

SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono apprezzare o approfondire il modo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:

Tel. +39 0363 67 30 85
info@scuoladeisapori.it
www.scuoladeisapori.it



* Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf "Associazione Italiana Cuochi Formatori" (www.aicf.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpce "Federazione Nazionale Personal Chef" (www.federpersonalchef.it).

Scuola dei Sapori Srl Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



[TECNICA PASTICCERA]

TORTA CAPRESE CON DECORI DI CIOCCOLATO PLASTICO

✂ a cura di Roberto Puma e Anna Piccolini*

Foto di Alessandro Guerani Preparazione Roberto Puma



INGREDIENTI

(per una tortiera da 22 cm di diametro)

PER LA TORTA CAPRESE

- 200 g di mandorle pelate
- 200 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 200 g di zucchero semolato
- 100 g di burro
- 40 g di fecola di patate
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 250 g uova (circa 5 uova medie)
- 30 g di zucchero a velo

PER IL CIOCCOLATO PLASTICO

- 200 g di cioccolato al latte (35/40% di cacao)
- 100 g di sciroppo di glucosio

PREPARAZIONE

Tritare le mandorle in un mixer dopo averle fatte raffreddare in freezer per almeno 15 minuti: il risultato sarà una polvere liscia (farina di mandorle). Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde.

In una terrina o in una planetaria con lo strumento foglia inserito, montare il burro ammorbidito e lo zucchero semolato. Separare gli albumi dai tuorli e unire uno alla volta questi ultimi alla massa montata, mescolando bene per favorire la formazione di un composto liscio e omogeneo. Quando tutti i tuorli saranno stati incorporati, unire nell'ordine la fecola setacciata con il cacao, le mandorle tritate e il cioccolato sciolto precedentemente. Montare a neve gli albumi e unirli poco alla volta al composto con movimenti dal basso verso l'alto per non farli smontare. Imburrare e infarinare bene la teglia e versarvi il composto livellandolo con una spatola.

DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

La torta Caprese, ormai diventata un classico della pasticceria italiana e internazionale, sembra sia nata a causa di un errore attorno al 1920 nella penisola sorrentina. Sembra infatti, che il cuoco Carmine di Fiore dimenticò di mettere la farina in una torta di mandorle che stava preparando per un gruppo di americani, legati alla malavita organizzata, presenti a Capri. Il risultato fu così buono che i commensali pretesero dal cuoco la ricetta. Di Fiore diede il nome "Caprese" alla torta e cominciò a produrla regolarmente. Oltre alla bontà della ricetta, l'assenza di farina e quindi di glutine, rende la Caprese adatta al consumo anche per chi soffre di celiachia. La realizzazione della ricetta utilizza una classica montata di burro, ovvero burro ammorbidito per almeno un'ora a temperatura ambiente o scaldato per pochi secondi a microonde. Assieme allo zucchero il burro montato dovrà assumere una consistenza cremosa e liscia. La parte della ricetta che utilizza le uova, prevede la separazione di tuorli e albumi. Questa operazione viene di solito effettuata facendo colare l'albume fra i due mezzi gusci delle uova, mantenendo intatto il tuorlo. Per motivi igienico-sanitari è opportuno lavare sempre accuratamente le uova prima di separare i componenti, per evitare che l'albume colando sul guscio, possa contaminarsi con residui eventualmente presenti sullo stesso. Un altro modo usato in pasticceria prevede di sgusciare le uova intere in una ciotola e con le mani ben pulite prelevare i tuorli interi, scolandoli dall'albume.

Un'altra fase importante è la montata degli albumi. Per un risultato ottimale, le uova devono essere a temperatura ambiente da almeno un'ora e gli strumenti di lavoro - ciotola e frusta - devono essere assolutamente privi di ogni traccia di grasso. Gli albumi non devono contenere residui di tuorlo; una goccia di tuorlo può ridurre di oltre due terzi il volume della massa montata. Per questa ricetta è necessario montare gli albumi a neve non eccessivamente ferma, per consentire un miglior inserimento nel composto.

Come per ogni dolce da forno, quest'ultimo deve essere preriscaldato alla temperatura prevista prima di infornare. Quando si parla di cioccolato plastico, la prima cosa che viene in mente, è una domanda: è un prodotto alimentare o solo qualche diavoleria chimica per decorare? In effetti il cioccolato plastico non è altro che un preparato a base di cioccolato che lavorato con il glucosio, assume un aspetto "plastico", ovvero modellabile e stabile. Preparare il cioccolato plastico (bianco, scuro o colorato) è abbastanza semplice. Occorre porre un po' di attenzione alle dosi degli ingredienti e alla loro lavorazione.

Esistono diverse ricette per ottenerlo, alcune dedicate ai laboratori di pasticceria, altre più semplici per un utilizzo domestico o semiprofessionale. Nella versione professionale gli ingredienti base sono il cioccolato, il glucosio e lo sciroppo di zucchero lavorato a "piccola bolla", ovvero a 105-110° di temperatura. Le proporzioni degli ingredienti variano di poco, in funzione del tipo di cioccolato che si deve lavorare. La versione presentata oggi utilizza una tecnica più semplice.



[TECNICA PASTICCERA]



Informare ad una temperatura di 160° per 40 minuti. A completo raffreddamento, spolverizzare la torta con zucchero a velo.

Per preparare il cioccolato plastico sciogliere a bagnomaria il cioccolato fino a portarlo a circa 40°. A questo punto aggiungere lo sciroppo di glucosio, mescolando bene e lavorando su un piano di lavoro, come se si trattasse di un impasto qualsiasi, eventualmente aiutandosi con poco zucchero a velo.

Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo l'aspetto sarà molto migliorato e il cioccolato plastico sarà modellabile a vostro piacimento.

A questo punto lavorarlo con un mattarello, fra due fogli di pellicola trasparente. Se si vogliono ottenere sottili strati per drappaggi o decorazioni, è possibile utilizzare una normale macchina per la pasta, spolverando la sfoglia con cacao in polvere per evitare che si attacchi ai rulli.

Se la superficie del cioccolato plastico, durante la lavorazione vi sembrasse troppo lucida o "sudata", non c'è da preoccuparsi, il contatto con l'aria asciugherà velocemente.

Il cioccolato plastico si conserva tranquillamente in frigorifero avvolto nella pellicola. Al momento dell'uso deve essere lasciato a temperatura ambiente per circa mezz'ora.



ASTUZIE DI CHEF...

Lo zucchero a velo utilizzato per la decorazione finale, va utilizzato solo quando la torta è fredda, appena prima di servirla. Per evitare che lo zucchero a velo, con l'umidità della torta si possa sciogliere, converrebbe utilizzare lo zucchero "bucaneve". Per prepararlo occorre miscelare in un mixer lo zucchero a velo con il burro di cacao in polvere nella proporzione di 20 g di burro di cacao per ogni kg di zucchero. Con la presenza di un grasso come il burro di cacao lo zucchero si impermeabilizza e rimane intatto sulla torta.