



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

ALESSANDRO RACCA

Maestro Gelatiere Pasticcere

LE CREME IN PASTICCERIA

Scienza, tecnologia e gusto

Storia della crema pasticceria

Il mangiare dessert è diffuso fin dalla notte dei tempi in Italia ma è nel Rinascimento che vi sono delle vere e proprie preparazioni codificate da ricette più o meno valide.

Sta di fatto che in principio era una miscela di latte, zucchero e tuorli d'uovo (tanti), infatti una ricetta del 1935 riportava circa 1 litro di latte, 500 g. di zucchero e ben 40 tuorli d'uovo: ingredienti pregiatissimi, costosissimi per pochi eletti. Infatti la pasticceria è sempre stata un privilegio per pochi.

Intorno agli **anni '50** si è cominciato a diminuire la quantità di tuorli d'uovo, che però abbassavano la densità della miscela, dando così inizio alla **introduzione delle farine**. In questi anni comunque c'è stata anche una diminuzione della quantità degli zuccheri scendendo fino ai 350 g. degli anni '70-'80, anche perché Carpigiani ha introdotto il concetto Pasto Crema che ha rivoluzionato il sistema di produrre crema pasticceria cioè pastorizzare il prodotto.

A partire dagli **anni '90** c'è stata invece la rivoluzione degli **addensanti** con l'introduzione degli amidi in sostituzione delle farine.

L'avvento del Pasto Chef ha rivoluzionato il sistema introducendo l'elettronica a gestire il processo di produzione implementandolo con numerosi altri programmi.

Contemporaneamente si sono anche affacciati i preparati per crema che non hanno nulla a che fare con la preparazione tradizionale.

Oggi Carpigiani ha introdotto il MAESTRO che riesce, con la sua tecnologia esclusiva HCD a produrre la crema pasticceria, inglese ed altri prodotti della pasticceria italiana.

latte intero: 53-58%

tuorli 10-15%

zuccheri 15%

panna 10%

amidi 4-7%

zuccheri: 10-20 %

grassi: 2-15 %

a. solidi: 3-10 %

tot. solidi: 35-45 %

Parametri di bilanciamento del semifreddo tradizionale

Innanzitutto diciamo che il **semifreddo è un prodotto delicato** e con questa premessa possiamo dire che mentre **nel gelato l'aria la incorporiamo noi** durante la mantecazione e non abbiamo problemi di poterla perdere se non per innalzamenti della temperatura o errori nel bilanciamento della ricetta, **nel semifreddo** invece, anche se rispettiamo i parametri di bilanciatura **possiamo incorrere nel difetto di perdere l'aria**, quelle minuscole bollicine che sono contenute all'interno della panna montata, della meringa italiana e della pasta bomba.

| PERCENTUALI PER TIPO DI PREPARAZIONE | | | | |
|--------------------------------------|--------|--------|------------|------------------|
| MISCELA | | GELATO | SEMIFREDDO | CREMA PASTICCERA |
| STATO LIQUIDO | solidi | 40% | 50% | 40% |
| | acqua | 60% | 50% | 60% |
| PRODOTTO FINITO | solidi | 28,5% | 25% | 38% |
| | acqua | 43% | 25% | 58% |
| | aria | 28,5% | 50% | 4% |

Da questa tabella si deduce quanto sia più delicato il semifreddo. Bisogna anche pensare che **se per il gelato l'incorporamento di aria avviene al di sotto dello 0°, per il semifreddo normalmente la miscelazione avviene alla temperatura esterna di 25°C** e con un prodotto che, nel migliore dei casi, si trova a 10°C.

Riassumiamo perciò alcuni parametri guida:

Zuccheri: 15-25 %
Grassi: 16-25 %
A. solidi: 3-10 %
Tot. Solidi: 45-55 %

Semifreddi cremosi: *panna montata + crema inglese/bavarese/pasticcera*

Semifreddi spumosi: *panna montata + pate à bombe (gialla)/meringa italiana*

Spumoni gelati: *gelato mantecato + panna montata zuccherata (200g/litro)*

Definizioni

SEMIFREDDO

Il classico "dolce freddo" tramandato nella tradizione pasticceria e gelatiera italiana. Deve essere conservato e consumato ad una temperatura di -16/-18°C ed è composto da panna montata e spuma d'uovo (tuorlo, albume, misto) aromatizzati a piacere.

MOUSSE

Dolce spumoso di tradizione moderna a base di panna montata e frutta a polpa, secca, secca a guscio, senza l'impiego di uova. Può essere classica o semifredda.

PARFAIT (BOMBE)

Dolce semifreddo tipico della tradizione francese preparato a base di panna montata e spuma di tuorlo d'uovo (pate a bombe). Da conservare consumare a -18°C.

Ricette base

PATE À BOMBE (Base gialla per semifreddi)

| | |
|---------------|---------|
| Tuorlo d'uovo | 500 g. |
| Uovo intero | 50 g. |
| Zucchero | 1000 g. |
| Acqua | 300 g. |

MERINGA ITALIANA (Base bianca per semifreddi)

| | |
|---------------|--------|
| Bianco d'uovo | 250 g. |
| Zucchero | 500 g. |
| Acqua | 150 g. |

Cuocere lo zucchero e l'acqua a 121°C, colare sul bianco d'uovo montato a neve ferma. Miscelare fino a completo raffreddamento.

CREMA PASTICCERA

| | | |
|---------------------|----------------|-------|
| Latte intero fresco | 1030 g. (1 lt) | 57% |
| Panna fresca 35% | 200 g. | 11% |
| Tuorlo pastorizzato | 230 g. | 13% |
| Zucchero | 220 g. | 12,3% |
| Glucosio 38 | 30 g. | 1,7% |
| Amido di riso | 80 g. | 4,5% |
| Vaniglia bacca | 5 g. | 0,3% |
| Totale | 1795 g. | |

SEMIFREDDO AUTUNNALE ALLA ZUCCA E AMARETTI CON CUORE ALL'ACETO BALSAMICO

Meringa svizzera da forno

Albume d'uovo 250 g.
Zucchero 500 g.

Cottura: 120°C per 15' poi 4 ore a forno spento

Gelée al balsamico

Aceto balsamico tradizionale di Modena 35 g.
Zucchero 25 g.
Glucosio 38 de 15 g.
Pectina 3 g.
Acqua 50 g.

Semifreddo all'amaretto

Meringa italiana 250 g.
Panna montata 38% 650 g.
Amaretti sbriciolati 150 g.

Semifreddo alla zucca

Base semifreddi 200 g.
Polpa di zucca pochée 250 g.
Panna semimontata 550 g.
Zucca candita 100 g.

COME UN MARRONE...

Per la pasta frolla ai marroni

150 g. di burro
100 g. di zucchero semolato
100 g. crema di marroni (+ 100)
30 g. albume
1 baccello di vaniglia
3 g. di bicarbonato
300 g. di farina Dallagiovanna Frolla 130
3 g. di sale di Cervia

Lavorare il burro con lo zucchero, quindi aggiungere l'uovo, il sale e la vaniglia. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Unire il bicarbonato e la farina setacciati insieme. Finire di impastare, avvolgere nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di utilizzarla.

Trascorso questo tempo, tirare la frolla a 2,5 mm., coppare i fondi, spalmare con crema di marroni e cuocere a 170°C per circa 10-12 minuti. Abbattere e conservare a +4°C.

Per la mousse di marroni

200 g. di crema di marroni
100 g. pate à bombe
500 g. panna montata
200 g. crema pasticcera
Foglia oro

Montare la panna, mescolare alla crema di marroni miscelata con la crema pasticcera, alleggerire con la pate à bombe. Colare negli stampi, inserire un frammento al centro, terminare con la mousse e chiudere con il fondo di frolla.

Chablonare con pistola la castagna, aggiungere foglia oro sulla superficie.

Avere cura di decorare la parte posteriore con pennello e crema di marroni.