



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

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione
Monotematico
“La Pastachoux”

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 Diplomati 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 Magnifico 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



Mignoline e Bigné

La ricetta della **pasta Choux** risale al periodo del **Rinascimento**, nella corte di **Firenze**, esportata successivamente in **Francia** a metà Cinquecento dai cuochi al servizio di **Caterina de' Medici**, andata in sposa al re **Enrico II di Valois**.

La ricetta originale è da attribuirsi al capo pasticcere medico **Pentrelli**, che inventò la preparazione della **“pasta a caldo”** nel **XVI** secolo.

Successivamente, la ricetta prese il nome di **pasta choux**, o **bigné**.

La ricetta venne rielaborata in territorio **Francese** nel **XVII** e **XVIII secolo**, e l'attuale versione è da attribuirsi al pasticcere francese **Marie-Antoine Carême**, che codificò la ricetta della **pasta choux** nel suo trattato **“La Pâtisserie Royal”**. Creò addirittura l'**éclair**, nata dall'intuizione di dare una forma allungata al **bigné**, e riempirlo di **crema pasticceria** o **chantilly**, e ricoprirlo con una glassa.

È fondamentale l'utilizzo della **sac à poche** per la realizzazione del **bigné**

In pasticceria è usata principalmente per la produzione di **bigné**, **mignoline**, **Éclair** e torte.

Ingredienti:

- 270 ml Acqua
- 120 gr Burro
- 180 gr Farina “00”
- 5/6 Uova
- 5 gr Sale
- 15 gr Zucchero
- Vanillina qb.





Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Riunite in un pentolino l'acqua ed il burro tagliato a pezzi.
2. Insaporite con un pizzico di sale.
3. Accendete il fuoco e lasciate che il burro si scioglia nell'acqua (abbiate cura di mescolare).
4. Quando la miscela di acqua e burro giunge a bollore aggiungete la farina, sempre a fuoco acceso, tutta in una volta.
5. Mescolate velocemente affinché si formi subito una pasta omogenea.
6. Lasciate sul fuoco e fate cuocere per 2-3 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.
7. Per freddare velocemente il composto, trasferitelo in una ciotola fredda oppure stendetelo su una placca da forno.
8. Una volta freddato versatelo nell'impastatrice dotata di gancio a foglia e aggiungete un uovo per volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è stato ben assorbito.
9. Aggiungete il quinto uovo solo se l'impasto risultasse particolarmente sodo.
10. La densità della pastella dovrà assomigliare a quella di una crema pasticciera piuttosto soda.
11. Trasferite il composto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda e liscia (o a stella, a vostro piacere) piuttosto grande.
12. Formate i bignè su di una placca foderata di carta forno.
13. Una volta formate le vostre mignoline, con il dorso di un cucchiaino leggermente bagnato di acqua appiattite un po' le punte, in modo che i vostri bignè assumano la forma tonda e non conica.
14. Cuocere in forno preriscaldato a **200° per 20 minuti circa**, poi a **180° per 5 minuti**.
15. Mettere uno spessore tra lo sportello ed il forno per agevolare la fuori uscita di umidità che si crea in fase di cottura.

Prima cottura



200°



Infornare a forno caldo per 20'

Fine cottura



180°



Infornare a forno caldo per 5'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



Èclair

Ingredienti:

- 270 ml Acqua
- 120 gr Burro
- 180 gr Farina "00"
- 5/6 Uova
- 5 gr Sale
- 15 gr Zucchero
- Vanillina qb.





Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Per l'impastamento (consultare il modulo precedente)
2. Scaldare il **forno a 200°C**.
3. Preparare una teglia rivestita con carta da forno.
4. Inserire il composto in una tasca da pasticcere con bocchetta a stella.
5. Spremete il composto sulla carta l'impasto creando un bastoncino allungato di 10/12 cm di lunghezza.
6. Infornate e cuocete per circa **12-15 minuti** senza mai aprire il forno.
7. Abbassate la temperatura a **180° per 5 minuti**.
8. Fate fuoriuscire il vapore incastrando tra bocca e sportello del forno un mestolo e togliete per far freddare.

Prima cottura



200°



Infornare a forno caldo per 12'-15'

Fine cottura



180°



Infornare a forno caldo per 5'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



Ingredienti per la Farcitura

Crema Pasticcera:

- 303 gr di Latte
- 82 gr di Tuorlo d'Uovo
- 91 gr di Zucchero Semolato
- 24 gr Amido di Mais
- Aromi a Piacere

Glassa al Pistacchio



Glassa alla Nocciola



Glassa al Cioccolato Bianco



Glassa al Cioccolato Fondente





Paris-Brest

Il **Paris-Brest** è sicuramente uno dei dolci classici più amati e popolari in **Francia**. È un dolce a base di **pastachoux**, a forma **circolare**, ricordando una ruota, ricoperto di **zucchero a velo** e **mandorle** sfilettate, è infine farcito con una **crème mousseline** al **praliné**, dall'inconfondibile gusto di **nocciola**. Sono proprio questi i tratti che distinguono la **Paris-Brest** dalle altre torte.

Ma andiamo a vedere la sua storia.

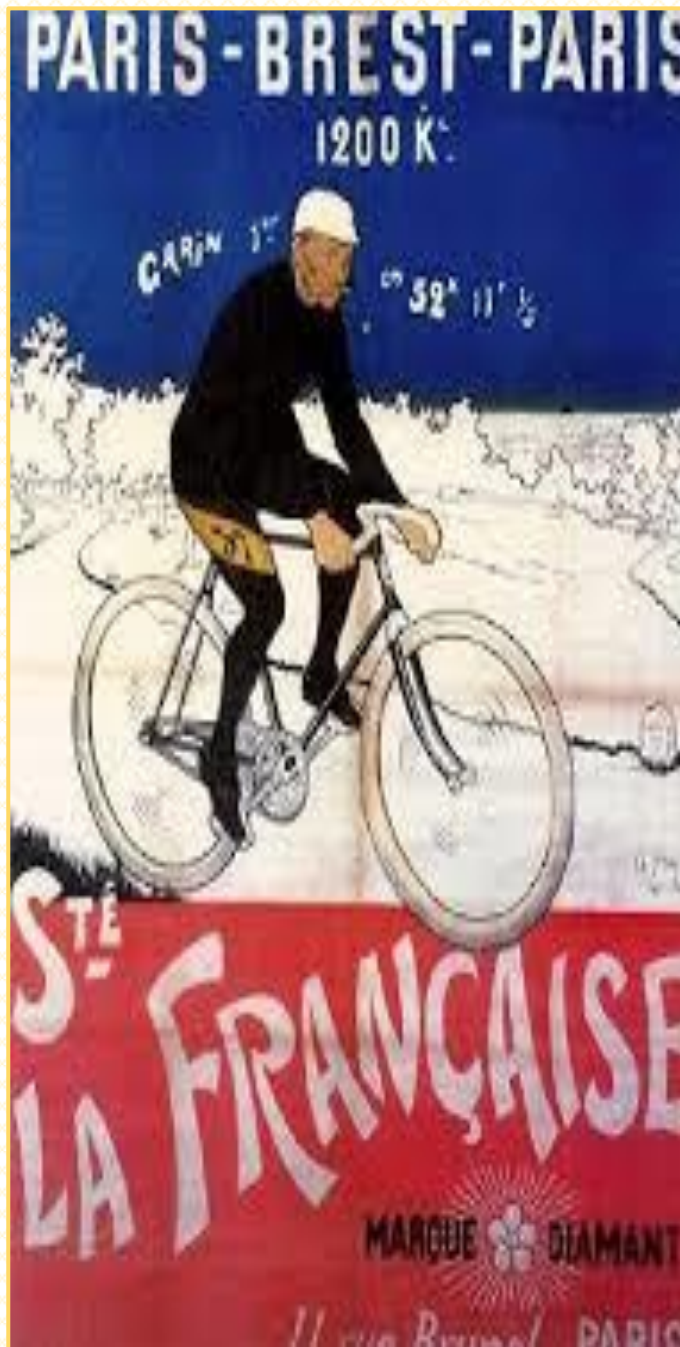
Il **Paris-Brest** nasce nel **1891** dal pasticcere **Louis Durand**, per omaggiare ed inaugurare la corsa ciclistica **Paris-Brest-Paris**, da qui il nome e la forma **“a ruota”** della torta.

Un dolce che nasce sotto richiesta diretta del fondatore dell'omonima corsa, **Pierre Geffard**.

Divenuta famosa tra i ciclisti per il suo apporto energetico ed il suo gusto, ben presto la **Paris-Brest** divenne famosa in tutta la **Francia**.

Ad oggi questa corsa rientra fra le **“randonnés”**, ovvero è una corsa non competitiva per amatori.

La **Paris-Brest** quindi, non rappresenta un semplice dolce, ma rappresenta il **ricordo del ciclismo storico ed eroico del '900**, ormai mutato nel corso degli anni.



Ingredienti:

- 270 ml Acqua
- 120 gr Burro
- 180 gr Farina "00"
- 5/6 Uova
- 5 gr Sale
- 15 gr Zucchero
- Vanillina qb
- Lamelle di Mandorle qb



Procedimento di lavorazione

Procedura:

- 1. Per l'impastamento (consultare il modulo precedente)**
- 2. Scaldare il forno a 200°C.**
3. Preparare una teglia rivestita con carta da forno.
4. Inserite il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta a stella.
5. Su una teglia rivestita di carta forno disegnate un cerchio di 20 cm di diametro aiutandovi, ad esempio, con il fondo di una tortiera.
6. Rigitate il foglio e adagiatelo su una teglia.
7. Con l'impasto formare più corone concentriche restando all'interno del disegno precedentemente tracciato.
8. Guarnite con le lamelle di Mandorle.
9. Cuocete nel forno già caldo a 210° per circa 15 minuti (in questa fase la pasta si sarà gonfiata) e poi a 170° per circa 30-35 minuti o comunque fino a quando l'impasto risulterà asciutto e dorato
10. Fate raffreddare all'interno del forno con lo sportello leggermente aperto fino a quando sarà giunto a temperatura ambiente.
11. Farcire a piacimento.

Prima cottura



210°



Infornare a forno caldo per 15'

Fine cottura



170°



Infornare a forno caldo per 30'-35'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



Crema Pasticcera al Cacao



Ingredienti:

- 1000 ml di Latte intero
- 200 gr di Zucchero semolato
- 100 gr di Maizena
- 136 gr di Tuorlo d'uovo
- 50 gr di Cacao in polvere



Procedimento di lavorazione

Preparazione:

1. Mettere il latte a scaldare a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo in una boule mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena,
3. Prendere un po' di latte dal pentolino e diluire la crema per renderla più fluida.
4. Importante, mescolare senza montare.
5. Quando il latte starà per sfiorare il bollore, spegnere la fiamma ed inserire il composto di uova, zucchero e maizena nel latte.
6. Mescolare velocemente, riaccendere il fuoco a fiamma bassa e mescolare finché il latte non raggiungerà la temperatura di 82°.
7. La crema si addenserà velocemente, continuare a mescolare a fuoco basso e cuocere ancora per 1 minuto.

Master di Specializzazione Monotematico

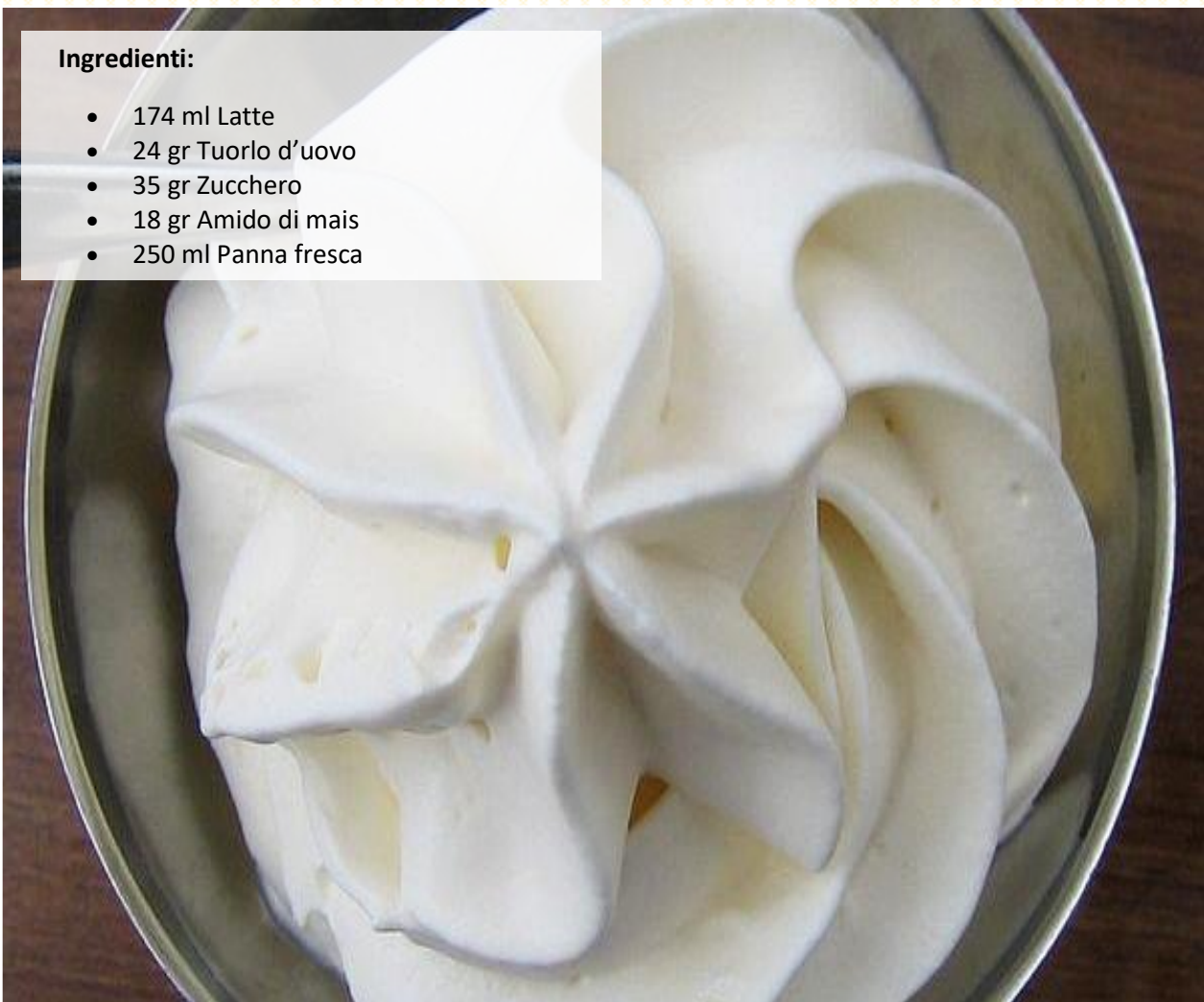
8. Togliere dal fuoco
9. Aggiungere il cacao in polvere e amalgamare con la frusta fino al completo assorbimento.
10. Trasferire la crema pasticcera in un altro contenitore precedentemente passato in frigorifero. Importante è far scendere la temperatura al di sotto dei 52° altrimenti la crema continuerà a cuocere.
11. Coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo fino a completo raffreddamento.



Crema Chantilly

Ingredienti:

- 174 ml Latte
- 24 gr Tuorlo d'uovo
- 35 gr Zucchero
- 18 gr Amido di mais
- 250 ml Panna fresca



**Master di Specializzazione Monotematico****Procedimento di lavorazione****Preparazione:**

1. Mettere il latte a scaldare a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo in una boule mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena, prendere un po' di latte dal pentolino e diluire la crema per renderla più fluida.
3. Importante, mescolare senza montare.
4. Quando il latte starà per sfiorare il bollore, spegnere la fiamma ed inserire il composto di uova, zucchero e maizena nel latte.
5. Mescolare velocemente, riaccendere il fuoco a fiamma bassa e mescolare finché il latte non raggiungerà la temperatura di 82°.
6. La crema si addenserà velocemente, continuare a mescolare a fuoco basso e cuocere ancora per 1 minuto.
7. Togliere dal fuoco e trasferire la crema pasticcera in un altro contenitore precedentemente passato in frigorifero. Importante è far scendere la temperatura al di sotto dei 52° altrimenti la crema continuerà a cuocere.
8. Coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo fino a completo raffreddamento.
9. Montare la Panna nella planetaria alla massima velocità.
10. Una volta montata incorporarla alla crema.



Bignoline o Bignè Glassate

Ingredienti:

-
- 120 gr Burro
- 180 gr Farina "00"
- 5/6 Uova
- 5 gr Sale
- 15 gr Zucchero
- Vanillina qb



Procedimento di lavorazione

Per il procedimento consultare la lezione precedente



Glassatura

Ingredienti:

Glassatura al Cioccolato Bianco

- 150 gr di Cioccolato Bianco

Glassatura Cioccolato Fondente

- 150 gr di Cioccolato Fondente

Glassatura Cioccolato Bianco colorato

- 150 gr di Cioccolato Bianco
- Colorante Alimentare Rosso qb



Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Mettere a bollire un pentolino di acqua.
2. Spezzettare il Cioccolato in un recipiente.
3. Togliere il pentolino dal fuoco, appoggiarci sopra il recipiente con il cioccolato spezzato. (**cottura a bagno maria**)
4. Mischiare fino al completo scioglimento.
5. Prendere un Bigné e intingere la parte superiore dentro il composto.



Bigné Craquelin

Ingredienti:

- 270 ml Acqua
- 120 gr Burro
- 180 gr Farina "00"
- 5/6 Uova
- 5 gr Sale
- 15 gr Zucchero
- Vanillina qb





Procedimento di lavorazione

Per la procedura consultare le lezioni precedenti



Pasta Craquelin

Ingredienti:

- 90 gr zucchero di canna
- 75 gr burro
- 90 gr farina 160 w
- colorante alimentare qb



Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Unire in una planetaria munita di gancio a K, la farina, lo zucchero di canna e il burro a cubetti.
2. Attivare la Planetaria fino a che il composto non si sarà compattato.
3. Formare un panetto, dividerlo in tre parti uguali: due da colorare – se gradisci – e una da lasciare al naturale.
4. A questo punto, incorpora il colorante prescelto.
5. Lavorare l'impasto fino a che il colore non sarà uniforme.
6. Appiattire tra due fogli di carta da forno.
7. Col mattarello stendere ad uno spessore di 2 mm.
8. Riporre tutti e tre gli impasti in congelatore per circa 30 minuti.
9. Prelevare gli impasti in precedenza realizzati.
10. Ricavare col coppapasta dei piccoli dischetti – più o meno della stessa circonferenza dei ciuffi delle nostre Bignè.
11. Adagiare sopra i Bignè.
12. Procedere rapidamente per non scaldare l'impasto.
13. Dopo averli adagiati, premere leggermente per appiattire in modo regolare i Bignè.
14. Cuocere i **bignè craquelin** in forno ventilato preriscaldato a **180° e per 25 minuti**.
15. Optare per il ripiano più basso a disposizione.
16. Una volta cotti, sfornare e lasciarli raffreddare.



180°



Infornare a forno caldo per 25'

Attenzione:

I tempi della cottura variano a seconda delle dimensioni e del prodotto che si desidera realizzare



Chantilly al Cioccolato

Ingredienti:

- 174 ml Latte
- 24 gr Tuorlo d'uovo
- 35 gr Zucchero
- 18 gr Amido di mais
- 250 ml Panna fresca



Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Mettere il latte a scaldare a fuoco medio/basso.
2. Nel frattempo in una boule mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena, prendere un po' di latte dal pentolino e diluire la crema per renderla più fluida.
3. Importante, mescolare senza montare.
4. Quando il latte starà per sfiorare il bollore, spegnere la fiamma ed inserire il composto di uova, zucchero e maizena nel latte.
5. Mescolare velocemente, riaccendere il fuoco a fiamma bassa e mescolare finché il latte non raggiungerà la temperatura di 82°.
6. La crema si addenserà velocemente, continuare a mescolare a fuoco basso e cuocere ancora per 1 minuto.
7. Aggiungere le gocce di cioccolato e mischiare fino allo scioglimento completo.
8. Togliere dal fuoco e trasferire la crema pasticcera in un altro contenitore precedentemente passato in frigorifero. Importante è far scendere la temperatura al di sotto dei 52° altrimenti la crema continuerà a cuocere.
9. Coprire con pellicola a contatto e riporre in frigo fino a completo raffreddamento.
10. Montare la Panna nella planetaria alla massima velocità.
11. Una volta montata incorporarla alla crema.



Panna Montata



Ingredienti:

- 500 ml di Panna Fresca da montare
- 30 gr di Zucchero a velo



Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Mettere la ciotola di acciaio di una planetaria in frigo, la bassa temperatura favorisce la montatura della panna.
2. Prendere la ciotola dal frigo, inserire la panna fresca e lo zucchero a velo.
3. Frustare alla massima potenza fino a che il composto non raggiunge la consistenza desiderata.



Torta Saint-Honorè

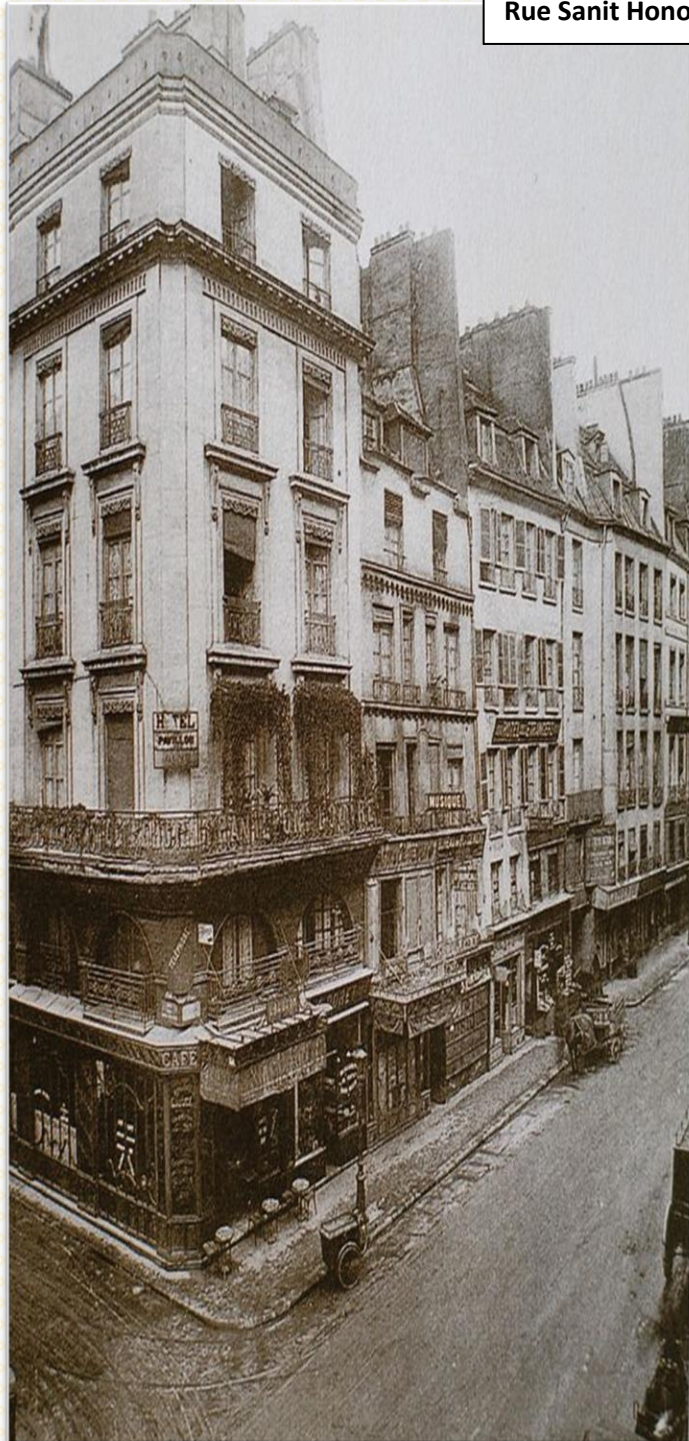
Un dolce di origine **Francese** ormai divenuto famoso in tutto il mondo, che deve il suo nome al santo patrono dei pasticceri **Francesi, San Onorato**.

Vescovo della città di **Amiens** nel sesto secolo d.c. nato nel **nord** della **Francia**, di animo umile, si narra che durante la messa gli apparve la mano del **Signore**, che consacrava l'ostia sopra al calice. Ben presto intorno a lui iniziarono a raggrupparsi gruppi di fornai, pasticceri e panificatori e, nel quindicesimo secolo venne ufficializzata questa egida, quando gruppi di **pasticceri** e di fornai si riunirono nella **Confraternita** di **Sant' Onorato**. Dall'attribuzione del suo nome ad una **chiesa**, ben presto prese nome un intero quartiere.

Ed è proprio qui che nel **1846** un artigiano pasticcere di nome **Monsieur Chiboust** che lavorava nella rue **Saint-Honorè** a **Parigi**, creò questo prestigioso dolce, attribuendogli il nome del santo patrono di tutti i pasticceri.

Si presenta come un dolce molto **elegante**, con una base di **pasta sfoglia** guarnita esternamente da una serie di **bignè** ripieni farciti con **panna** o **crema**. Internamente è invece farcito con una crema detta "**Chiboust**" che prende il nome dal suo creatore; la particolarità di questa crema sta nel fatto che è **alleggerita da meringa**, risultando più delicata addirittura di una crema **Chantilly**. È vivamente consigliato di preparare questa **crema** nel momento del montaggio della torta, in quanto risulta molto facile che la **crema** possa smontarsi.

Rue Sanit Honorè



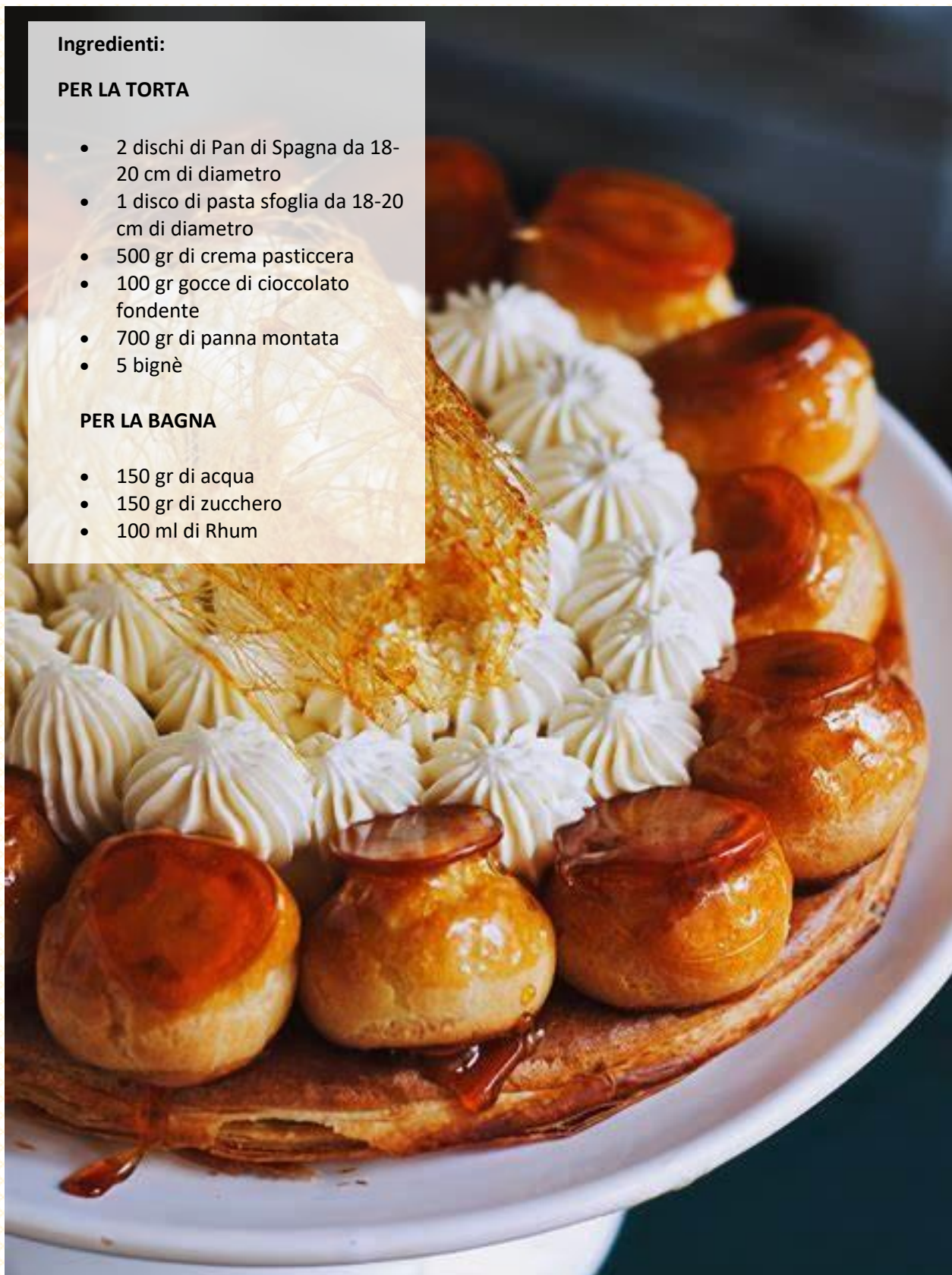
Ingredienti:

PER LA TORTA

- 2 dischi di Pan di Spagna da 18-20 cm di diametro
- 1 disco di pasta sfoglia da 18-20 cm di diametro
- 500 gr di crema pasticcera
- 100 gr gocce di cioccolato fondente
- 700 gr di panna montata
- 5 bignè

PER LA BAGNA

- 150 gr di acqua
- 150 gr di zucchero
- 100 ml di Rhum





Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento di lavorazione

Procedura:

1. Iniziamo a preparare la torta Saint Honoré partendo dalle creme.
2. Preparate la crema pasticciera **(per ingredienti e procedura fare riferimento al modulo 13)**.
3. Montare la panna **(per ingredienti e procedura fare riferimento al modulo 25)**.
4. Preparate la bagna mettendo a scaldare acqua e zucchero fino a che quest'ultimo non si è sciolto.
5. Lasciatela raffreddare.
6. Aggiungere il Rhum.
7. Ricavate dal pan di Spagna 2 dischi da 18-20 cm **(per ingredienti e procedura fare riferimento al modulo 6)**.
8. Ricavare un disco di pasta sfoglia da 18-20 cm **(per ingredienti e procedura fare riferimento al modulo 11)**.
9. Comporre il dolce partendo dalla base.
10. Con la sac a poche mettere due punti di crema sul porta torte per non far scivolare la nostra torta.
11. Adagiare sui puntini di crema il disco di sfoglia.
12. Fare il primo strato di crema.
13. Inserire il primo disco di pan di spagna.
14. Con uno spruzzino inumidire il pan di spagna con la nostra bagna.
15. Fare il secondo strato di crema.
16. Inserire il secondo disco di pan di spagna.
17. Con uno spruzzino inumidire il pan di spagna con la nostra bagna.
18. Stuccare sia la superficie che i lati della torta con la panna montata lisciandola con una spatola da dolci.
19. Sbriciolare gli avanzi della sfoglia e distribuirli alla base del dolce.
20. Decorare la torta con dei ciuffi di panna montata, goccioline di cioccolato e bignè farciti di crema pasticcera.



Master di Specializzazione Monotematico

Torta Croquembouche Moderna

La torta **Croquembouche**, una torta **scultorea** il cui intento è stupire chiunque la guardi. Utilizzata in **Francia** principalmente per grandi eventi, come matrimoni, cresime e battesimi, feste di fine anno e pranzi **Natalizi**.

È composta da una vera e propria montagna di **bigné** (che può raggiungere anche il metro di altezza!), tenuti insieme da filamenti di **caramello**, e decorata con qualsiasi cosa possa rappresentare **eleganza** e **maestrosità**, come **focchi**, **fiori** o perfetti **ciuffi di panna**.

La traduzione della parola **Croquembouche** significa letteralmente “**crocca in bocca**”, ha quindi una funzione onomatopeica, con l'intento di ricordare il rumore del **caramello** che si rompe, il quale, oltre a tenere insieme i **bigné**, ha una forte funzione scenografica.

Ma a chi appartiene l'onore di aver inventato una tale opera d'arte?

Il merito è tutto di **Marie-Antoine Carême (1784-1833)**, un vero e proprio rivoluzionario della cucina e della pasticceria, considerato ad oggi uno dei più grandi **chef** e **pasticceri** della storia, ha prestato servizio al ministro **Talleyrand** durante la **rivoluzione Francese**, allo zar **Alessandro I** in **Russia** e al re **Giorgio IV** in **Inghilterra**.

A lui dobbiamo la traduzione e la definizione della “**Haute Cuisine**”, e, con “**L'Art de la Cuisine Française**” ha stabilito i principi base della cucina, sottolineando in particolar modo la **salubrità** del cibo e importanza **estetica** del piatto.



Ingredienti:

PER LA TORTA

- 25 Bigné a seconda dell'altezza della torta
- 200 gr di Crema Pasticcera

PER LA DECORAZIONE

- 15 di ciliegie candite
- 100 gr di panna montata

Caramello

ingredienti:

- 300 gr di zucchero



Procedimento di lavorazione per il Caramello

Procedura:

- Porre nel pentolino 100 gr di zucchero e mescolate con un cucchiaio di acciaio per farlo sciogliere.
- Inserire altri 100 gr di zucchero e continuare a sciogliere.
- Mettere gli ultimi 100 gr zucchero e sciogliere fino a farlo diventare di un bel color nocciola.
- Quando avrete finito di montare la Croquembouche intingete una forchetta o un cucchiaio con la punta nel caramello che dovrà essere piuttosto denso, alzandole dal tegame noterete che si formeranno dei fili sottili con i quali dovrete decorare la Croquembouche a vostro piacimento.



Procedimento per l'assemblaggio

Procedura:

1. Preparare la crema pasticciera
2. Montare la panna
3. Mettere la crema in una sac a poche e riempire i bigné
4. Usare il caramello come collante montando a piramide i Bigné.
5. Fare dei fili con il caramello per decorare.
6. Aggiungere delle ciliegie candite e dei piccoli ciuffetti di panna montata.



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico



★★★★★
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 Pastachoux

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

