

Corso di pasticceria

“La patisserie et le beurre”

PASTA SFOGLIA



Ingredienti

Pastello

- 500g farina 00
- 10g sale
- 270g acqua

- 500g burro

Procedimento

Versare la farina ed il sale nella planetaria, quindi aggiungere 220g di acqua ed impastare lento. Appena assorbita tutta l'acqua, versare la rimanente a filo fino a completo assorbimento. Lasciare girare per 7/8 min fino a che l'impasto non diventa omogeneo e liscio. Quindi stenderlo su un piatto e metterlo a riposare in frigo per 20 minuti, avvolto nella pellicola. Intanto stemperare il burro, inserirlo tra due fogli di carta forno e con il mattarello appiattirlo fino a formare un panetto quadrato alto 1/1,5 cm.

Prendere il pastello dal frigo e col mattarello stenderlo fino ad ottenere un rettangolo col lato lungo il doppio di quello del panetto di burro. Appoggiare il panetto sul pastello e racchiuderlo col pastello stesso. Iniziamo ora a sfogliare o “dare le pieghe”: col mattarello stendere l'impasto fino ad ottenere un rettangolo abbastanza lungo da riuscire a ripiegarlo in 3, quindi ruotiamo l'impasto di 90° e ripetiamo l'operazione però con una piega in 4. Quindi di nuovo in 3 e di nuovo in 4. Tra una piega e l'altra meglio lasciare riposare l'impasto 10 min in frigo.

CREMA PASTICCERA



Procedimento

In una casseruola mettere il latte a bollire con il limone. Setacciare amido e zucchero, poi unire con una frusta le uova. Una volta a bollire il latte, unire a filo al composto e riportare a bollire il tutto. Stendere su un piano freddo e spatolare.

Ingredienti

- 500ml latte intero
- 3 rossi d'uovo
- 40g amido di mais (Maizena)
- 120g zucchero
- 10g buccia di limone

BRIOCHES



Ingredienti per l'impasto

- 250g farina 00 "forte" 460w
- 250g farina 00
- 70g acqua
- 180g (3 circa) uova fresche intere
- 80g zucchero
- 50g burro
- 15g lievito di birra
- 10g sale
- q.b. limone (scorza e succo)
- 250g burro per sfogliatura

Procedimento

Versare nella planetaria tutti gli ingredienti, tranne il sale e l'acqua e far girare a bassa velocità. Quando l'impasto prende forma aggiungere l'acqua a filo ed infine il sale.

Lasciare girare a media velocità per 7/8 minuti, finché l'impasto non risulta liscio ed omogeneo, quindi estrarre e con le mani fare un panetto, spolverare di farina, coprirlo con della pellicola o uno straccio e metterlo a riposare per almeno 40min.

Intanto stemperare il burro, inserirlo tra due fogli di carta forno e con il mattarello appiattirlo fino a formare un panetto quadrato alto 1/1,5 cm.

Prendere l'impasto e col mattarello stenderlo fino ad ottenere un rettangolo col lato lungo il doppio di quello del panetto di burro.

Appoggiare il panetto sull'impasto e racchiuderlo "a libro".

Iniziamo ora a sfogliare o "dare le pieghe": col mattarello stendere l'impasto fino ad ottenere un rettangolo abbastanza lungo da riuscire a ripiegarlo in 3, quindi ruotiamo l'impasto di 90° e ripetiamo l'operazione però con una piega in 4.

CONFETTURA DI PESCHE



Procedimento

Versare la frutta, lo zucchero ed il succo in una casseruola, lasciare riposare almeno 4-5 ore. Dopodiché lasciare cuocere a fiamma bassa per 40 minuti circa, mescolando di tanto in tanto. Passare con un minipimer o lama a seconda della consistenza che si vuole ottenere.

Ingredienti

- 600g frutta lavata e sbucciata
- 250g di zucchero
- q.b succo di mezzo limone