



ASPETTANDO PASTICCERIA GIOVANI - Giornata di studio e preparazione al
Premio Pasticceria Giovani
Lunedì 30 ottobre 2017 ore 9-17:30 - Torino, IIS "G. Giolitti" (Via Alassio, 20)

ALESSANDRO DALMASSO
Maestro Pasticcere, Accademico AMPI

LA PASTA SFOGLIA *Ingredienti, tecniche, varianti*

Storia della crema pasticcera

La pasta sfoglia di tipo rudimentale ha origini molto antiche, simili alla pasta phyllo e la pasta baklava.

Il primo pasticcere che rese la pasta sfoglia più completa nel suo procedimento fu **Francois Claude Gelée**, celebre pasticcere del XVII secolo. Successivamente fu il famoso **Antoine Careme**, intorno al 1750, a stabilire con il suo ingegno il **metodo a 5 passaggi** per la moderna produzione della pasta sfoglia, metodo utilizzato ancora oggi nelle normali produzioni di pasta sfoglia a livello professionale.

Ingredienti della pasta sfoglia

Gli ingredienti della pasta sfoglia sono:

- **acqua**, o liquidi generici particolari
- **farina**
- **materie grasse**
- **sale**

A questi ingredienti possono essere aggiunti **uova, malto, limone, aceto di vino bianco**.

Tutti questi ultimi ingredienti sono sostanze secondarie, miglioranti, ognuna con una particolarità differente.

Farina

Per aiutarci a scegliere il tipo di farina ideale alla nostra preparazione, bisogna conoscere il suo **contenuto proteico**, in particolare *gliadina* e *glutenina*: queste due proteine semplici a contatto con l'acqua formano il complesso proteico chiamato **glutine**. Questo costituisce la **struttura portante** del nostro impasto, rappresentata come **forza** della nostra farina.

In poche parole pensate ad un reticolo fine all'interno della massa che avrete impastato di acqua e farina, che rimanendo compatta ed elastica riesce a trattenere gli amidi e la barriera dell'umidità contenuta nel **pastello**, formando i caratteristici strati sfogliati.

In base alla quantità, ma soprattutto alla qualità del glutine contenuto in una farina, l'impasto a contatto con l'acqua avrà più o meno resistenza, elasticità, estensibilità.

Riassumendo: lo sviluppo della pasta sfoglia non avviene con l'uso di lieviti ma è dovuto al calore del forno che provoca l'evaporazione dell'acqua contenuta nel pastello e trovando una barriera di grasso causa una reazione a catena verso l'alto. Per legge fisica il vapore acqueo è più leggero dell'aria: ecco perchè sviluppa solo in senso verticale.

Materia grassa

Per fare prodotti sfogliati di alta qualità, *consiglio solamente l'utilizzo di un buon burro*.

Anche per questo ingrediente, come per altri, non basta la sola denominazione ad avere una materia prima che possa costruire un'ottima pasta sfoglia.

Le caratteristiche che deve avere un burro idoneo devono essere di **plasticità ed estensibilità**, per creare la giusta stratificazione, caratteristica primaria per questa lavorazione.

Il burro è considerato un grasso nobile per il gusto ed il profumo caratteristico ed ha un **punto di fusione di 30-32* C**.

L'utilizzo di grassi diversi dal burro, quali la margarina, è dettato da risparmio economico o facilità di esecuzione nel lavorare la pasta. Ma avremo un prodotto dal tipico effetto di "grasso sul palato": questo è dovuto ad un punto di fusione più alto (37* C), quindi il nostro corpo impiega più tempo a scioglierlo.

Sale

Nella lavorazione **agisce sul glutine** conferendogli **maggiore consistenza e stabilità**. Ovviamente dona **sapore e colore** nella crosta esterna dei prodotti, Il suo utilizzo nella sfoglia varia **dai 15 gr ai 25 gr su Kg di farina**.

Acqua

il suo compito è quello di **amalgamare gli ingredienti e formare il pastello**. La consistenza del pastello deve essere simile a quella della materia grassa utilizzata per sfogliare.

I tempi di riposo

I tempi di riposo tra i passaggi sono fondamentali per avere un ottima pasta sfoglia.

Solitamente il mio processo produttivo prevede:

- Mattino: impasto dei panetti di burro
- Pomeriggio: pastelle il pomeriggio con riposo di 1 ora e lavorazione delle prime due pieghe a 4
- Riposo notturno in cella a 4* C.
- Mattino successivo: ultime due pieghe in 4.

Utilizzo nelle 48 ore successive.

Dopo 72 ore in frigorifero la sfoglia inizia ad ossidarsi e questo causa la perdita di forza, così come deterioramento causato dall'attività enzimatica (prendete ad esempio l'imbrunimento tipico della mela tagliata a metà). Gli enzimi attaccano le proteine danneggiandole; attaccano anche il glutine che cambia la struttura indebolendosi, accorciando l'estensibilità e l'elasticità.

Problemi e cause

Prodotti ovalizzati: pieghe senza i giusti tempi di riposo, pasta sfoglia laminata nello stesso senso, farina troppo forte (proteica), sfoglia rigida.

Sviluppo insufficiente: forno a temperatura fredda non idonea, numero spropositato di pieghe fino ad eliminare la stratificazione, pasta sfoglia vecchia (dopo il 4° giorno) conservata a 4 C°.

Pasta sfoglia cordosa: utilizzo di farina forte impastata a lungo, riposi insufficienti, acqua dell'impasto tiepida.

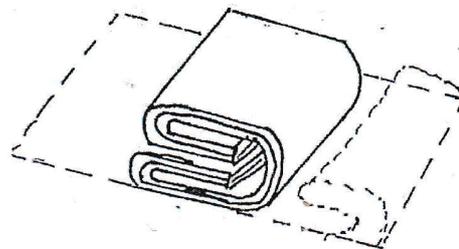
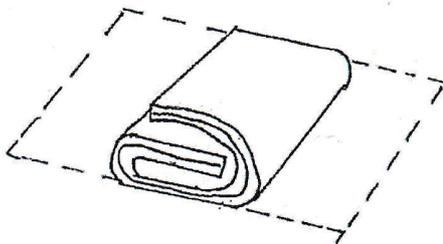
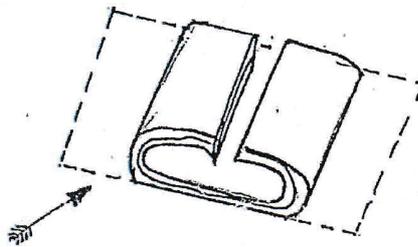
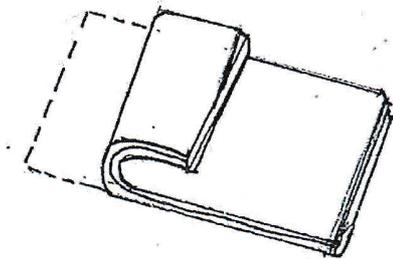
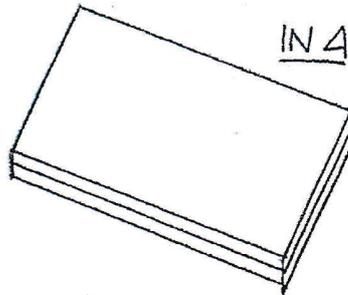
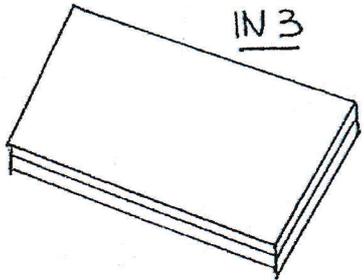
Burro spaccato a pezzi: materia grassa troppo fredda per la laminazione, abbassamento dei rulli troppo violento.

Sfoglia con ritagli poco sviluppata: i ritagli sono più del 45% del peso della pasta sfoglia pura. I ritagli sono stati inseriti in modo casuale senza rispettare il senso di laminazione; i ritagli sono stati manipolati, quindi risultano leggermente impastati.

Tipologie di pasta sfoglia

- **Italiana:** con panetto interno (sia burro con farina che burro piatto idoneo a sfogliare)
- **Viennese:** con zucchero nel pastello.
- **Inversa:** il panetto di burro viene messo esternamente al pastello.
- **Olandese:** pastello unico con pezzi di burro evidenti 3x3cm, e poi piegatura .
- **Francese:** con panna liquida impastata nel pastello; è previsto anche l'utilizzo di burro nocciola.

LE PIEGHE



NUMERO DEGLI STRATI

$$\frac{6 \text{ IN } 3}{2187}$$

632

$$\frac{2 \text{ IN } 3}{2 \text{ IN } 4}{144}$$

$$\frac{4 \text{ IN } 4}{256}$$

$$\frac{6 \times 4 =}{4096}$$

Sfoggia gianduja

Dalmasso Alessandro

Conservazione: Freddo + 4°C **Durata:** 2 gg
Perdita peso: 0,00 % **Tempo preparazione:** 0 min

Composizione del Dolce:

Qtà 1 - Scalatura per dosi: 1,00

1°

N°	Nome	Qtà 1		%
1	Farina 00 w 320-340	1.000,00	g	34,25
2	Acqua fredda	450,00	l	15,41
3	Panna Fresca 35% mg.	200,00	g	6,85
4	Sale fine	20,00	g	0,68
5	Burro fresco 82% M.G.	1.000,00	g	34,25
6	Cacao al 24% in polvere	150,00	g	5,14
7	Pasta nocciola	100,00	g	3,42
	Peso totale:	2,92	Kg	100,00

Procedimento:

Impastare un panetto di burro per sfogliare con :burro,cacao setacciato e la pasta nocciola.Formare un rettangolo e fare raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

Con i primi 4 ingredienti preparare una pastella per sfoggia,impastare in planetaria con gancio 12/14 minuti.Formare una pallina ,chiudere la pasta in un nylon per alimenti e lasciare raffreddare a -18C° per 20 minuti.

Piegare inserendo il panetto di burro 2 volte in 4.Chiudere bene con un foglio di nylon e lasciare riposare una notte a +4C°.

Al mattino piegare nuovamente 2 volte in 4 e lasciare riposare 1 ora in frigo.

Laminare a 2,5mm fare riposare 10 minuti,tagliare delle striscie da cm 5x23.

Inumidire la striscia di sfoggia,arrotolare su bastoni di alluminio per cannoli.

Appoggiare nello zucchero semolato facendo girare il cannolo nello zucchero.

Disporre su teglie da forno ,cuocere in forno statico a 200C° per 12 minuti, terminare a 185 C° per altri 8 minuti.Valvola vapore chiusa.

Pasticceria Dalmaso
Dalmaso Alessandro
c.so laghi Avigliana 10 - 10051 Avigliana (TO) - Italy
Tel.: 0119311482
www.pasticceridalmaso.com

Sfoglia Nocciola tostata

Dalmaso Alessandro

Conservazione: Freddo +4°C **Durata:** 0 gg
Perdita peso: 0,00 % **Tempo preparazione:** 50 min

Composizione del Dolce:

Qtà 1 - Scalatura per dosi: 1,00

1°

N°	Nome	Qtà 1		%
1	Farina 00 w 320-340	1.000,00	g	32,52
2	Farina 00 w 200-220	250,00	g	8,13
3	Burro morbido	150,00	g	4,88
4	Acqua	550,00	g	17,89
5	Burro nocciola	100,00	g	3,25
6	Sale	25,00	g	0,81
7	Burro placche	1.000,00	g	32,52
	Peso totale:	3,08	Kg	100,00

Procedimento:

Impastare i primi 6 ingredienti, il burro nocciola deve essere freddo, non appena fatto.
Procedere come di consueto.