

ALESSANDRO DALMASSO



CHIRIOTTI
EDITORI

PRIMAVERA SPRING



FROLLA BIANCA ALLA VANIGLIA WHITE SHORT PASTRY WITH VANILLA

	q.ta	%
— burro fresco 82% mg fresh butter 82%	175 g	18,68
— zucchero di canna bianco fine fine white cane sugar	160 g	17,08
— sale fine fine salt	2 g	0,21
— latte fresco intero alta qualità good quality fresh whole milk	110 g	11,74
— farina 00 W150-160 flour 00 W150-160	480 g	51,23
— baking baking powder	4 g	0,43
— vaniglia in polvere vanilla powder	6 g	0,64

— Peso totale Total weight	947 g	100,00
--------------------------------------	-------	--------

PF.

Prodotto finito
Finished product

4°C

Temp. di conservazione
Storage temperature

8

Durata in ore vendita +4°C
Duration in sales hours

90min

Tempo di prod. ricetta
Recipe production time

8°C

Temp. degustazione
Tasting temperature

In una planetaria munita di foglia, impastare il burro (morbido, ma non molle) con zucchero, sale e vaniglia. Setacciare la farina con il baking, aggiungere il latte (a temperatura ambiente) nel burro, fare impastare il tutto a bassa velocità, inserendo la farina in due volte; 4 minuti è il tempo totale da quando è finito il primo step di zucchero sale vaniglia e poi quello di latte e farine in 2 volte. Togliere la pasta frolla dalla planetaria e chiuderla in pellicola per alimenti. Porre in frigorifero e far riposare almeno 4 ore.

In a mixer with beater mix slightly soft butter with the sugar, salt and vanilla.

Sift the flour together with the baking powder into the milk (at room temperature) and add to the butter in the mixer.

Turn on for 4 minutes at low speed mixing in the flour twice. Remove the dough from the mixer, wrap in food film and place in the fridge to rest for 4 hours.



PASTA FROLLA AL LAMPONE
SHORT PASTRY WITH RASPBERRY



	q.ta	%
— burro fresco 82% mg	175 g	17,60
<i>fresh butter 82%</i>		
— zucchero semolato fino	160 g	16,09
<i>fine granulated sugar</i>		
— sale fine	2 g	0,20
<i>fine salt</i>		
— latte fresco intero	20 g	2,01
<i>fresh whole milk</i>		
— purea di lampone	110 g	11,06
<i>raspberry puree</i>		
— scorza di limone	3 g	0,05
<i>lemon peel</i>		
— farina 00 W150-160	520 g	52,29
<i>flour 00 W150-160</i>		
— baking	6 g	0,60
<i>baking powder</i>		
— colore rosso idrosolubile	1 g	0,01
<i>red water-soluble colour</i>		

— Peso totale	997 g	100,00
---------------	-------	--------

Total weight

In una planetaria munita di foglia, impastare il burro morbido con zucchero, sale e buccia grattugiata dei limoni. Mescolare a parte latte e purea di lamponi. Setacciare la farina con il baking. Aggiungere i liquidi al burro impastato con lo zucchero, mescolare tutto insieme per 4 minuti a bassa velocità. Unire la farina in due volte, impastando a bassa velocità. Togliere la pasta frolla dalla planetaria e chiuderla in pellicola per alimenti. Porre in frigorifero e far riposare almeno 4 ore.

Put into a mixer with beater the soft butter with the sugar, salt and grated lemon peel and mix together. Mix separately the milk and raspberry puree, and sift the flour with the baking powder.
Add the liquids to the butter in the mixer and turn on for 4 minutes at low speed.
Add the flour twice while continuing to mix at low speed.
Remove the dough from the mixer, wrap in food film and place in the fridge to rest about 4 hours.

PASTA FROLLA AL CACAO
SHORT PASTRY WITH COCOA



	q.ta	%
— burro fresco 82% mg	175 g	18,70
fresh butter 82%		
— zucchero saccarosio semolato fino	160 g	17,09
fine granulated sucrose sugar		
— sale fine	2 g	0,21
fine salt		
— latte fresco intero	115 g	12,29
fresh whole milk		
— farina 00 W150-160	420 g	44,87
flour 00 W150-160		
— cacao al 24% in polvere	55 g	5,88
cocoa 24% in powder		
— arancia scorza	3 g	0,32
orange peel		
— baking	6 g	0,64
baking powder		

— Peso totale 946 g 100,00
Total weight

Impastare in una planetaria munita di foglia, il burro con zucchero, sale e buccia d'arancia. Setacciare farina, cacao e baking. Aggiungere il latte nel burro impastato, mescolare per 4 minuti a bassa velocità, unire metà del peso della farina/cacao, fare girare 2 minuti e terminare con tutta la farina.

Togliere la pasta frolla divenuta omogenea e soda, chiuderla in pellicola per alimenti e porre in frigorifero, per almeno 4 ore.

Place in a mixer with a beater, the butter with the sugar, salt and orange peel. Sift the flour, cocoa and baking powder.

Add the milk into the mixer with the butter and continue mixing at low speed for 4 minutes.

Pour in half of the flour/ cocoa mixture and continue for another 2 minutes. At the end add the rest of the flour and conclude the mixing. Remove the dough when it has become homogeneous and compact, wrap in food film and leave to rest in the fridge for at least 4 hours.

RIPIENO ALLE MANDORLE DA COTTURA
FILLING WITH ALMONDS FOR COOKING



	q.ta	%
— TPT mandorle/zucchero a velo	250 g	36,02
<i>TPT almonds/powdered sugar</i>		
— amido di mais	14 g	2,02
<i>corn starch</i>		
— burro morbido	200 g	28,82
<i>soft butter</i>		
— uova	70 g	10,09
<i>egg</i>		
— crema pasticcera	160 g	23,05
<i>custard cream</i>		
<hr/>		
— Peso totale	694 g	100,00
<i>Total weight</i>		

Macinare in raffinatrice 125 g di mandorle con 125 g di zucchero a velo: ottenuta una polvere, con una frustina mescolarla a secco con l'amido setacciato. Mescolare in una planetaria munita di foglia e aggiungere dentro il burro a pomata. Azionare la planetaria a bassa velocità ed incorporare le uova poco per volta e, infine, la crema pasticcera. Terminare per ottenere una crema liscia e non montata. Volendo si può utilizzare un cutter a lama fine.

Grind in a refiner 125 g of almonds with 125 grams of powdered sugar. When it becomes completely powdered mix it together with the sifted starch. Mix into a mixer with a beater together with the butter cream. Turn on the mixer at low speed and add the eggs a little at a time, concluding with the custard cream. Continue mixing until a smooth, whipped cream is obtained. You may also use a cutter with fine blade.

INVERNO WINTER

PASTA SABLÈ ALLE MANDORLE SABLÈS WITH ALMONDS

	q.ta	%
— burro morbido	720 g	22,71
soft butter		
— farina 00 W150-160	1,050 g	44,47
flour 00 W150-160		
— sale	11 g	0,35
salt		
— farina 00 W150-160	360 g	44,47
flour 00 W150-160		
— zucchero a velo	540 g	17,03
powdered sugar		
— mandorla in polvere	190 g	5,99
almond powder		
— uovo Intero (g)	300 g	9,46
whole egg (g)		

— Peso totale	3171 g	100,00
---------------	--------	--------

Total weight

PF.

Prodotto finito
Finished product

4°C

Temp. di conservazione
Storage temperature

8

Durata in ore vendita +4°C
Duration in sales hours

60min

Tempo di prod. ricetta
Recipe production time

8°C

Temp. degustazione
Tasting temperature

Nella bacinella della planetaria, con la foglia, inserire i primi tre ingredienti. Sabbiare il burro con la prima farina e il sale. Mescolare lo zucchero a velo setacciato con le mandorle in polvere fine, aggiungerle nell'impasto con le uova e l'ultima parte di farina.

Azionare la planetaria a bassa velocità, quando l'impasto è omogeneo, chiuderlo in un nylon e riporlo in frigorifero per almeno 4 ore.

Laminare la pasta a 2,5 mm, decappare dei quadrati di 3,5 cm di lato. Inserire della confettura di lamponi per 1/3 della capienza.

Posizionarli negli stampini per tartellette e cuocere a 155°C per 17 minuti, a valvola aperta, avendo cura di fare asciugare bene la tartelletta per evitare la consistenza umida dopo cottura e avere la percezione sgradevole di farina in degustazione.

Put the first three ingredients in the basin of the mixer with a beater. Cover over the butter with salt and flour. Mix the already sifted powdered sugar with the fine almond flour and add them to the dough with the egg and the remaining part of the flour.

Turn on the mixer at low speed. When the dough becomes homogeneous wrap it in food nylon and place in the fridge for at least 4 hours.

Roll the dough into a sheet of 2.5 mm, and cut into squares of 3.5 cm on each side. Fill with raspberry jam up to 1/3 of the capacity. Place in pastry moulds and bake at 155°C for 17 minutes, with open valve, being careful to dry the pastries well to prevent them from becoming too damp after baking, and to avoid the unpleasant taste of flour.

