
Pâte brisée			
- Réaliser une pâte brisée. - Recouvrir les pommes avec cette abaisse de pâte brisée.	Farine	Kg	0.150
	Beurre	Kg	0.080
	Sucre	Kg	0.025
	Oeuf	Kg	0.040
	Sel	Kg	0.003

Cuisson et finition

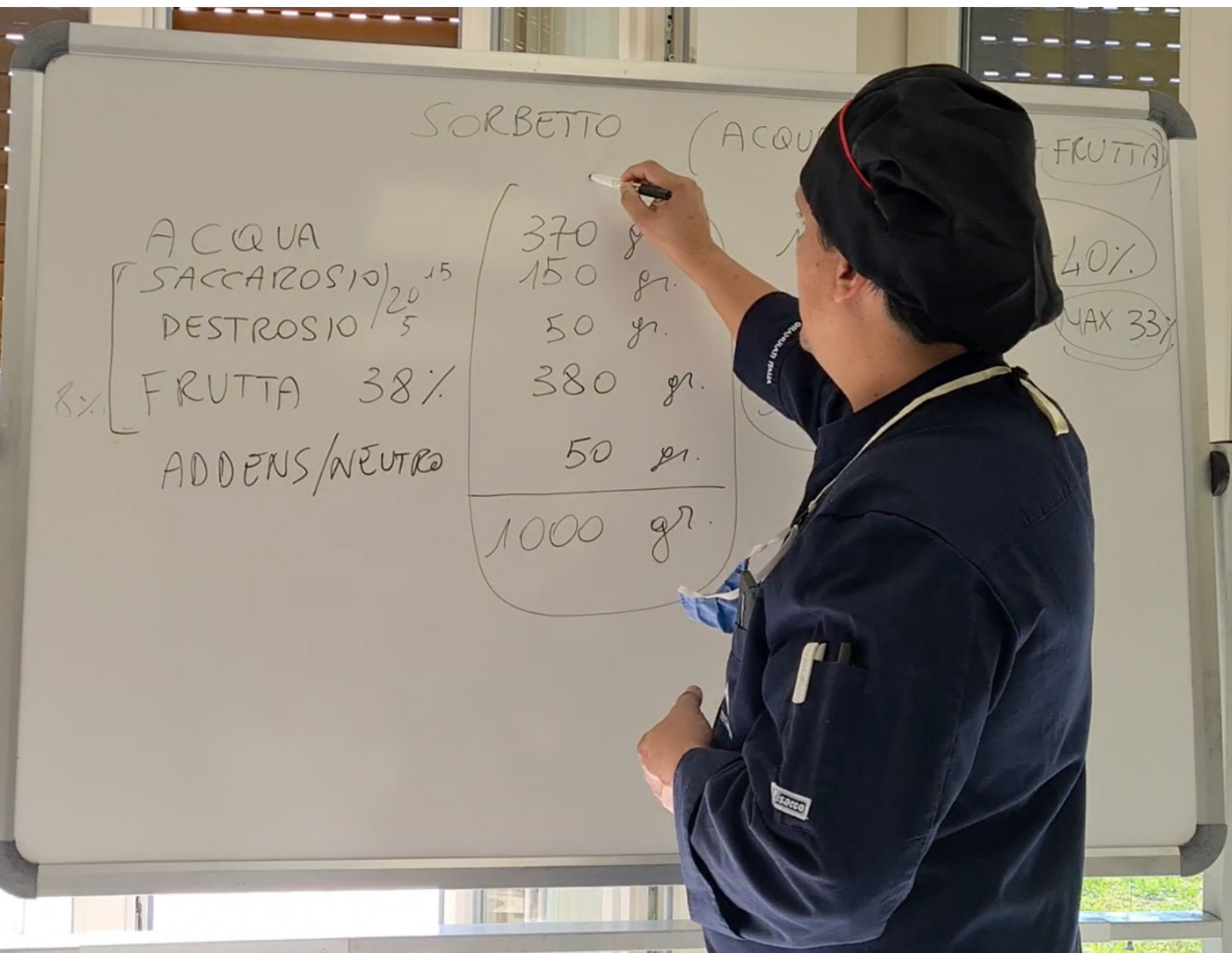
- Cuire et terminer jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Reposer au frais 2 heures.
- Démouler et réchauffer si besoin avant de servir.
- Servir une crème chantilly, crème anglaise, glace vanille, ecc.



Gelati e sorbetti

Glaces et sorbets

- **Bilanciamento base bianca**
- **Fior di latte**
- **Banana e kiwi**



Bilanciamento base bianca





Fior di latte





Banana e kiwi



“Non è facile attribuire una “paternità” al gelato. Alcuni la fanno risalire addirittura alla Bibbia: Isacco, offrendo ad Abramo latte di capra misto a neve, avrebbe inventato il primo “mangia e bevi” della storia. Altri, invece, la affidano agli antichi Romani che si distinsero ben presto grazie alle loro “nivatae potiones”, veri e propri dessert freddi.

Bisogna però aspettare il Cinquecento per assistere al trionfo di questo alimento. In particolare, è Firenze a rivendicare l’invenzione del gelato “moderno”, che per primo utilizza il latte, la panna e le uova. Golosa innovazione che si deve all’architetto Bernardo Buontalenti. Altro grande epigono del gelato fu un gentiluomo palermitano, Francesco Procopio dei Coltelli che, trasferitosi a Parigi alla corte del Re Sole, aprì il primo caffè-gelateria della storia, il tuttora famosissimo caffè Procope.

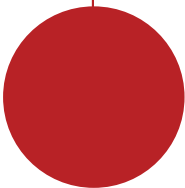
Ma la storia moderna di questo goloso alimento comincia ufficialmente quando l’italiano Filippo Lenzi, alla fine del XVIII secolo, aprì la prima gelateria in terra americana”.

Fonte: Istituto del gelato

Il n’est pas facile d’attribuer une “paternité” à la glace. Certains remontent même à la Bible: Isaac, offrant du lait de chèvre à Abraham mélangé à de la neige, a inventé le premier “manger et boire” de l’histoire. D’autres, cependant, le confient aux anciens Romains qui se sont rapidement distingués grâce à leurs “nivatae potiones”, véritables desserts froids.

Cependant, il faut attendre le XVI^e siècle pour assister au triomphe de cette nourriture. En particulier, c’est Florence qui revendique l’invention de la glace “moderne”, qui utilise d’abord le lait, la crème et les œufs. Une innovation gourmande due à l’architecte Bernardo Buontalenti. Une autre grande épigone de la glace était un homme de Palerme, Francesco Procopio dei Coltelli qui, après avoir déménagé à Paris à la cour du Roi Soleil, a ouvert le premier glacier de l’histoire, le toujours célèbre café Procope.

Mais l’histoire moderne de la glace commence officiellement lorsque l’Italien Filippo Lenzi, à la fin du XVIII^e siècle, a ouvert le premier glacier d’Amérique.



Curiosità
Curiosité

I risultati di V.A.L.E.

Il progetto V.A.L.E. ha formato 69 professionisti dell'arte dolciaria capaci di valorizzare il territorio e di avviare attività di impresa, utilizzando i prodotti tipici locali e trasformandoli in prodotti artigianali di qualità.

40.000

Persone
raggiunte

350

Ore di corso

69

Professionisti
formati
nell'area
dolciaria



4

Partner
3 in Italia
1 in Francia

6

Edizioni
del corso
3 in Italia
3 in Francia

25

Eventi

35%

Impiegati
in pasticcerie
e gelaterie

28%

Impiegati
nella ristorazione
(Pastry chef)

4%

Creazione
d'impresa

28%

Rientro
in formazione

5%

In Job
placement

Les résultats de V.A.L.E.

Le projet V.A.L.E. a formé 69 professionnels de la confiserie capable de valoriser le territoire et de démarrer des activités commerciales, en utilisant des produits locaux typiques et en les transformant en produits artisanaux de qualité.

40.000

Personnes atteintes

350

Heures du parcours

69

Professionnels de la confiserie formés



4

Partner
3 en Italie
1 en France

6

Édition du parcours
3 en Italie
1 en France

25

Événements

35%

Employés dans les pâtisseries et glaciers

28%

Employés dans la restauration (chef pâtissier)

4%

Création d'entreprise

28%

Return en formation

5%

En placement









Progetto editoriale: CIOFS-FP Piemonte
Progetto grafico: Bluebook srl

© 2020, Progetto V.A.L.E. Alcotra.

È vietata la riproduzione dei testi, dei video e dei materiali iconografici senza autorizzazione e citazione della fonte.

La reproduction de textes et de matériel iconographique est interdite sans autorisation et citation de la source.

www.vale-interreg.net