

Introduzione

In un'epoca estremamente tecnologica, nella quale tutto corre con una rapidità impressionante e in cui Internet e il virtuale la fanno da padroni, esiste ancora qualcosa che può portarci serenità e rilassamento: la pasticceria fatta con semplicità.

Realizzare un dessert, ricordare una ricetta a memoria, preparare dolci con degli ingredienti semplici e facili da reperire è qualcosa che ci riempie di soddisfazione.

In questi anni ho ricevuto molti messaggi di persone che grazie alla pasticceria hanno superato periodi di depressione. Concentrarsi su qualcosa che ci gratifichi può essere davvero terapeutico.

Per questo motivo, dopo *Le torte classiche* (Infinito edizioni, 2021) ho deciso di dedicare un altro lavoro a coloro che amano le cose facili da capire, intuitive. Voglio sdoganare completamente l'idea che la pasticceria sia dedicata solo ai professionisti o agli amatori estremamente preparati.

Spero infatti che questo volume possa essere d'aiuto non solo a tutte le persone che si avvicinano al mondo della pasticceria ma anche a coloro che per qualche motivo ne stanno alla larga per paura di dosaggi e tecniche. Sappiamo infatti che molti cuochi non amano la pasticceria proprio perché sono abituati all'istintività della cucina. A loro dico che non tutto è complicato e non tutto è impossibile da realizzare.

Certo, la pasticceria è precisione e chimica: per scrivere questo lavoro, infatti, ho dovuto trovare il giusto compromesso fra bilanciamento e dosaggi semplici da

memorizzare. È stata una sfida non facile poiché scrivere ricette con numeri semplici da ricordare avrebbe potuto compromettere il buon risultato del prodotto. Sono molto soddisfatto del lavoro finale. Così come nel caso del “manuale delle quantità”, cuore de *Le torte classiche*, volevo che anche questo potesse essere un libro di concezione nuova, un qualcosa a cui nessuno avesse ancora pensato.

In questo volume troverete vari gradi di difficoltà, partendo dalle preparazioni più semplici fino ad arrivare a quelle più complesse. Il percorso è diviso in quattro capitoli:

- **La biscotteria**
- **Le torte da credenza**
- **I dolci al cucchiaio**
- **La pasticceria moderna**

I biscotti

I biscotti sono dei dolcetti, di solito asciutti e friabili, composti quasi sempre da ingredienti come farina, burro, uova, zucchero, cacao e frutta secca. Solitamente sono serviti per colazione e merenda, infatti spesso vengono identificati come “biscottini da tè o da caffè”.

I biscotti possono essere sagomati e formati a mano, come sfere e gnocchetti; stampati, cioè composti da una pasta come la frolla, che verrà stesa e coppata con appositi stampini dalle forme più svariate; montati, e per questo è previsto l'utilizzo del sac à poche per conferire loro la forma.

Ci sono, infine, i biscotti con una consistenza molto fluida che di solito vengono messi sulla teglia utilizzando un cucchiaio.

Possono essere serviti senza decorazione, piuttosto che intinti nel cioccolato, glassati con glassa reale o farciti con delle confetture.

Le torte da credenza

Torte da credenza sono tutti quei dolci semplici della tradizione regionale contadina, prodotti principalmente con farina, burro, zucchero e uova, di solito senza aggiunta di creme; torte, dunque, in grado di resistere anche più di una settimana a temperatura ambiente. Devono il loro nome alla credenza, quel mobile basso e lungo introdotto nel Seicento per essere sistemato in grandi sale, sul quale venivano appoggiati tutti i dolci preparati per banchetti e feste. Le torte da credenza sono utilizzate per l'allestimento di ottime colazioni oltre che di squisite merende. Non richiedono tecniche particolari e molte massaie

conservano ancora le ricette tramandate di generazione in generazione. Sono i classici dolci che fanno l'effetto "macchina del tempo" perché riescono a portarci con la mente a quando eravamo bambini e aiutavamo la nonna, la mamma o la zia mentre preparava questi dolci prelibati.

I dolci al cucchiaio

Ho deciso di dividere questi particolari dolci in due grandi famiglie:

- dessert in trasparenza
- dessert al piatto.

Ho assegnato questo nome ai **dessert in trasparenza** proprio perché, essendo realizzati in bicchieri, coppe o bicchierini di vetro, lasciano trasparire la precisione delle stratificazioni, la perfezione delle linee orizzontali e trasversali. Sono composti sostanzialmente da creme, mousse, bavaresi, ganache, cremosi, namelaka oltre ovviamente a parti masticabili o croccanti.

In questo tipo di dolci si può giocare non solo sulla texture ovvero sulla struttura ma anche sul gusto e, soprattutto, sul colore. In natura abbiamo accesso a infinite combinazioni di colore utilizzando la frutta fresca, la frutta secca, le erbe aromatiche e le spezie. Oltre a questi ingredienti, come non nominare un componente come il cioccolato!

A differenza della pasticceria classica con questi dessert possiamo giocare con abbinamenti inusuali oppure divertirci a riprodurre nel bicchiere i dolci della tradizione.

Il dessert al piatto

È una delle preparazioni più stimolanti che si possano fare.

La varietà delle lavorazioni impiegate è quasi infinita: anche in questo caso si utilizzano mousse, bavaresi, cremosi, gelatine, croccanti, cialde di ogni genere, tortini, panne cotte, decori di cioccolato: insomma, si tratta di un ramo della pasticceria senza limiti.

Le forme geometriche utilizzate sono le più svariate. Consistenze, colori, contrasti di gusto e croccantezza fanno di questo dessert il piatto principe di un pranzo o di una cena.

Il vantaggio di questi dolci è di non avere problemi di durata nel tempo. Il dessert al piatto, infatti, viene consumato in pochissimo tempo.

Attenzione: in questi dolci tutte le preparazioni e le decorazioni presenti devono essere commestibili, compresi fiori e foglie fresche.

La pasticceria moderna

Ne sentiamo parlare da una trentina d'anni. Rispetto alle torte della tradizione o a quelle classiche, la pasticceria moderna è costituita da strutture molto cremose e areate grazie all'inserimento di bavaresi e mousse oltre a inserti croccanti, cioccolato, frutta secca pralinata e gelatine alla frutta. La decorazione è molto raffinata e sobria: l'uso di glasse a specchio o trasparenti oppure dello chablonage, decori finissimi di cioccolato, frutta fresca e zucchero artistico rendono questi dolci particolarmente belli e golosi. A differenza delle torte classiche e regionali, che in alcuni casi riescono a durare anche più di una settimana, le torte moderne hanno vita più breve, massimo due o tre giorni, come la pasticceria fresca, proprio per la delicatezza delle creme che le costituiscono.

La pasticceria moderna viene realizzata in ring di acciaio foderati con acetato ma in questi ultimi anni la tendenza è quella dell'utilizzo di stampi di silicone.

Una precisazione importante

Nella biscotteria e nelle torte da credenza non viene inserito un ingrediente molto importante nella realizzazione di dessert al cucchiaio o di pasticceria moderna: la gelatina.

La gelatina, di solito di origine animale (chiamata anche colla di pesce), è un idrocolloide che deve essere dosato in quantità precise. Per questo motivo, se per gli altri ingredienti sono riuscito a trovare dei dosaggi semplici da ricordare, per la gelatina ho dovuto fare un'eccezione poiché dev'essere pesata nella quantità esatta. Questo per evitare di ritrovarsi un dolce troppo strutturato o viceversa un dolce che non resiste e collassa su se stesso. Per riuscire a pesare correttamente questo ingrediente, consiglio di utilizzare bilance di precisione: quelle di uso comune (elettroniche o meccaniche) purtroppo non riescono a pesare grammature precise.

Per ogni ricetta troverete il grado di difficoltà, il tempo di lavorazione e quello di cottura. Non potendo conoscere il vostro grado di preparazione, la dicitura "semplice, media o difficile" si riferisce a un grado di difficoltà percepibile da persone con un livello di conoscenze base. Anche i tempi di lavorazione possono variare in base alla manualità di ciascuno di voi ma anche al tipo di attrezzature e di macchinari utilizzati. Nei tempi di preparazione non ho indicato quelli di riposo in freezer o in abbattitore. Le cotture sono sempre indicative e cambiano da un forno all'altro. Riguardo a questo punto, qualora fossero previste cotture diverse, troverete il totale del tempo necessario nella presentazione del dolce e le singole tempistiche all'interno delle ricette.