

# LEZIONE 11

PASTICCERIA | IMPASTI BASE



E' l'impasto che utilizza i quattro ingredienti base, cioè **farina, grassi, zuccheri e uova**; ed è anche uno dei più impiegati nella pasticceria italiana, per preparare ad esempio, crostate, biscotti e molti altri dolci ancora.



Le **farine** di tipo 0 e 00 sono le più utilizzate, ma si possono anche utilizzare farine alternative in miscelazione. Tutti gli ingredienti di una ricetta contribuiscono alla friabilità dell'impasto, ma nel caso del componente che stiamo esaminando, essa dipende dalla forza della farina (W), la realizzazione della pasta frolla richiede l'utilizzo di una farina con una forza bassa, detta anche debole, tra 150-180 W, cioè a ridotto contenuto di proteine, le quali impastate con i liquidi, sviluppano la maglia glutinica, che rende l'impasto elastico e tenace. Infatti, se si utilizza la farina con: W basso si avrà maggiore friabilità con W alto si otterrà tenacia ed elasticità più elevate. Le farine di tipo 0 contengono più glutine delle farine più raffinate e maggiori sostanze nutritive, ecco perché sono molto usate in pasticceria.

I **grassi** che possono essere usati sono numerosi come il burro di cacao, l'olio d'oliva, lo strutto ecc. anche se quello più utilizzato è il burro. Anche questo componente contribuisce alla maggiore friabilità, andrà dosato in base all'utilizzo che se ne deve fare, in ogni caso mai superare alcune percentuali di burro rispetto al peso della farina:

- Un minimo del 30% e un massimo del 40% per frolle per fondi.
- Un minimo del 50% e un massimo del 60% per frolle comuni.
- Un minimo del 60% e un massimo del 80% nel caso delle frolle sablée e montate.



burro



strutto



margarina



burro cacao



olio evo

Gli **zuccheri**, se ne possono usare di diversi (tutti i tipi di malto, zucchero grezzo di canna e il fruttosio), tuttavia quello più utilizzato è il saccarosio raffinato, anche se per la preparazione della pasta frolla comune è previsto quello semolato che assorbe più liquido e dona più friabilità e croccantezza. Lo zucchero a velo è più indicato per frolle fini o frolle montate. Anche per quanto concerne la quantità di zucchero da introdurre nell'impasto si considerano delle percentuali che vanno da **un minimo del 25 % ad un massimo del 60 %**. Aumentando o riducendo lo zucchero si otterrà un impasto più o meno croccante, poiché, durante la cottura si dà inizio ad un vero e proprio processo di caramellizzazione. Superando la percentuale massima il prodotto diventa troppo dolce, assumendo anche un colore tipico del caramello e un sapore sgradevole.

- L'uso dello zucchero semolato favorisce lo sviluppo del glutine e quindi la tenacità dell'impasto.
- L'uso dello zucchero a velo rende l'impasto più friabile.

Le **uova** costituiscono l'ultimo ingrediente che deve essere aggiunto all'impasto, siano esse intere, o solo albume, o solo tuorlo, contribuiranno in modo differente alla struttura finale della pasta frolla. I tuorli infatti ricchi di grassi, ne aumentano il contenuto totale nel preparato, che a fine cottura presenterà alveoli più piccoli, quindi una consistenza più friabile. Per realizzare invece una pasta frolla da fondi, cioè adatta a rivestire stampi, è opportuno utilizzare uova intere, poiché la parte di acqua presente nell'albume dà origine a glutine conferendo all'impasto una resistenza maggiore. Infatti le proteine dell'uovo intero fanno sì che la pasta una volta cotta, presenti alveoli più grandi e una consistenza più croccante.

**Metodo classico:** Prevede di lavorare il burro, alla temperatura di 13° C, con lo zucchero (senza montarlo). Fatto ciò, si aggiungono le uova poco alla volta, facendole assorbire interamente al composto, dopo di che si unisce la farina, lavorando l'impasto solo il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti. In questo caso la pasta frolla si può realizzare a mano oppure il planetaria con la foglia. Una volta preparato l'impasto andrà a riposo nel frigo (circa 4°C), almeno per 12 ore.

- In abbattitore per un ciclo in positivo (90 minuti)

**Metodo sabbaiato:** In questo caso si miscelano farina e burro, in modo che il grasso rivesta la farina, facendole assumere una consistenza “sabbiosa”, impastando prima burro e farina, la materia grassa impermeabilizza le particelle della farina, creando una sorta di resistenza alla formazione della maglia glutinica (che, se si sviluppa troppo, limita la friabilità della frolla) quindi si aggiungono lo zucchero e le uova. Questo metodo, dopo la cottura, renderà la pasta più friabile. Una volta preparato l'impasto andrà a riposo nel frigo (circa 4°C), almeno per 12 ore.

- In abbattitore per un ciclo in positivo ( 90 minuti ).



**Metodo montato:** Con questo metodo si monta il burro in planetaria, mediante frusta, fino a farlo diventare una pomata soffice, alla quale si aggiunge poi lo zucchero a velo. Si fa quindi ripartire l'impastatrice alla minima velocità, per poi aumentarla gradualmente, si otterrà un composto schiumoso, nel quale si incorporeranno poco alla volta le uova sbattute fino al loro assorbimento e per ultimo inseriamo la farina. Questo metodo è ideale per produrre frollini e pasticceria secca in genere, usando il sac à poche per dare forma alle preparazioni. Con questo metodo a differenza degli altri due, la preparazione andrà usata subito, e poi andrà riposta in frigorifero, per un riposo che le permetta di prendere consistenza.

- In forno cuocerà ad una temperatura più alta rispetto alle altre frolle 220/240°C per 5/6 minuti.



Gli **ingredienti** utilizzati per il pan di Spagna sono: uova zucchero e farina. Nelle varie ricette di questo preparato, i calcoli per la stesura della stessa si effettuano facendo riferimento al peso delle uova. Si precisa però, che è possibile sostituire in parte le uova intere con albumi o tuorli, con effetti diversi sul prodotto finito, in particolare: **sostituendo le uova intere con 1/3 di tuorli**, si otterranno degli alveoli più piccoli e di conseguenza, il dolce sarà un po' più pesante. **Sostituendo, invece, le uova intere con 1/3 di albumi**, le dimensioni degli alveoli saranno maggiori, quindi il dolce risulterà più leggero.

*(Si ricorda che, se alla comune base pan di Spagna si aggiungono burro nella misura del 10% e tuorli nella misura del 15% sul peso totale del composto, si ottiene la cosiddetta pasta Margherita).*



## PROCEDIMENTI PER UNA CORRETTA ESECUZIONE DEL PAN DI SPAGNA

- La prima fase sarà miscelare uova e zucchero e riscaldare l'impasto a 40-50° C mescolando continuamente, questo passaggio aiuterà lo zucchero a sciogliersi e far inglobare più aria durante la sbattitura.
- Montare l'impasto in planetaria. Tramite questa operazione, l'impasto incorpora aria, che servirà poi in cottura per far lievitare il dolce. (N.B. se la sbattitura è troppo lenta non si ingloba aria a sufficienza, se è troppo veloce si rischia di non avere un inglobamento omogeneo dell'aria, quindi dopo cottura gli alveoli non saranno uniformi. Anche una sbattitura prolungata può nuocere al dolce, facendo perdere consistenza all'impasto durante la cottura).

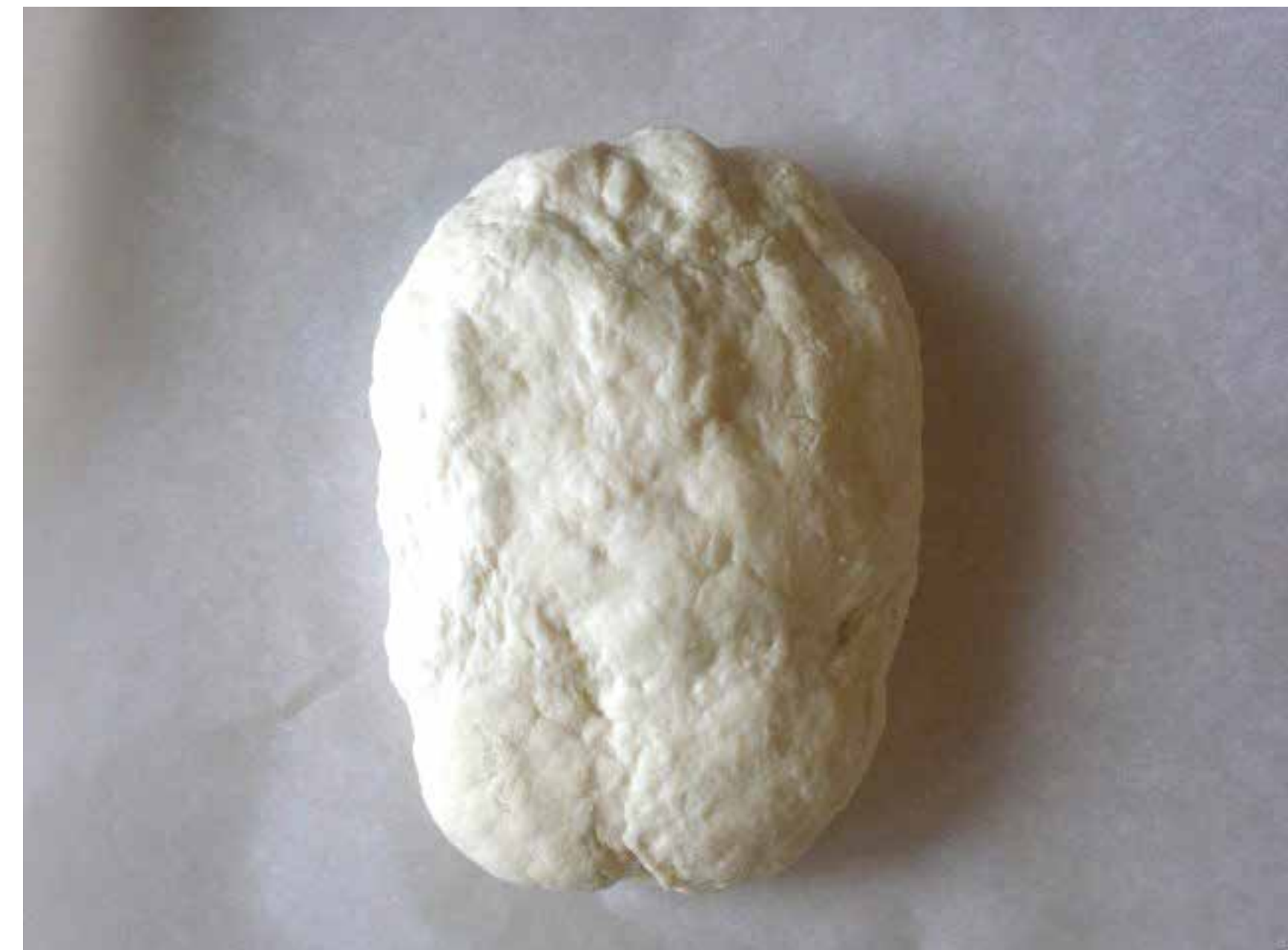
- Togliere quindi l'impasto dalla planetaria ed incorporarvi la farina, con l'aiuto di una spatola di gomma eseguendo movimenti dal basso verso l'alto, facendo ruotare la bacinella in modo tale da far incorporare la farina più velocemente, tenendo conto del fatto che la massa deve essere lavorata il meno possibile, per evitare che perda parte dell'aria inglobata.
- Quindi procedere con l'aiuto di un raschietto a riempire gli stampi già imburrati e infarinati senza però sbatterli, per evitare l'uscita di aria.
- La cottura si effettuerà a 180° per 25 minuti circa in forno ventilato, oppure per 35 minuti circa in forno statico.

Detta anche Sfogliata , o alla francese “ feuilletée”, una volta cotta è costituita da sfoglie sottilissime e croccanti, che la rendono inconfondibile. Gli **ingredienti** in questa preparazione sono: farina, sale, burro e acqua. La farina è preferibilmente una medio – forte (W 250 o superiore ).

Il sale viene in genere sciolto nell’acqua e introdotto nell’impasto per esaltare il sapore e coadiuvare la formazione della maglia glutinica , oltre che a rallentare in fase di riposo il decadimento enzimatico del pastello( la formazione dei puntini neri). L’impasto ottenuto mescolando sale, acqua e farina viene chiamato **pastello**. I grassi in questa preparazione, vengono utilizzati per realizzare il **panetto** (si usa burro fresco o burro sfoglia ).

## PROCEDIMENTO PER IL PASTELLO

- **Impastare** in planetaria farina, acqua e sale per 3-4 minuti .
- **Far riposare** in frigorifero per tutta la notte coperto con pellicola.
- **Stendere** poi l'impasto con un mattarello o con la sfogliatrice fino a dargli una forma rettangolare.
- Poi **riporlo** in una teglia, coperto con della carta alimentare (in modo tale che non si secchi e che non faccia le croste sulla superficie)
- **Farlo riposare** in frigo per almeno 30 minuti .





## PROCEDIMENTO PER IL PANETTO

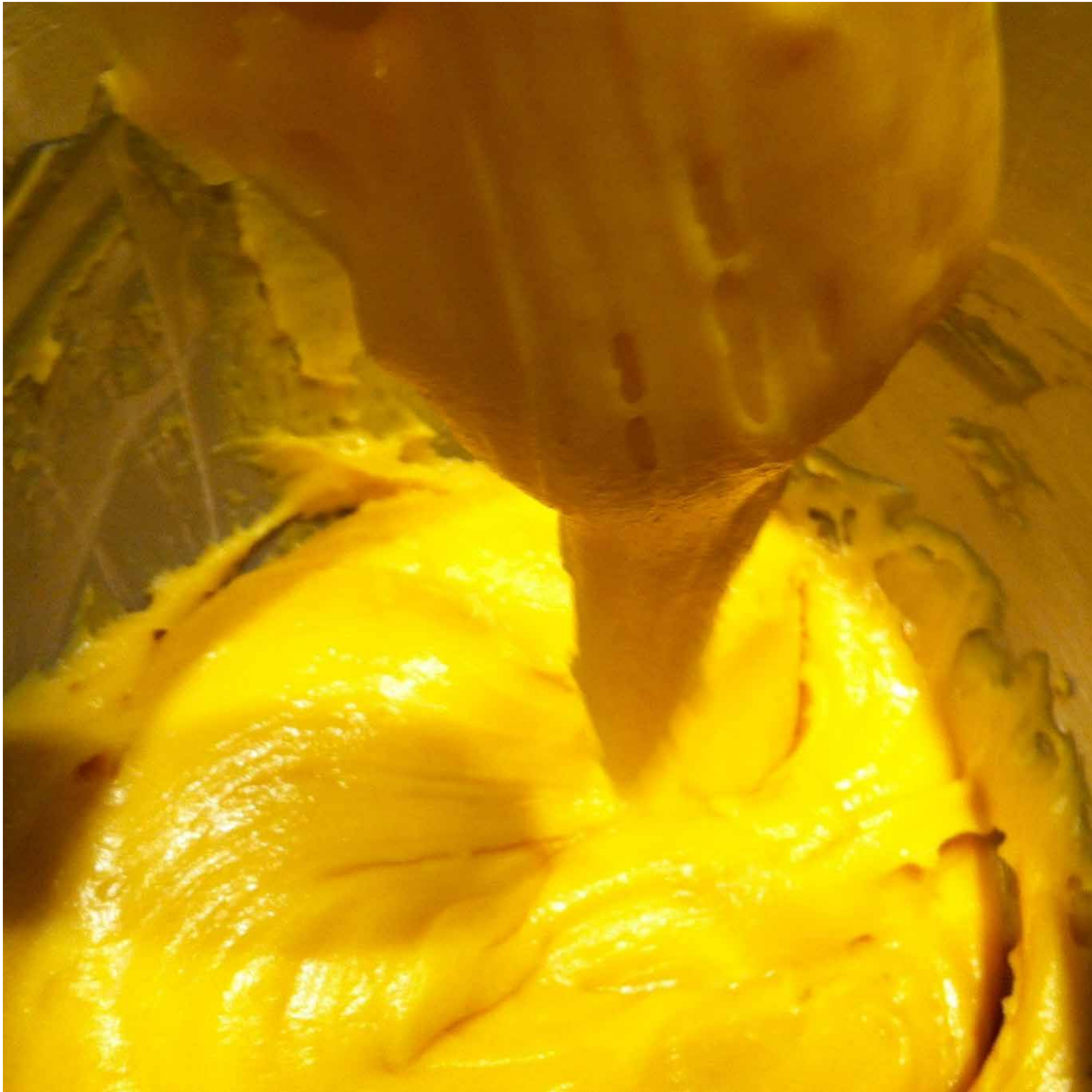
- In planetaria **inserire** farina e burro (quest'ultimo deve avere una temperatura di 14° C) con la foglia amalgamare il tutto impastando per 12-15 minuti , fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Con l'aiuto di un tarocco **estrarre** il composto dalla planetaria e **metterlo** su della carta da forno, **dandogli la forma** necessaria per poi poter essere chiuso con il pastello laminandolo a 7 mm circa.
- **Lasciare riposare** in frigorifero per circa 40 minuti, finché non assume una consistenza plastica.



## PROCEDIMENTO FINALE SFOGLIA

- **Stendere** ed appiattare il pastello.
- **Mettere** il panetto su di esso e procedere con la chiusura scelta.
- **Stendere** dello spessore desiderato e fare la prima piega. Dopo ogni piega l'impasto dovrà essere collocato su una teglia, coperto con della pellicola e riposto in frigo per almeno 60 minuti , in modo tale che riposi facendo rilassare il glutine e che il burro ritorni ad una consistenza tale da poter essere lavorato.
- Quando si sono effettuate tutte le pieghe, dopo un ulteriore riposo si assottiglierà allo spessore desiderato e si **procederà alla cottura**.





La **paté à choux** è costituita da una massa che è sottoposta a una cottura che si svolge in due fasi: la prima avviene in casseruola, dove si sviluppa il gel che fornirà la resistenza al prodotto finito; la seconda è compiuta in forno, nel quale si consolideranno forma e leggerezza tipiche del dolce. Questa preparazione fa parte delle masse nelle quali gli amidi vengono cotti insieme ad acqua e grasso, in modo tale da ottenere un impasto resistente ed elastico.

Gli ingredienti per questo preparato sono: **grassi, farina, uova, zucchero, sale, acqua e latte.**

- I **grassi** che si possono utilizzare sono il burro, l'olio, la margarina e lo strutto. Qualsiasi sia il grasso utilizzato, esso conferirà più o meno friabilità e leggerezza. Inoltre più è alta la percentuale di grasso in rapporto alla farina e più fine e liscia sarà la superficie del prodotto finito. Invece se la quantità di farina è maggiore di quella del burro, si otterranno dolci meno croccanti e con la superficie più ricca di screpolature.
- La **farina** adatta a questa preparazione è quella debole.
- Le **uova** intere devono essere aggiunte al termine della prima cottura, la loro quantità varia a seconda del tipo di farina utilizzata.
- Lo **zucchero** migliora il sapore e il colore.
- L'**acqua** è la base per effettuare i calcoli riguardanti la stesura della ricetta, per facilitare i quali ci si riferisce alla quantità di 1 litro.
- Il **latte** a volte sostituisce in parte o totalmente l'acqua, dando origine a prodotti finiti più colorati e dolci, grazie al lattosio presente in esso.
- Il **sale** contribuisce a rendere più gradevole il sapore dell'impasto.

## CREMA PASTICCERA

E' una delle basi fondamentali in pasticceria da cui si realizza la vasta gamma di creme utilizzate.  
**I suoi ingredienti sono tuorlo, amidi e zucchero aggiunti al latte e alla vaniglia.**

Unire il tuorlo e metà dose di zucchero in una bowl, mescolare bene con la frusta senza montare , quindi unire l'amido e mescolare nuovamente (unire gli aromi scelti), nel frattempo portare ad ebollizione il latte con il restante zucchero ,la buccia di limone e la vaniglia per poi versarlo sul composto filtrando. Mescolare bene ,rimettere il tutto nella pentola e portare la crema a 85/90 ° C. Si termina trasferendo la crema su una teglia 60\*40 , coprendo con della pellicola a contatto. Abbattere in positivo prima di utilizzare .