

ISBN: 9788868615550

Collana: 17x24

Genere: manuale/pasticceria

Formato: 16,5x23,5 cm.

Pagine: 112 a colori su carta patinata

Legatura: broccatura, filo refe

Prezzo: € 15.00

In libreria da: settembre 2021



infinito
edizioni

www.infinitoedizioni.it

Promozione: Emme Promozione S.r.l.

Distribuzione: Messaggerie Libri S.p.A.

LE TORTE CLASSICHE

IL MANUALE DELLE QUANTITÀ

di **Loris Oss Emer**

Fotografie: **Studio Lonati**



I segreti I segreti di un grande pasticciere per creare le più belle e buone torte classiche. A questo serve il **manuale delle quantità**, uno strumento di lavoro fondamentale nella preparazione dei vostri migliori lavori di pasticceria, una bussola irrinunciabile per fare sempre un'ottima figura e sentirsi – o diventare – dei pasticceri professionisti.

Grazie a questo splendido e ricco libro con foto d'autore a colori, vengono messi a disposizione di pasticceri più o

meno esperti più di 400 dosaggi, oltre 40 ricette, ben 22 dimensioni diverse per ogni singola torta.

Da oggi in poi chiunque potrà calibrare la spesa perfetta, evitare inutili sprechi, avere sempre i prodotti giusti in frigorifero e nella dispensa, gestire il peso e le misure perfette del proprio dolce, adattare la propria creazione culinaria a qualsiasi stampo, di qualunque forma e misura.

L'AUTORE

Loris Oss Emer si dedica dal 2006 all'insegnamento assumendo il ruolo di docente di arte bianca presso l'Istituto di formazione professionale di Levico Terme (Trento). Nel 2015 dà vita al suo blog di pasticceria "Pianeta Dessert" che lo fa conoscere a professionisti e amanti di tutta Italia. Da quell'anno la sua attività di formatore vede un incremento dei corsi in tutta la penisola. Nel 2018 affianca alle docenze live la didattica online attraverso corsi sulla pasticceria moderna. Nel 2019 fonda la sua scuola di pasticceria "Pianeta Dessert School".



CREMA AL LIMONE

Quantità crema	Acqua	Succo di limone	Zucchero	Tuorlo (g)	Maizena	Gelatina in fogli (g)
100	53	11	21	8	6	1
200	105	22	42	17	13	1
300	158	33	63	25	19	2
400	210	44	84	34	25	3
500	263	55	106	42	32	4
600	370	66	112	50	38	4
700	423	77	133	59	44	5
800	475	88	154	67	50	6
900	528	99	175	76	57	6
1000	580	110	196	84	63	7

Quantità espresse in grammi (anche i liquidi)

- Idratare la gelatina in fogli in acqua fredda
- Bollire l'acqua con il succo e la buccia di limone.
- Sbianchire con una frusta (mescolare energicamente) i tuorli con lo zucchero.
- Unire l'amido di mais setacciato, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Versare 1/3 di liquido bollente nel composto di tuorli, zucchero e maizena mescolando bene.
- Rimettere il composto nella casseruola assieme al liquido rimanente.
- Ritornare sul fuoco mescolando continuamente fino a raggiungere gli 84°C.
- Ritirare dal fuoco ed aggiungere la gelatina strizzata mescolando fino al perfetto incorporo.
- Raffreddare fino a 35°C.



MILLEFOGLIE

Numero persone	Tortiera rotonda Ø	Tortiera quadrata	Pasta sfoglia (cruda)	Chantilly vaniglia	Cioccolato bianco	Burro di cacao	Glassa piangente
1	MP	MP	50	80	5	5	15
4	16	14x14	200	320	20	20	60
5	18	16x16	250	400	25	25	75
6	20	18x18	300	480	30	30	90
8	22	19x19	400	640	40	40	120
10	24	21x21	500	800	50	50	150
12	26	23x23	600	960	60	60	180
14	28	25x25	700	1120	70	70	210
16	29	26x26	800	1280	80	80	240
18	32	28x28	900	1440	90	90	270
20	34	30x30	1000	1600	100	100	300

Quantità espresse in grammi (anche i liquidi)
 Ø = Diametro
 MP = Monoporzione

- Preparare la pasta sfoglia (pag. 11).
 - Stendere 3 quadrati ad uno spessore di 2 mm.
 - Ritagliare e bucare; riposare 1 ora prima della cottura.
 - Cuocere per circa 20 minuti a 190°C.
 - Preparare la crema chantilly all'italiana (pag. 26), la glassa piangente (pag. 31) e la miscela con cioccolato bianco e burro di cacao (per impermeabilizzare la sfoglia).
 - Spennellare la superficie dei dischi di sfoglia con il composto di cioccolato.
 - Farcire con crema chantilly, utilizzando un sac a poche con bocchetta liscia diametro 14 mm.
 - Decorare la superficie del dolce con glassa piangente.
- N.B. La pasta sfoglia, in cottura tende a restringersi, tenere conto di questa caratteristica.