



★★★★★
**Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria**

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

*Master di Specializzazione
Monotematico
“La Pasta Sfoglia”*

Presentazione

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria è una **Scuola di Alta Specializzazione**, che si rivolge a chi desidera **Acquisire la Conoscenza, Competenza e l'Abilità necessaria a svolgere la Futura Professione** scelta, o per chi desidera migliorare le sue **Conoscenze e Capacità** ottenendo una certificazione riconosciuta a livello Nazionale, Europeo e Internazionale.

Opera in conformità **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in **Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative**.

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria ha ideato Corsi di Specializzazione Altamente Professionalizzanti, progettati secondo la **Direttiva Europea di Formazione UNI ISO 21001:2018**. Questo significa che **ITCP** ha organizzato e progettato percorsi per l'apprendimento relativo all'**istruzione ed alla formazione che si conforma alle norme Europee**.

La scuola è stata fondata dal creativo **Chef e Imprenditore Simone Falcini**.

Simone Falcini con oltre 35 attività tra Ristoranti, Pizzerie e Pasticcerie aperte è uno tra i più longevi Chef Imprenditori di successo in Italia.

È stato ed è Fondatore, Presidente, Direttore Didattico di Scuole, Istituti, Accademie e Università in Italia ed in Europa nell'ambito della Formazione Professionale. Copre ruoli istituzionali nell'ambito della Enogastronomia e della Nutrizione. È ufficialmente incaricato in parlamento Europeo come Rappresentante di Interesse per vari settori.

Simone Falcini è Revisore dei conti per **Progettare Corsi di Formazione a Norma di Qualità Europea ISO 29990: 2015 e Auditor per sistemi di Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011:2012**.

Quello in cui **ITCP** vuole differenziarsi, e che è motivo di orgoglio della scuola, è avere ricreato la simulazione di un vero e proprio laboratorio di Pasticceria, di una Cucina Ristorativa e di una Pizzeria, dove si ricrea un ambiente lavorativo con le ordinazioni ed i clienti, che devono essere serviti a Tavola o nel caso della Pasticceria, bisogna produrre la produzione giornaliera. All'interno della Scuola si ricreano le attività con dei veri e propri clienti che si siedono e ordinano o di una pasticceria che ordinano Paste da colazione, Mignon, Biscotteria e Dolci.

Questo sistema conduce gli studenti da: *frequentare un corso pratico a "frequentare una vera e propria attività produttiva lavorativa"*, ricreando quelle che possono essere situazioni di difficoltà e problematiche legate ad un'attività, che è ben diversa da stare dietro un banco *"da scuola e produrre un qualcosa"*. Gli ambienti lavorativi sono soggetti a *"condizionamenti emotivi"* che conducano in errore le persone, condizionando la produzione in negativo.

Si impara così a lavorare in sinergia con il Team al fine di migliorare l'aspetto emozionale dell'individuo e del gruppo di lavoro, con l'obiettivo di rendere la sua produzione stabile e di qualità.

Al termine di questo percorso i nostri studenti Diplomi avranno acquisito:

CONOSCENZA, COMPETENZA E ABILITA' PRATICA

...nello svolgere con pieno successo la Futura Professione.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Il benvenuto dal Fondatore, Direttore Didattico Chef Simone Falcini

Voglio personalmente dare il benvenuto a chiunque si presti a leggere questo manuale di studio.

Se sei in possesso di questo manuale è perché sei entrato a fare parte della nostra “famiglia”, preferisco definirti così, perché stai entrando in punta di piedi, affidandoti a noi per una tua crescita professionale, ed il compito della famiglia è quello di sostenere e supportare i membri nel processo evolutivo della loro vita. Personalmente mi piace considerarti così ed il mio desiderio è fornirti con la nostra Scuola quel sostegno, supporto e conoscenza che ti conducono nel mondo professionale lavorativo.

Ho fondato questa scuola cercando di differenziarmi dalle altre per la qualità e gli standard.

In un mondo che si muove veloce, c'è la necessità di apprendere solide basi di **Conoscenza** e di **Pratica**, al fine di possedere la **Competenza e Capacità** di svolgere la **Professione con Successo**.

Il mio consiglio è che tu, ti impegni, al fine di raggiungere la Capacità necessaria nel fare di te un Professionista.

Per essere un Professionista occorrono 2 cose:

1. **Conoscenza**
2. **Manualità, delle materie inerenti alla professione**

Il **50%** è **Conoscenza** e l'altro **50%** è la **Manualità**, uniti questi 2 “ingredienti” il Professionista possiede la **Capacità** per svolgere la professione con successo.

La nostra scuola è organizzata secondo la norma **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative. I Programmi Formativi sono studiati e progettati a Norma di Qualità Europea **UNI & ISO 29990:2015**, per garantire un alto standard qualitativo che crei dei Professionisti, Competenti e abili nell'ambito Professionale.

Questo è un mestiere dove il fattore di base è

la Passione...

Fai del Tuo lavoro la Tua Passione e non dovrai lavorare un giorno nella Tua Vita!

Il mio augurio è che da questo momento Tu “non sia più lo stesso/a”, ma che diventi un Professionista!

E che Tu possa intraprendere una Carriera ricca di Soddisfazioni e Successo.

Non smettere mai di Sognare e di Credere in Te!

Simone Falcini



Introduzione al mondo della pasticceria

La **pasticceria** è il meraviglioso mondo di **un'arte** composta di **Creatività** che unisce **l'Estetica** alla **Capacità** di dare vita a produzioni che ci regalano **momenti di Emozione**.

Questo è ciò che penso della **pasticceria**, la mia filosofia è quella di mettere **Passione** in ciò che produco. Ritengo che questo modo di operare quotidianamente dia vita a prodotti **unici** e di **eccellenza**.

Per dare vita a **prodotti di eccellenza**, che si differenziano da un mercato sempre più esigente dobbiamo conoscere e sapere manipolare la materia prima. Questo libro vuole fornirvi le **conoscenze** che stanno alla **base della pasticceria**.

Ogni Magnificante palazzo ha delle solide fondamenta, come ogni ricetta deve avere **“solide basi”**.

Il **Pasticcere Professionista** deve possedere la **Conoscenza dei prodotti**, delle **materie prime** e della **Scienza e Chimica degli Alimenti**, al fine di produrre prodotti stellati.

Ogni prodotto è costruito con criterio, affinché si abbia un risultato finale **di qualità**. Se osserverai bene ci saranno degli equilibri ottenuti con l'unione di ingredienti, che messi in quantità diverse ci danno risultati diversi. **La pasticceria**, inoltre, si basa anche su fattori che ne determinano il risultato.

Ti ricordo che **l'esercitazione è la chiave del professionismo**, più ti eserciti e più competente diventi.



La Pasticceria è Chimica, Passione, Conoscenza, Creatività, Responsabilità, Timing, Matematica e Controllo, se unite questi “Ingredienti” avrete una carriera ricca di Successo.

Simone Falchini

La Pasta Sfoglia

La **pasta sfoglia** è originaria della Francia, la chiamano *pâte feuilletée* o *feuilletage*. La pasta sfoglia è stata inventata **intorno al 1645** da un apprendista pasticcere francese di nome **Claudius Gele**. Alla fine del suo apprendistato, **Claudius** voleva cuocere una deliziosa pagnotta di pane per il padre malato, a cui era stata prescritta una dieta composta da acqua, farina e burro. Claudius ha preparato un impasto, mettendovi dentro il burro, impastando l'impasto sulla tavola, piegandolo e ripetendo il procedimento dieci volte, dopodiché ha modellato l'impasto in una pagnotta.

Il pasticcere, che aveva assistito alla procedura, consigliò a Claudius di non cuocere la pagnotta perché pensava che il burro ne sarebbe finito. Tuttavia, la pagnotta fu messa in forno, e mentre la pagnotta cuoceva, sia il pasticcere che Claudius furono sempre più sorpresi dalla forma e dalle dimensioni insolite che raggiungevano.

Terminato il suo apprendistato, Claudius parte per **Parigi**, dove trova lavoro presso la **pasticceria Rosabau**. Qui ha completato la sua invenzione, che ha fatto guadagnare al negozio un'enorme fortuna e nome. Claudius in seguito si recò a **Firenze**, dove lavorò nella **pasticceria dei fratelli Mosca**. I fratelli **Mosca** raccolsero l'onore di aver inventato la **Pasta Sfoglia**, anche se Claudius mantenne per sé il suo segreto e preparò i suoi dolci sempre in una stanza chiusa a chiave. Claudio morì nel 1682, restando un artista molto apprezzato.



La **pasta sfoglia** è una pasta leggera e friabile ottenuta da una pasta laminata, o pasta ottenuta alternando strati di burro e pasta. Gli unici ingredienti utilizzati per fare la pasta sfoglia sono burro o margarina, sale, acqua e farina: non sono necessari agenti lievitanti.

Fare la pasta sfoglia da zero non è del tutto semplice. Si tratta di avvolgere un blocco freddo di burro nell'impasto, stenderlo, piegarlo e ripetere questo processo di arrotolamento e piegatura fino a quando non rimangono centinaia di strati di pasta frolla. Per non parlare del fatto che l'impasto deve raffreddarsi tra ogni giro di arrotolamento e piegatura, rendendo il processo molto dispendioso in termini di tempo. Esistono varie differenze di sfogliatura e di impasto.

Nel forno, la parte dei liquidi contenuti sia nel burro che nella pasta evapora, facendo gonfiare gli strati. Il **burro** si scioglie nell'impasto dandogli il suo colore dorato e la consistenza croccante.

Il risultato è una **pasta leggera e burrosa** con un leggero croccante. E' utilizzato per Torte e biscotteria, ma anche per la pasticceria salata.



La Pasta Sfoglia



Ingredienti

- 500 g farina Manitoba W 270/350
- 500 g Farina 00 W 150/220
- 550 g Acqua
- 15 g Zucchero
- 15 g sale
- 50 g Burro
- 500 g Margarina o Burro per sfogliare

La pasta sfoglia è utilizzata in molteplici preparazioni della pasticceria; il suo gusto neutro, infatti, le dona una grandissima flessibilità: dal dolce al salato può essere utilizzata per qualsiasi preparazione.

Sono essenzialmente due gli elementi che portano alla sua preparazione:

Il Pastello ed il Panetto

Il Pastello è la base e gli ingredienti che lo compongono sono farina, liquidi (essenzialmente acqua), sale ed eventualmente zucchero con la possibile aggiunta di altri ingredienti facoltativi (materia grassa, malto, uova, etc.), nonché di aromi come la Vaniglia, la Cannella, Spezie ecc....

Il panetto invece costituisce la parte grassa della pasta sfoglia: esistono due tipologie di panetto:

- Panetto classico ottenuto impastando la materia grassa con farina;
- Panetto costituito da burro piatto, cioè burro che viene acquistato già in blocchi prelamati e pronto per essere utilizzato per la sfogliatura; esso ci permette di risparmiare molto tempo.

Master di Specializzazione Monotematico

Di queste due tipologie si può utilizzare il **Burro** o la **Margarina** oppure un mix di entrambi.

La **sfoglia** si realizza con diversi ingredienti e ha moltissime varianti, ma è bene conoscere la sua **struttura teorica di base** che può essere composta da:

- una parte secca data dalla **farina**, preferibilmente bianca;
- un **liquido** che forma la struttura della pasta con la farina, generalmente acqua, ma può essere sostituita da altri ingredienti tra cui **Panna, Latte, Vino Bianco, Maraschino**, etc. Si possono utilizzare anche uova intere, **tuorli o albumi** senza superare il 10% del peso dei liquidi;
- una o più **materie grasse, come Burro e Margherita** che danno la consistenza e la plasticità;
- una dose di **sale** che dona colore in cottura ed è un rilevatore aromatico;
- del **malto** che facilita la lavorazione della pasta e colora in cottura.

La **pasta sfoglia** non è altro che un'alternanza di strati di pasta e di materia grassa, cioè uno strato di pasta, uno di materia grassa, uno di pasta, uno di materia grassa e così via...

Come si sviluppano le sfoglie?

Il principio è sostanzialmente semplice: il pastello contiene al suo interno acqua; questa, per effetto del calore del forno, evapora. **Per legge fisica** il vapore tende a salire verso l'alto, però al di sopra dello strato di pasta c'è uno strato di materia grassa: il grasso dona impermeabilità. Il vapore che si è formato non può oltrepassarlo e quindi tende a sollevare lo strato di impasto, verso l'alto. Applicando questo ragionamento a tutti i successivi strati, possiamo capire come la pasta sfoglia possa avere in cottura il suo magnifico sviluppo e tutto senza lievito!

Accorgimenti Tecnici

- Sia che utilizzi il Burro o la Margarina, professionale, guarda sempre la temperatura di lavorazione, sulla confezione
- Con farine forti occorre più acqua. Va lavorato maggiormente il pastello e insieme ai liquidi si può inserire del malto e influenzare favorevolmente il glutine rendendolo più estendibile
- Con farine deboli occorre meno acqua nell'impasto. La lavorazione del pastello deve essere meno intensa, e si può rinforzare il pastello con acidi, succo di limone, aceto o vino bianco. Così facendo si rinforza il glutine e si dà più elasticità all'impasto
- Quando si forma un prodotto, prima della cottura esso deve riposare almeno 1-2 ore in frigo per dare modo al grasso di stabilizzarsi e al glutine della farina di rilassarsi, avendo così un prodotto che si ritira di meno
- La cottura, come per qualsiasi altra preparazione, è una fase molto importante, per ottenere un prodotto ottimale. Anzitutto per quanto riguarda la temperatura, essa varia molto a seconda dello spessore
- Fate attenzione a non aprire il frigo, Se la sfoglia non fosse strutturata potrebbe scendere e non rialzarsi
- Cospargere la Sfoglia con Zucchero, meglio se a velo, porta a Caramellarla e renderla oltre che dolce e più gustosa, anche croccante. Se si utilizza lo Zucchero semolato, abbiamo bisogno di una temperatura sopra i 220°, ma si rischia che si bruci la sfoglia e a secondo dell'altezza che non si cuocia

Master di Specializzazione Monotematico

- Se volete caramellarla e renderla più croccante, quando cotta la superficie, toglietela dal forno, alzate il forno a 250° e rimettetela girata sotto-sopra
- Per avere più friabilità meglio cuocerla il giorno prima e rimetterla in forno il giorno successivo pochi minuti a 220/240°. Potete anche produrla 1 volta alla settimana.



Procedimento di lavorazione

Procedimento del Pastello

- Per il panetto si impastano burro e farina, lavorando quel poco che basta per amalgamare i due ingredienti, senza far perdere elasticità al grasso. Se perde elasticità la sfogliatura risulterebbe irregolare e poco sviluppata.
- Lavorato il panetto lo si stende a un centimetro e lo si mette nel frigo da un minimo di un'ora a tutta la notte.
- Per il pastello si impastano i liquidi con il sale. Poi si impasta bene il liquido con la farina e eventuale grasso. La consistenza dev'essere morbida asciutta, setosa e ben lavorata. Dopo averla ricoperta con la pellicola, si mette a riposare per 1 ora in un luogo asciutto, e fresco.
- Infornare sempre a forno che abbia raggiunto la temperatura.

Procedimento della Sfogliatura a mano

- Il pastello deve essere a circa 5 gradi.
- Il panetto a circa 15 gradi.
- Con il mattarello, appiattire il burro tra 2 fogli di carta forno, finché non otteniamo un unico pezzo, 8mm di spessore circa.
- Posizionare la pasta sul banco, spolverato con un po' di farina. Con il mattarello stendere l'impasto quel tanto che basta per far sì che il burro possa essere incassato.

1. Stendere la sfoglia



2. Preparare la pasta



Master di Specializzazione Monotematico

3. Inserire il Panetto



4. Chiudere il Panetto



- Ripiegare i lati del pastello verso il centro, come fossero una coperta. Se l'operazione è fatta in modo corretto le due pieghe combaceranno al centro del panetto. Poi prendete gli altri due lati e ripiegate verso l'interno in modo tale da "costruire" una sorta di scatola che contenga il panetto ed eviti così la fuoriuscita del panetto durante la stesura successiva con il mattarello.

5. Iniziare le pieghe



6. Iniziare le pieghe



- Si prosegue con la stratificazione, atto in cui si uniscono il panetto e il pastello e lo si distende nuovamente.
- Poi si procede alle tirate e pieghe. Dopo ogni piega la pasta riposa. Più pieghe ci sono più si sviluppa la sfogliatura.
- Si lascia riposare la sfoglia per alcune ore o una notte ed è pronta ad essere usata nei nostri preparati.

Procedimento della Sfogliatura con la sfogliatrice



1. Stendere la sfoglia

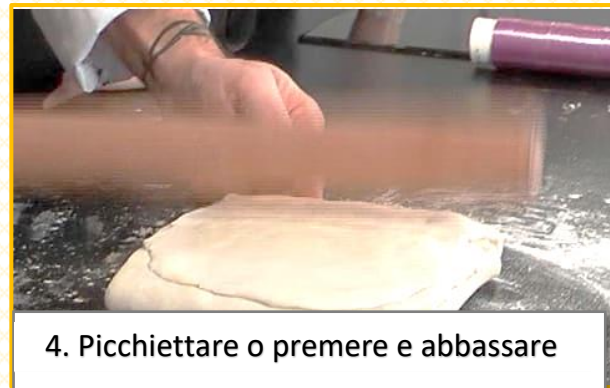


2. Inserire il Panetto

- Posizionare la pasta sul banco, spolverato con un po' di farina. Con il mattarello stendere l'impasto quel tanto che basta per far sì che il burro possa essere incassato.



3. Chiudere il Panetto



4. Picchiettare o premere e abbassare

- Dopo che avete incassato il burro, se il panetto è troppo alto, abbassatelo picchiettando un po' con il mattarello o fate delle pressioni sull'impasto. Iniziate a sfogliare. Fate attenzione a che il Burro non esca dall'impasto, nel caso aiutatevi con la farina.



5. Iniziare la sfogliatura

Master di Specializzazione Monotematico

Piegatura

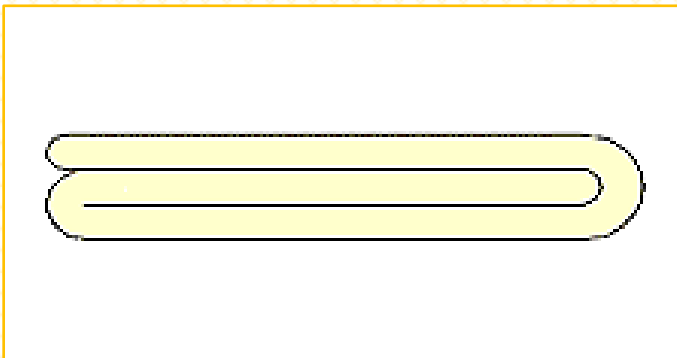
La fase della piegatura è quella che porta in maniera vera e propria alla formazione degli strati alternati di burro e pasta.

La Piegatura è la sovrapposizione della pasta, che risulta nella sfogliatura finale. Più pieghe vengono fatte, più il dolce avrà una sfogliatura abbondante, ma un volume più ridotto.

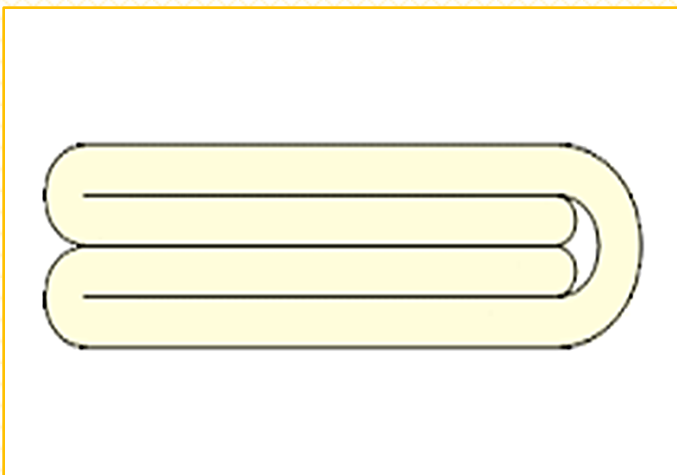
La pasta sfoglia all'Italiana generalmente ha 5 pieghe "a 4"

Essa si effettua allungando la pasta nel senso delle aperture e andandola poi a ripiegare su sé stessa in diversi modi; in particolare abbiamo due tipologie fondamentali di pieghe:

Piega Classica a 3: è chiamata così perché si effettua con due gesti che portano alla formazione di 3 strati; in particolare una volta stesa la pasta si prende una estremità e la si piega verso l'interno per una lunghezza pari a $1/3$ di quella della pasta; quindi, si prende l'altra estremità e la si ripiega sopra la precedente; in questo modo si formano 3 strati.



Piega Doppia o a 4: è chiamata così perché con 3 gesti si formano 4 strati; una volta stesa la pasta si prende una estremità e la si piega verso l'interno per una lunghezza di circa $1/4$ di quella della pasta; poi si prende l'altra estremità e la si ripiega fino ad incontrare la precedente (quindi per circa $3/4$ della lunghezza della pasta); a questo punto si prende l'estremità dalla parte più lunga e la si ripiega sull'altra, formando così 4 strati.



Master di Specializzazione Monotematico

I Passaggi

La partenza della sfogliatura richiede particolare attenzione, il risultato è dettato dalla esperienza e manualità del pasticcere. Generalmente si fanno passaggi quando l'impasto ha una altezza che va da 25mm a 20mm a 15mm. Successivamente si gira la pasta, poi da 12mm a 10mm a 8mm a 6mm.

Ovvio che l'altezza dipende dal prodotto che si desidera.

Accorgimenti Tecnici

Quale tipo di sfoglia stiamo realizzando?

Se è una pasta sfoglia scarica di burro, la quantità di pieghe necessarie sarà inferiore; se invece è una pasta sfoglia ricca di burro la quantità di pieghe dovrà essere maggiore.

Vediamo alcuni esempi

500g di Burro/Margarina per 1kg di farina = 3 pieghe a 3

600-700g di Burro/Margarina per 1kg di farina = 2 pieghe a 3 e 2 pieghe a 4 alternata (cioè 3-4-3-4)

800-1000g di Burro/Margarina per 1kg di farina = 4 pieghe a 4

In base al risultato che vogliamo ottenere (ad esempio se volessimo ottenere una sfoglia che abbia uno sviluppo molto regolare, potremmo anche optare per 6 pieghe a 3 o 5 pieghe a 4).

Però la verità è che **non c'è una vera e propria regola di base**, ma ci sono delle basi dettate dalla logica, la differenza può stare anche nel tipo di impasto che contiene sostanza grassa o meno, oppure che abbia più umidità o meno, o dalla qualità della sostanza grassa di Burro/Margarina e il suo tipo di lavorazione dei grassi, idrogenati o meno. Sicuramente la sfogliatura migliore è quella che vi darà il migliore risultato per la vostra tipologia di prodotto.



Con la Pasta Sfoglia puoi realizzare molte Creazioni





Master di Specializzazione Monotematico

Biscotti Cuore di Sfoglia

Ingredienti

- Pasta Sfoglia
- Tuorlo d'uovo
- Zucchero Semolato



Procedimento di lavorazione

1. Con una rotella, ritagliare delle strisce di pasta sfoglia
2. Lunghe 15-20 cm, e larghe 1cm
3. Spennellare con tuorlo d'uovo la superficie
4. Arrotolare, partendo da entrambe le estremità, verso il centro
5. Tagliare il rotolo ad uno spessore di circa 2 o 3 cm, a seconda dello spessore desiderato
6. Passarli nello Zucchero Semolato, facendo una pressione nello zucchero e schiacciandolo un po'
7. Posizionarli su teglie e mettere in abbattitore per 10 minuti
8. Cuocere



170°



infornare a forno caldo per 20min

Sequenza di Produzione

1. Stendere l'impasto



2. Spennellare con tuorlo e arrotolare



3. Finire di arrotolare



4. Tagliare



Master di Specializzazione Monotematico

5. Fate una pressione nello Zucchero



6. Disporre su teglia e portare in cottura





Master di Specializzazione Monotematico

Sfoglie alla Crema, Sfoglie alla Mela, Sfoglie al Cioccolato

Ingredienti

- Pasta Sfoglia
- Tuorlo d'uovo
- Zucchero Semolato



Procedimento di lavorazione Sfoglie alla Crema

1. Ritagliare 2 strisce.
2. Larghe 3cm e lunghe 30cm circa.
3. Arrotolare la pasta partendo da un'estremità, per tutta la lunghezza.
4. Schiacciare con il mattarello su poco zucchero semolato, in senso verticale, ottenendo una forma ovale
5. Ripiegare la sfogliatina su sé stessa, ottenendo "una conchiglia".
6. Posizionare su teglia, e far abbattere per 10 minuti.
7. Mettere in forno preriscaldato a 170 gradi (ventilato, o 200 gradi statico) per 20 minuti circa, in assenza di umidità. Sforare a doratura della sfoglia.
8. Le sfogliatine possono essere riempite con la mela, crema, cioccolato e pera, ecc...

1. Stendere

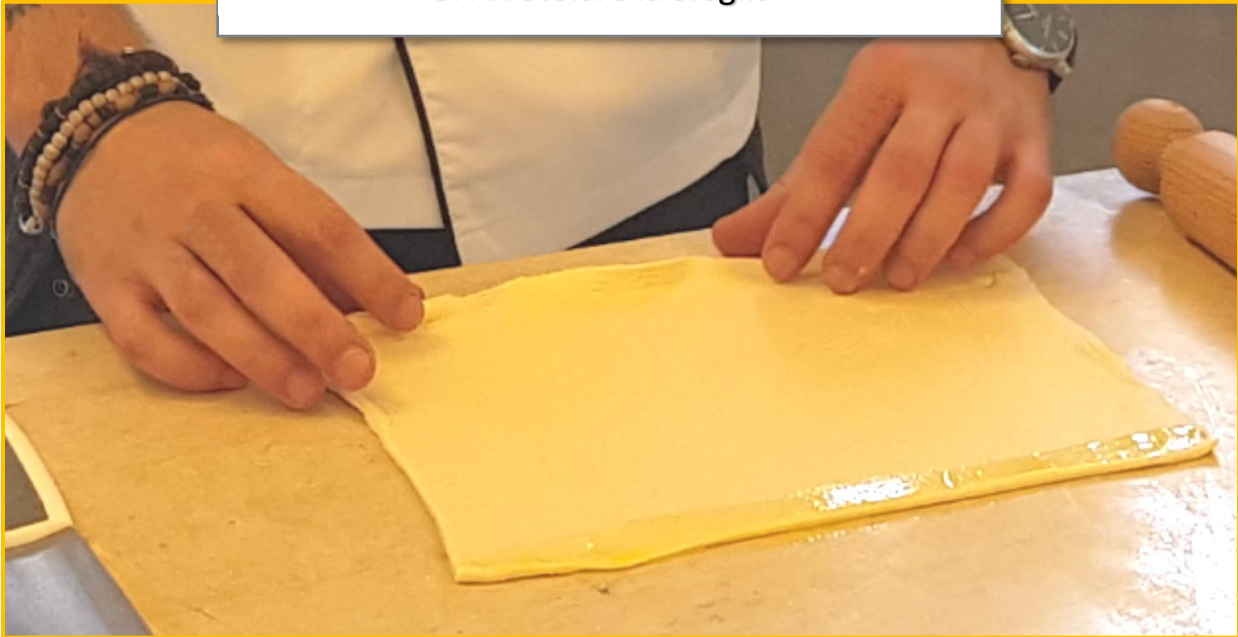


2. Spennellare con tuorlo



Master di Specializzazione Monotematico

3. Arrotolare la Sfoglia



4. Tagliare il rotolo



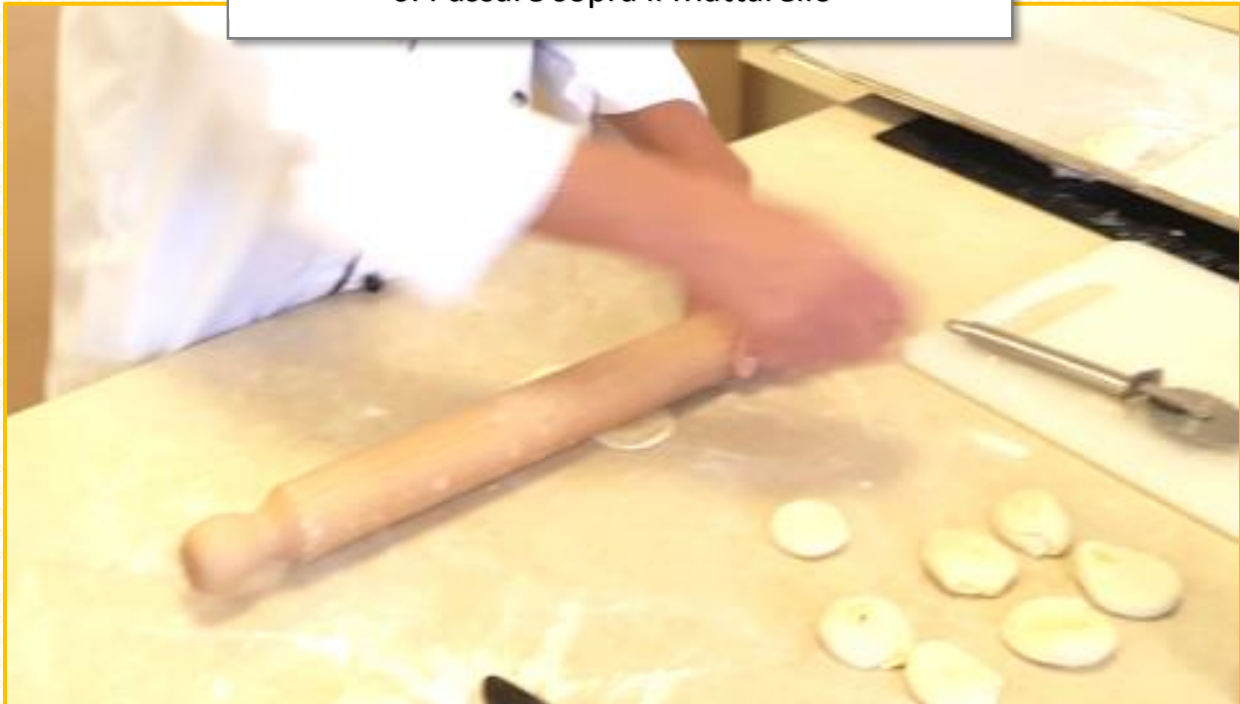
Master di Specializzazione Monotematico

5. Prepararsi a passarli nello Zucchero



6. Premere nello Zucchero



Master di Specializzazione Monotematico**6. Passare sopra il Mattarello****7. Piegare la Sogliatina. Potete inserire Crema, Crema di Riso, Mela o Crema di Cioccolato****200°****infornare a forno caldo per 20min
circa a seconda della dimensione**



Master di Specializzazione Monotematico

La Pasta Sfoglia Danese

Origini e Storia

L'**origine della pasticceria danese** è spesso attribuita a uno sciopero tra i fornai in Danimarca nel 1850. Lo sciopero indusse i proprietari di panifici ad assumere lavoratori dall'estero, tra cui diversi fornai austriaci, che portarono con sé nuove tradizioni di panificazione e ricette di pasticceria. La **pasticceria austriaca di Plundergebäck** divenne presto popolare in Danimarca e al termine delle controversie di lavoro, i fornai danesi adottarono le ricette austriache, adattandole ai propri gusti e alle proprie tradizioni aumentando ad esempio la quantità di uova e grasso. Questo sviluppo ha portato a quella che ora è conosciuta come la pasticceria danese.

Una delle tecniche di cottura e delle tradizioni che i fornai austriaci portavano con sé era la **tecnica di laminazione viennese**. A causa di tali novità i danesi chiamarono la **pasticceria "wienerbrød"** (pane viennese) e, come detto, quel nome è ancora in uso nel Nord Europa oggi. A quel tempo, quasi tutti i prodotti da forno in Danimarca avevano nomi esotici.

I dolci danesi consumati in Danimarca hanno forme e nomi diversi. Alcuni sono conditi con cioccolato, zucchero perlato, glassa glacé e / o noci tritate e possono essere farciti con una varietà di ingredienti come marmellata o conserve (di solito mela o prugna secca), **remonce**, **marzapane** e / o

crema pasticciera. Le forme sono numerose, inclusi cerchi con riempimento nel mezzo (conosciuti in Danimarca come **Spandauers**), figure-otto, spirali (conosciute come lumache) e **kringle simili a pretzel**.

La pasticceria danese, a volte abbreviata in danese (specialmente in inglese americano), è una pasta dolce stratificata e stratificata nella **tradizione viennoiserie**. Il concetto è stato portato in Danimarca da fornai austriaci e da allora si è sviluppato in una specialità danese. Come altri dolci **da viennoiserie**, come i **croissant**, è una variante della pasta sfoglia a base di pasta lievitata laminata che crea una consistenza a strati.

I dolci danesi sono stati portati con gli immigrati negli **Stati Uniti**, dove sono spesso conditi con un ripieno di frutta o crema di formaggio, e ora sono popolari in tutto il mondo.

Una prerogativa delle sfoglie Danesi è che molti prodotti sono aromatizzati alla Cannella.



Girelle alla uvetta Danesi



Ricetta Pasta Sfoglia Danese

Ingredienti:

- 350 g di farina 00
- 200 ml di latte
- 20 g di lievito secco
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di sale
- 30 g di zucchero
- 30 g di burro, temperatura ambiente
- 250 g di burro, temperatura ambiente
- 10 g di farina





Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento di lavorazione

1. Sciogliere il lievito nel latte. Aggiungere l'uovo e sbattere. Mettere da parte.
2. In una ciotola a parte aggiungere la farina, il sale, 30 g di burro e lo zucchero e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo che assomigli al pangrattato.
3. Aggiungere il composto di latte e lavorare fino a ottenere un impasto liscio.
4. Arrotolare l'impasto in una palla e mettere da parte per 5 minuti.
5. Mescolare 250 g di burro con 10 g di farina in modo che non si sciolga tra le mani, mentre lo si lavora nell'impasto.
6. Arrotolare l'impasto in un rettangolo di circa 25 cm x 35 cm. Tieni i bordi più dritti possibile.
7. Rompere la grossa porzione di burro in palline delle dimensioni di grandi biglie e disporle su due terzi dell'impasto.
8. Piegare l'impasto in tre parti per racchiudere il burro.
9. Cerca di mantenere i bordi uniformi e assicurati che il burro non sia visibile dai bordi.
10. Girare l'impasto in senso orario di 90 gradi. Arrotolare la pasta in un rettangolo di 25 x 35 cm, mantenendo i lati più dritti possibile.
11. Ripeti la piegatura in terzi, girando e rotolando. Piegalo in tre parti.
12. Coprite bene con la pellicola e mettete in frigo per 15 minuti a riposare.
13. Continua questo processo di arrotolamento e piegatura altre 2 volte.
14. Coprite e fate riposare in frigo per 15 minuti.
15. Continua il processo ancora una volta. Coprite bene con la pellicola e mettete in frigo per 30 minuti a riposare o per tutta la notte.
16. Quando sei pronto per usarlo, stendi la pasta a circa 3 mm di spessore.
17. Questa pasta può essere tagliata in porzioni e congelata.
18. Potete realizzare qualsiasi tipo di prodotto Dolce e Salato.



Master di Specializzazione Monotematico



Con la Pasta Danese puoi realizzare molte Creazioni



Master di Specializzazione Monotematico



**Voulevant; Pizzette, Rose di Patata,
Sfoglie di Mozzarella e Prosciutto Cotto ecc..**

Con la pasta sfoglia si possono realizzare tante realizzazioni salate, come gli Apetizer, Voulevant, Pizzette ecc... Tutte preparazioni utili per Eventi e Party. vediamo qualche realizzazione possibile.

Voulevant di Pollo cremoso

Ingredienti

- 500 g di Pasta Sfoglia, sfogliata al 30% di Burro
- 1 uovo grande
- 1 cucchiaio di acqua
- 6 strisce di pancetta
- 2 porri medi (solo porzione bianca), affettati
- 1 peperone giallo dolce medio, tagliato a dadini
- 1 tazza di pollo al girarrosto sminuzzato
- 225 g di crema di formaggio, ammorbidito
- 1/4 cucchiaino di sale
- 1/4 cucchiaino di pepe
- Prezzemolo fresco tritato
- Pepe macinato aggiuntivo



Master di Specializzazione Monotematico

Preparazione dei Voulevant

- Preriscaldate il forno a 300 °. Dispiegare 1 sfoglia alta 2/3 mm. Utilizzando un coppapasta tondo, ritagliala a cerchi. Disponili su una teglia rivestita di carta da forno. Posizionare anche i cerchi centrali sulla teglia. In una ciotola, sbatti l'uovo e un 20% di peso-uovo di acqua. Spennellali con il tuorlo-acqua. Taglia altri cerchi e unisci 4 cerchi, uno sopra l'altro.
- Con un coppapasta più piccolo, fai un buco centrale ai cerchi e dopo posizionali su una base.
- Abbattili in frigo.

Infornali a 200° per circa 20/25min fino a quando saranno dorati. Raffreddali su una gratella.

Accorgimenti

- C'è un altro procedimento che puoi utilizzare. Metti una sfoglia tonda sopra l'altra cuoci e puoi svuota con un cucchiaino o coltellino.



Preparazione dei Voulevant al Pollo cremoso

- In una padella larga, cuocere la pancetta a fuoco medio fino a renderla croccante. Quando cotta mettila su carta assorbente per asciugarli dall'olio,
- Tenere un po' di grasso strutto della pancetta in Padella, inserisci i porri e il pepe. Mescola a fuoco medio-alto finché sono teneri, per circa 5-7 minuti.
- Riduci il calore al minimo; aggiungere pancetta, pollo, crema di formaggio, sale e pepe. Cuocere e mescolare fino ad amalgamare; poi toglì dal fuoco.
- Quando è abbastanza freddo da poter essere maneggiato, riempi con il composto di pollo. Cospargere di prezzemolo e pepe.

Per realizzare 8 grandi vol-au-vent, pronti per guarnire oppure 16 piccoli



Ingredienti

Per la Besciamella

- 60 g di farina 00
- 40 g di burro semi-salato
- 500 g di latte intero
- 1 cucchiaino da caffè di noce moscata macinata

Ingredienti per il ripieno

- 40 g di scalogno, tagliato a metà
- 30 g di vino bianco secco
- 500 g di champignon freschi
- 1 spicchio di aglio
- Olio evo
- ½ cucchiaino. di sale, da regolare a piacere
- ½ cucchiaino di pepe bianco macinato, da regolare a piacere



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento di lavorazione

Per la Besciamella

- Mettere in un pentolino il burro e appena sarà sciolto inserite la farina e mescolate sino a che sarà tutto amalgamato. Avrete così preparato il Roux
- Aggiungete il latte, e la noce moscata. Mescolate lentamente, sino a quando la besciamella avrà raggiunto la sua consistenza
- Se non avete il burro semi-salato, aggiungete 1 cucchino da caffè di sale o a piacere

Per il ripieno

- Pulite, spazzolate ed affettate i Funghi
- Tagliate lo Scalogno tritandolo
- Mettete sul fuoco una padella con un filo di olio, lo scalogno e lo spicchio di aglio. Fate soffriggere lentamente, sino a cottura dello scalogno
- Inserite gli champignons, il sale e
- Sfumate con il vino bianco. Quando il vino si sarà ritirato, inserite il pepe e controllate la cottura dei funghi. Se cotti togliere dal fuoco

Finitura

- Inserite i Funghi, togliendo l'aglio, nella besciamella
- Fate raffreddare il composto e dopo farcite i Voulevant. A piacere guarnite con Prezzemolo o Rucola

Voulevant ai Gamberetti

Per realizzare 8 grandi vol-au-vent, pronti per guarnire oppure 16 piccoli



Ingredienti

- 400 g gamberetti
- 150 g champignon piccoli
- 20 cl Brodo di pollo o vegetale
- 25 g farina
- 25 g burro
- 10 cl panna fresca
- 1 tuorlo d'uovo
- Sale a piacere
- Pepe a piacere
- Dragoncello



Procedimento di lavorazione

Per la Besciamella

1. Mettere in un pentolino il burro e appena sarà sciolto inserite la farina e mescolate sino a che sarà tutto amalgamato. Avrete così preparato il Roux
2. Aggiungete il latte, e la noce moscata. Mescolate lentamente, sino a quando la besciamella avrà raggiunto la sua consistenza

Per il Ripieno

1. Sgusciate i gamberi e tagliateli a pezzetti
2. Pulite e affettate i funghi champignon
3. Aggiungere i gamberi e i funghi, alla Besciamella, salare e pepare e cuocere per 15 minuti circa
4. Durante questo tempo montare la panna montata con il tuorlo d'uovo. Versare nella salsa e mescolare a fuoco molto basso per circa 4 minuti.
5. Aggiungere il dragoncello tritato. Mescolare. Mettere questo preparato nei vol-au-vent
6. Guarnire con Prezzemolo Tritato o Rucola

Master di Specializzazione Monotematico

Pizzette di Pasta Sfoglia

Le pizzette di pasta sfoglia non sono solo indicate per Eventi e Party, ma sono anche apprezzate per la vendita sul Banco. Ci sono pasticcerie che oltre che farle piccole le producono più grandi ed altre che le fanno del diametro di 28/30 e le vendono a spicchi. Riscaldare prima venderla al cliente è di una vera bontà e delizia!



Ingredienti

- Pasta sfoglia
- Mozzarella
- Pomodori pelati
- Olio evo
- Origano
- Sale
- Pepe
- Basilico



Procedimento di lavorazione

Preparare il condimento

1. Preparate prima il condimento in modo che acquisisca più sapore
2. Passate i pelati con il Minipimer
3. Aggiungete olio, sale, pepe, basilico e origano a vostro gusto
4. Passate bene tutto al Minipimer

Finitura delle pizzette

1. Stendete la sfoglia 3 mm
2. Tagliate con una tazzina da caffè la sfoglia in tanti cerchi e distendeteli in teglia
3. Tritare la Mozzarella (compratene una che non faccia molta acqua)

Master di Specializzazione Monotematico

4. Con un cucchiaino distendete il condimento sui cerchi
5. Aggiungete la mozzarella



200°



infornare a forno caldo per 20° circa

Pizza di Sfoglia Creativa



Ingredienti

- Pasta sfoglia
- Mozzarella
- Pomodori pelati
- Olio evo
- Origano
- Sale
- Pepe
- Basilico



Procedimento di lavorazione

Preparare il condimento

1. Preparate prima il condimento in modo che acquisisca più sapore
2. Passate i pelati con il Minipimer
3. Aggiungete olio, sale, pepe, basilico e origano a vostro gusto
4. Passate bene tutto al Minipimer

Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

- Prendi due cerchi di pasta sfoglia, condiscili. Uniscili. Taglia a Spicchi. Gira gli spicchi.
- Per finire spennellate la pasta con un uovo sbattuto e infornate la pizza in forno preriscaldato

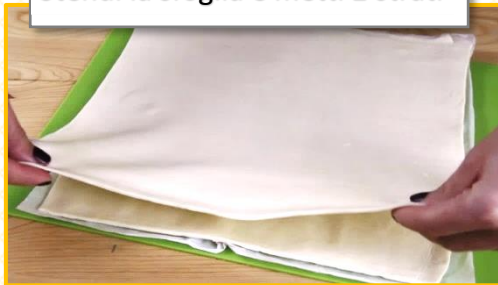


200°



infornare a forno caldo
per 25° circa

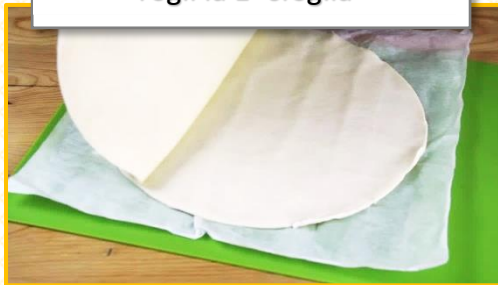
Stendi la sfoglia e metti 2 strati



Taglia una base tonda



Togli la 1° sfoglia



Stendi il Condimento



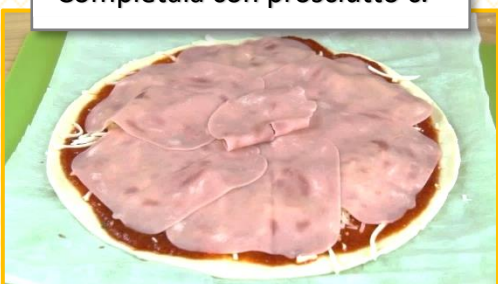
Metti la mozzarella



Inserisci il prosciutto cotto



Completala con prosciutto c.

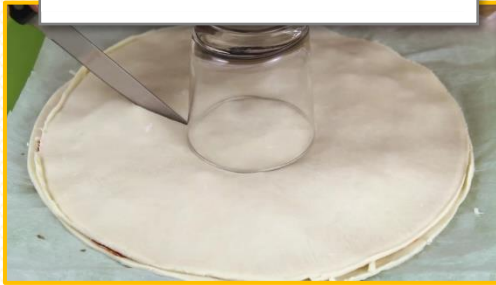


Metti sopra l'altro strato

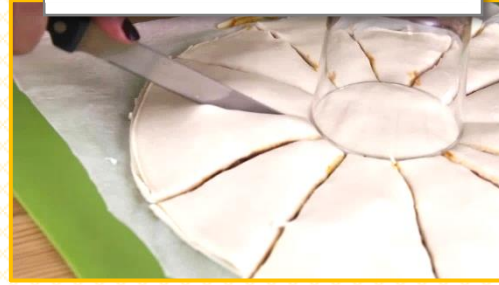


Master di Specializzazione Monotematico

Metti un cerchio al centro



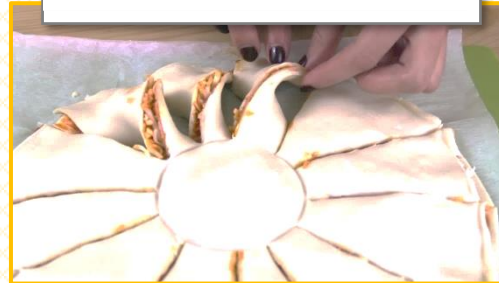
Taglia a spicchi



Inizia a girare gli spicchi



Continua



Fino all'ultimo spicchio



Spennella con l'uovo



Master di Specializzazione Monotematico

Pizza di Sfoglia Rovesciata



Ingredienti

- Pasta sfoglia
- Mozzarella
- Pomodori pelati
- Pesto
- Olio evo
- Origano
- Sale
- Pepe
- Basilico



Procedimento di lavorazione

Preparare il condimento

1. Preparate prima il condimento in modo che acquisisca più sapore
2. Passate i pelati con il Minipimer
3. Aggiungete olio, sale, pepe, basilico e origano a vostro gusto
4. Passate bene tutto al Minipimer

Procedimento

- Prendi due cerchi di pasta sfoglia, condiscili. Uniscili. Taglia a spicchi. Gira gli spicchi.
- Per finire spennellate la pasta con un uovo sbattuto e infornate la pizza in forno preriscaldato



200°



infornare a forno caldo
per 25° circa

Master di Specializzazione Monotematico

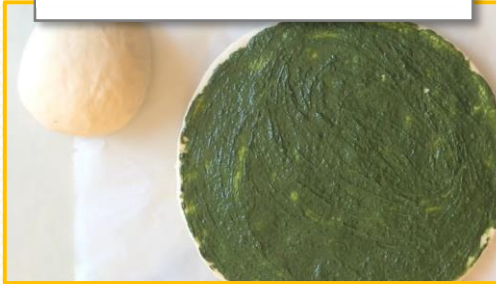
Stendi 2 dischi di pasta sfoglia



Condisci il 1° con il Pomodoro



Condisci il 2° con il Pesto



Metti la Mozzarella



Inizia ad incidere gli spicchi



Non tagliarli sino al centro



Inizia fare 2 giri con 2 spicchi



Finisci e continua con gli altri



Termina gli ultimi



Unisci i bordi



Rose di Patata



Ingredienti

- Pasta sfoglia
- 200 g Pancetta affettata
- 200 g Mozzarella
- Aglio Polvere
- 300 g Patate
- Olio evo
- Sale
- Pepe
- Rosmarino



Procedimento di lavorazione

1. Pulite e tagliate le patate con la buccia a strisce
2. Distendete le fette di Pancetta
3. Distribuite le fette di patate sulla pancetta
4. Aggiungete olio, sale, pepe, aglio in polvere, rosmarino tritato a vostro gusto, nelle patate e mescolate
5. Distribuite le fette di patate sulle strisce di pancetta e arrotolate le fette
6. Ungere con un pennello gli stampi di olio e mettere le rose di patate in forno



200°



infernare a forno caldo
per 25° circa

Affetta le patate



Condisci con olio



Aggiungi sale e pepe..



..aglio in polvere e rosmarino



Master di Specializzazione Monotematico

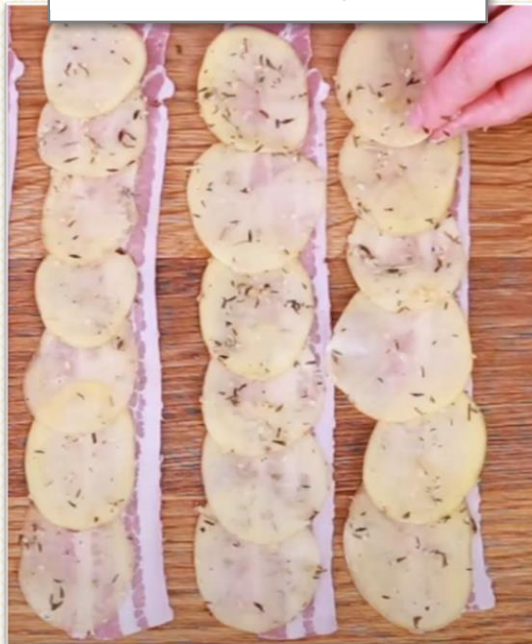
Mischia



Distendi le fette di pancetta



inserisci le fette di patata



Inizia ad arrotolare



Master di Specializzazione Monotematico

Continua ad arrotolare



Fino a formare una Rosa



Completatele tutte



Inseritele nella teglia oliata





Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 300 g di prosciutto cotto a dadini
- 300 g di mozzarella
- Origano
- 1 tuorlo d'uovo+ 1 cucchiaino di latte

Nota: Questa è una idea per un panetto, se volete potete anche farlo a monoporzioni



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento di lavorazione

1. tagliate la mozzarella ed il prosciutto cotto a cubetti
2. preparate la pasta sfoglia: dividete la pasta in 3
3. disegnate al centro un rettangolo senza tagliare la pasta
4. tagliate delle strisce sui lati per poter chiudere la pasta sfoglia
5. distendete le fette di Pancetta (a piacere, se volete dare più sapore)
6. distribuite le fette di patate sulla pancetta
7. al centro mettete il prosciutto tagliato a dadini, poi la mozzarella e spolverizzate con Origano
8. a piacere potete mettere anche il pepe grattato, darà più sapore e aroma
9. chiudere la pasta sfoglia, disporla su una griglia ricoperta di carta da forno e spennellare con tuorlo d'uovo mescolato al latte



200°



infornare a forno caldo
per 25° circa





Master di Specializzazione Monotematico

Salatini da Party o Apetizer

I salatini da party o appetizer, possono avere varie forme, e riscuotono sempre un successo nei party ed eventi, vengono anche utilizzati come entrée. Possono essere Tocchetti di wurstel arrotolati in pasta sfoglia, spennellati con tuorlo d'uovo e sale; possono essere delle caramelle con prosciutto cotto e mozzarella; possono avere la forma di un saccottino e possono contenere qualsiasi tipo di ripieno. La fantasia non ha limiti...



Arrotolati con prosciutto cotto e mozzarella...



Conditi con olio, sale e rosmarino...



Ripieni con spinaci e mozzarella....



Ai formaggi...



Con la Sfoglia salate potete realizzare molte torte salate

Ecco alcuni esempi di creazioni che potete realizzare con la pasta sfoglia. Spazio alla fantasia...

Ai 4 formaggi...



Alle patate, mozzarella e dadini di bacon...



Master di Specializzazione Monotematico

Uova, Zucchine e Scamorza....



Una pizza di sfoglia con Mozzarella e Pesto...





Master di Specializzazione Monotematico

“Millefoglie Moderno con Crema a Chantilly”



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- Zucchero a Velo
- Crema a Chantilly
- Decorazioni a piacere

Nota: Questa è una idea per un Millefoglie da 4 persone, se volete potete anche farlo a monoporzioni



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento di lavorazione

1. stendere la pasta sfoglia alta 5mm
2. preparare una teglia con abbondante zucchero a velo
3. passare il rullo dentato su tutta la base e mettere abbondante zucchero a velo sopra
4. lasciare riposare fuori dal frigo almeno 3 ore
5. riscaldare il forno e cuocere, fino alla sua doratura

Nota: La pasta sfoglia potete prepararla anche 1 volta alla settimana. Quando volete utilizzarla, la ripassate pochi minuti in forno, da riprendere così la sua croccantezza. A me personalmente piace di più



200°



infernare a forno caldo
per 25° circa



Per finire la realizzazione

1. Cuocete la sfoglia
2. Preparazione della Crema Chantilly
 - a. Preparete 800 gr di crema Pasticcera
 - b. Montate 400 gr di Panna fresca
 - c. Mescolate la vostra Crema Pasticcera con la Panna
3. Con un Sac a Poche, mettete la crema sulla prima base della soglia. A piacere potete anche mettere anche delle gocce di cioccolato all'interno. Mettete sopra l'altro stato, e fatene un altro
4. Guarnite a proprio gusto



Master di Specializzazione Monotematico

**“Torta Multistrato: Base Sfoglia Croccante, Pan di spagna
Aromatizzato alla purea di Lamponi, Chantilly e Pistacchio”**



Ingredienti Pan di Spagna Pistacchi

- 3 uova + 2 tuorli
- 25 g di zucchero a velo
- 30 g di farina 250/300 W
- 30 g di amido di mais
- 25 g di burro
- 30 g di pasta di pistacchi
- pochi pistacchi tostatati e tritati grossolanamente



Procedimento di lavorazione del Pan di Spagna

1. In una ciotola di acciaio inossidabile, sbatti le uova, i tuorli e lo zucchero. Metti la ciotola sopra una pentola di acqua bollente per cuocere a bagnomaria. Mescola con una frusta elettrico fino a raggiungere i 45 ° C
2. Togliere dalla doppia caldaia e continuare a montare almeno 5 min bene il composto (puoi fare questo passaggio in un robot da cucina)
3. Setacciare insieme la farina e la maizena e unirle delicatamente al composto
4. Mescolate delicatamente in modo da non far cadere la pasta del pan di spagna. Fai sciogliere il burro e mescolatela con la pasta di pistacchi. Versare un po' di pan di spagna nella pasta di pistacchio per diluirlo poi versare il tutto nel pan di spagna e mescolare delicatamente
5. Versate l'impasto di 2 cm di spessore su una teglia ricoperta di carta da forno
6. Cospargere con i pistacchi tritati. Cuocere per 7/10 minuti nel forno preriscaldato
7. Sfornate e lasciate raffreddare. Taglia una striscia di 8X30 cm





180°



**infernare a forno caldo
per 10° circa**

Ingredienti Mousse ai Lamponi

- 500 g di lamponi (congelati o freschi)
- 65 g di zucchero a velo
- 1 gr di vaniglia
- 300 g di panna liquida intera (min 30% di grassi)
- 60 g di zucchero a velo
- 4,5 fogli di gelatina



Procedimento di lavorazione del Pan di Spagna

1. Mescolate i lamponi fino ad ottenere una purea. Passa tutto al colino cinese per rimuovere tutti i chicchi piccoli.
2. Mettete la purea in una casseruola a fuoco medio e aggiungete la vaniglia.
3. Togliere dal fuoco alla prima bollitura e aggiungere 4 foglie e mezza di gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Lascia raffreddare a temperatura ambiente.
4. Montate la panna montata ben fredda con lo zucchero a velo. Riporre in frigo.
5. Quando la purea di lamponi si sarà raffreddata, unirla gradualmente alla panna montata.

Ingredienti per la Glassa Rosa a Specchio

- 75 g di acqua
- 11 g di gelatina
- 150 g di zucchero
- 150 g di glucosio
- 150 g di cioccolato bianco avorio
- 100 g di latte condensato zuccherato
- 5 g di colorante in polvere rosa (se forte bastata 1 punta di coltello)
- 2 g di biossido di titanio

Master di Specializzazione Monotematico



Procedimento per la Crema a Chantilly

1. Preparate una crema a Chantilly. Quando preparate la crema, aggiungete 10 gr di colla di pesce ogni 500 ml di crema (quando calda)
2. Quando stemperata, distendere in pellicola e avvolgere dando una forma cilindrica riporre nell'abbattitore



Procedimento per la Glassa Rosa a Specchio

1. Immergere la gelatina in acqua fredda.
2. In una casseruola, portare l'acqua a ebollizione, zucchero e glucosio fino a 103 ° C.
3. Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina strizzata.
4. Quindi aggiungere il latte condensato e il cioccolato bianco e mescolare bene per far sciogliere il cioccolato.
5. Aggiungere i coloranti e mescolarli tutti in un frullatore a immersione.
6. Filmato in contatto e riservato un'intera notte in frigo.



Procedimento per l'assemblaggio del Tronco

1. Metti un foglio di pellicola nello stampo. Versa la mousse di lamponi fino a metà dello stampo
2. Inserisci la mousse chantilly (è indicata anche al cioccolato bianco) e adagiare sulla mousse di lamponi, premere leggermente. Coprite con altra mousse di lamponi.
3. i lamponi lisciano quindi adagarli sopra il pan di spagna al pistacchio.
4. Filmato e congelato per 4 ore o più.



Master di Specializzazione Monotematico

Sforgia la Mousse a Chantilly



Inserisci la Mousse a Chantilly



Compri con la mousse



Pareggia



Metti il Pan di Spagna

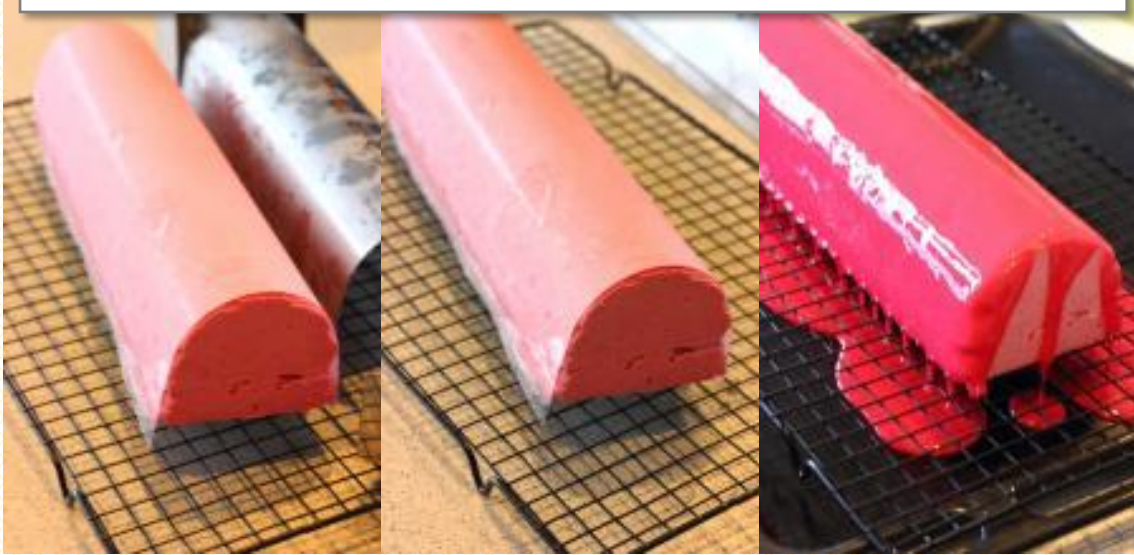


Procedimento per la Glassatura

1. Scaldare la glassa a bagnomaria senza mescolarla troppo usando una marisa o leccapentole
2. Unire lo smalto fuso, raffreddare a 30 ° C.
3. Posizionare il Tronco sopra una griglia distesa sopra un piatto. Versare la glassa sopra.
4. Attendi 2 minuti affinché la glassa scorra correttamente, quindi posizionalo su un vassoio e decorarlo a piacere.
5. Riporre in temperatura negativa.
6. Lasciate scongelare per diverse ore in frigo prima di servire.

Master di Specializzazione Monotematico

Metti il Tronco sulla griglia, versa la glassa, metti in nell'abbattitore e guarnisci





Master di Specializzazione Monotematico

Appunti dello Studente

Area for student notes with horizontal dotted lines.



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria©

Tutti i diritti sono riservati

La Pasta Sfoglia

Nuova Edizione 2023

Manuale di Studio per il corso di Pasticcere Professionista



Il mestiere del **Pasticcere della Pasticceria Italiana** è un'arte ricercata in tutto il mondo, chi ne possiede le conoscenze e le maestrie avrà sempre la possibilità di collocarsi nel mercato mondiale.

Questo è un mestiere che deve essere svolto con passione, ma la sola passione non è sufficiente.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria, attraverso i suoi percorsi formativi, si pone come obiettivo quello di valorizzare, promuovere e tutelare prodotti d'eccellenza di aziende Italiane.

ITCP fornisce **Conoscenza, Capacità e Abilità** per esercitare la futura professione con successo. In un mondo dove la formazione implica "troppe facilitazioni", la conseguenza è che lo studente non riceva la corretta formazione necessaria ad affrontare un laboratorio di pasticceria professionale.

Al giorno d'oggi, il mondo lavorativo necessita di "*personale qualificato*", semplici corsi non forniscono gli standard adeguati.

Prendi questo percorso "*di petto*", applicati, studia e svolgi regolarmente la tua pratica.

L'esercizio è la chiave del professionismo!

Diventa un professionista della Pasticceria!

Chef Simone Falcini

