



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

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

“Torte di Alta Pasticceria”



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 Falcini



Master di Specializzazione Monotematico

ALTA PASTICCERIA. LE TORTE MODERNE

Pan di Spagna trigusto con crema di cioccolato al latte, crema al cioccolato bianco e crema di cioccolato al pistacchio

Crema cioccolato al latte

Ingredienti:

- 300 gr di crema pasticcera
- 100 gr di cioccolato al latte
- 8 gr di colla di pesce

Crema cioccolato bianco

Ingredienti:

- 300 gr di crema pasticcera
- 100 gr di cioccolato bianco
- 8 gr di colla di pesce

Crema cioccolato al pistacchio

Ingredienti:

- 300 gr di crema pasticcera
- 50 gr di cioccolato bianco
- 50 gr di pasta di pistacchio
- 8 gr di colla di pesce



Procedimento

1. In uno stampo a cerniera di 20/22 cm di diametro ritagliare un disco di pan di spagna.
2. Inserire il primo strato di crema al cioccolato al latte e raffreddare in frigo per 1 ora
3. Inserire ora il secondo strato di crema al cioccolato bianco, livellare e rimettere in frigo per 1 ora
4. Infine inserire l'ultima crema di cioccolato bianco al pistacchio, livellare e rimettere in frigo per ancora 1 ora



Pan di Spagna

Ingredienti

- 400 gr uova intere
- 240 zucchero
- 200 farina
- 40 gr amido di mais oppure fecola



Procedimento

1. Mescolare in un contenitore uova e zucchero e portare alla temperatura di 45° a bagno maria
2. Trasferire in planetaria e montare con la frusta alla massima velocità per circa 10 minuti
3. Setacciare insieme farina e fecola (oppure amido di mais) ed incorporare alla massa
4. Mescolare con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il pan di spagna
5. Trasferire in teglia ed infornare a forno già caldo a 180° per 40 minuti.
6. Sformare e raffreddare



Crema Pasticcera

Ingredienti

- 1 lt di latte intero
- 136 gr di tuorlo d'uovo
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di maizena
- 12 gr di colla di pesce



Procedimento

1. Mescolare il tuorlo d'uovo con lo zucchero e la maizena con una frusta per eliminare i grumi. (se fosse troppo denso, aggiungere 1 cucchiaio di latte freddo).
2. Mettere la colla di pesce ad ammorire in acqua fredda
3. Mettere il latte sul fornello e portarlo ad ebollizione. Spegnete la fiamma
4. Trasferire il composto di uova, zucchero e maizena nel latte e mescolare velocemente.
5. Riaccendete il fornello con il latte e portare ad una temperatura di 82 gradi, fino a che la crema si addensa.
6. Trasferire la crema in un contenitore d'acciaio.
7. Strizzare bene la gelatina e mescolarla alla crema calda
8. Coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
9. Tirare fuori dal frigo la base di e versate dentro la crema pasticcera livellandola bene con una spatola
10. Mettere di nuovo in frigo per 1 ora circa.



Master di Specializzazione Monotematico

La Cheesecake

Le prime testimonianze della **Cheesecake** sono risalenti ai **Giochi Olimpici** dell'antica **Grecia**, dove una torta a base di formaggio di capra e miele era solita essere servita agli atleti, secondo quanto ci tramanda **Callimaco**.

Successivamente questo dolce sarà modificato dai **Romani**, che crearono un dolce chiamato "placenta", composto da due dischi di pasta con al centro del formaggio dolce.

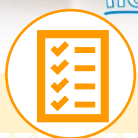
La successiva espansione dell'impero romano fece spargere la ricetta in tutta Europa.

Tuttavia questa prima versione di **Cheesecake** è ben diversa da quella che oggi conosciamo, e il come si sia tramandata dal mondo antico a quello moderno resta quasi un mistero.

La versione moderna di **Cheesecake** che oggi conosciamo nasce a **Philadelphia** nel 1872, ad opera del produttore lattiero-caseario **James L. Kraft**, che, tentando di riprodurre un formaggio francese, ottenne una crema al formaggio, diventata famosa in tutto il mondo con il nome di Philadelphia, divenuto l'ingrediente principale della **Cheesecake**.

La **Cheesecake NewYorkese** è invece una variante cotta della **Cheesecake classica**. La **Cheesecake NewYorkese** prevede infatti una cottura in forno e, nella ricetta originale americana è prevista anche una glassatura con panna acida, zucchero a velo e semi di vaniglia, che prende il nome di "**Sour Cream**". La **Glassatura** deve essere versata sulla base della torta già cotta, in modo da garantire alla panna acida di raggiungere la consistenza adatta.





Cheesecake alle Fragole



Stampo apribile o cerchio in acciaio da 16/18 cm

Per la base di biscotto:

- 150 gr di biscotti secchi tipo digestive (o frollini)
- 75 gr di burro

Per la base cremosa:

- 250 gr di ricotta fresca (oppure mascarpone)
- 94 gr di zucchero
- 125 gr di panna da montare
- vaniglia (1 cucchiaino di estratto oppure 1 bustina)
- 8 gr di gelatina in fogli

Per la salsa di fragole da aggiungere alla crema di formaggio

- 70 gr di fragole
- 1/2 cucchiaino di zucchero a velo
- 2/3 gocce di limone

Per completare:

- 180 gr di fragole fresche per decorare il dolce



Procedimento – Base di Ricotta e Vaniglia

1. Se avete tempo a disposizione la sera prima, sgocciolate la ricotta, strizzandola in un panno; montarla perfettamente con l'aiuto delle fruste elettriche con lo zucchero e la vaniglia, fino ad ottenere una crema liscia, vellutata e priva di grumi, coprirla con una pellicola e lasciarla in frigo una notte.
2. La ricotta assumerà un gusto molto intenso e deciso. Se non avete tempo di farlo il giorno prima, fatelo ad inizio preparazione.
3. Poi preparate la Base di Biscotto:
4. Frullate finemente in un mixer i biscotti, mescolateli in una ciotola con il burro precedentemente fuso e freddo. Adagiate il composto in uno stampo apribile e livellate con un cucchiaino, in modo da ottenere uno strato di circa 1 cm di base. Ponete in frigo a raffreddare per circa 30 minuti.
5. Infine, quando la base è pronta, pulite le fragole, lavatele, asciugatele e frullatele con l'aiuto di un minipimer, filtrate il succo ricavato con un passino a bordi stretti, oppure se vi piacciono i semini potete anche non filtrare.
6. Riprendete il composto di ricotta, zucchero e vaniglia e aggiungete la purea di fragole:

Master di Specializzazione Monotematico

7. Aggiungere alla crema di ricotta, la purea di fragole, girate bene con l'aiuto di una frusta a mano, il composto deve presentarsi spumoso, amalgamato e privo di grumi.
8. Infine montate la panna ben ferma e incorporatela al composto di ricotta e fragole mescolando dal basso verso l'alto. Ammollate quindi la gelatina in acqua ghiacciata, basteranno 10 minuti circa.
9. Strizzate la gelatina e ponetela in un pentolino con 2 cucchiaini della crema al formaggio e fragole appena realizzata. Ponete sul fuoco a scaldare a fiamma bassissima e **SENZA** portare ad ebollizione altrimenti la gelatina non funziona più.
10. Girate pochi secondi, sollevate dal contatto del fuoco e fate in modo che la gelatina si scioglia senza farla scaldare troppo.
11. Versate quindi il composto di gel nella crema al formaggio. Girate qualche secondo velocemente e versate subito il composto nella teglia (o il cerchio) dove c'è il biscotto.
12. Assicuratevi che il composto abbia preso posizione perfettamente, scuotete quindi leggermente la teglia sul tavolo per spianare il composto e infine livellate con un coltello piuttosto lungo o una spatola d'acciaio. Mettere in frigo per circa 4 ore.





Per una tortiera da 20-22 cm

Base:

- 200 di biscotti secchi
- 150g di burro

Parte cremosa:

- 500g di formaggio spalmabile o mascarpone
- 100g di zucchero
- 100g di panna fresca
- 2 uova
- succo di mezzo limone
- aroma alla vaniglia

Guarnizione:

- 300 gr di mirtilli freschi
- 15g di zucchero a velo



Procedimento

1. Preriscaldiamo il forno a 180°.
2. Con l'aiuto di un minipimer tritiamo e sbricioliamo bene i biscotti, poi uniamo il burro e amalgamiamo bene, trasferiamo il tutto nella tortiera precedentemente foderata o imburata, dove, con un bicchiere, schiacciamo e compattiamo bene quella che sarà la nostra base.
3. In una ciotola uniamo lo zucchero con le uova, il succo di limone e l'aroma di vaniglia, mescoliamo con energia e lentamente aggiungiamo il formaggio e la panna.
4. Il composto va quindi trasferito nella tortiera, sopra la base preparata precedentemente, e la nostra torta va infornata per 50/55 minuti circa.
5. Nel frattempo frulliamo 200 gr di mirtilli e li mettiamo a cuocere a fiamma bassa insieme allo zucchero a velo, per il tempo necessario ad ottenere una salsa vellutata.
6. Quando tiriamo fuori la torta e questa si è raffreddata possiamo ricoprirla con la salsa e per ultimo coi restanti mirtilli.



La **Dacquoise** è una torta originaria del **Sud-Ovest** della **Francia** che consiste in dischi di pasta di meringa alle mandorle (solitamente mescolate con nocciole, cocco o pistacchi), stratificati alternatamente con panna montata o crema al burro e aromatizzate con zucchero a velo.

Questa torta deve la sua nascita alla creazione, nel 1600 della **Meringa**. In questo periodo infatti la pasticceria tradizionale Francese era molto sofisticata ed in grande sviluppo, questo dessert nasce infatti per soddisfare il palato degli ospiti della corte **Francese**.



Deve il suo nome della parola francese **“dacquois”**, derivante da **Dax**, in riferimento ad un paese locato nel Sud-Ovest della **Francia**; ad oggi il termine **“Daquoise”** viene spesso attribuito a qualunque dessert stratificato con pasta di meringa di mandorle.

Nonostante il dolce sia nato in **Francia**, ha avuto grande popolarità nel Diciottesimo secolo in **Inghilterra**, quando molti pasticceri Francesi si sono spostati per servire la classe nobile Inglese.

La grande popolarità che la **Dacquoise** ha riscosso ha dato vita ad una grandissima ondata di varianti, che ne hanno cambiato forma e farcitura.



Master di Specializzazione Monotematico

Dacquoise al Pistacchio con Mousse alla Vaniglia e Glassatura al Caramello

Dosi per la base

- 100 g di albumi che equivalgono a circa 3 uova
- 63 g di zucchero (prima quantità)
- 94 g di farina pistacchi
- 25 g di farina di riso super sottile
- 69 g di zucchero (seconda quantità)



Procedimento per la base

1. Montare gli albumi a temperatura ambiente aggiungendo i 63 g di zucchero a poco a poco.
2. In un'altra ciotola mettete tutte le farine con la seconda quantità di zucchero e mescolate il tutto con gli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto con delicatezza, ma con decisione.
3. Trasferire il tutto in una tasca da pasticciere e fare un cerchio all'interno di un cerchio d'acciaio su una teglia rivestita con carta forno.
4. Cuocere in forno a 170° per 12 minuti. Sformare e fare raffreddare.



Ingredienti:

- 150 ml di latte intero
- 2 uova
- 45 gr di zucchero
- 250 gr di panna montata
- 6 gr di estratto di vaniglia
- 8 gr di gelatina in fogli

1. In planetaria, unite 3 gr di estratto di vaniglia ai tuorli. Iniziate a montare e dopo qualche minuto aggiungete lo zucchero, continuare a montare finché non diventano bianchi e spumosi.
2. In un pentolino scaldate il latte insieme ai restanti 3 gr di estratto di vaniglia, spegnete il fuoco e lasciate in infusione per mezz'ora. Quindi riportate a bollore il latte.
3. Versate, a filo il latte bollente sui tuorli spumosi, mescolate e riportate sul fuoco finché la crema non raggiunge la temperatura di 85° (cioè finché non vela il cucchiaio).
4. Spegnete il fuoco, aggiungete la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata, fatela sciogliere bene, quindi trasferite in un recipiente pulito e immergete tutto in un bagnomaria di acqua fredda, continuando a mescolare finché la crema non sarà a circa 20°.
5. A questo punto inserite la panna semi montata. Versate la crema sulla base di dacquoise che avrete, precedentemente, inserito in cerchio d'acciaio senza fondo di 20/22 cm per torte. Trasferite tutto in frigo per un paio di ore e poi in freezer.



- 175 gr di zucchero semolato
- 175 ml d'acqua
- 150 ml di panna fresca
- 12 gr di maizena
- 8 gr di gelatina in fogli



1. Procuratevi una pentola in acciaio dai bordi alti. Iniziate a fare sciogliere 1/3 dello zucchero, quando questo si sarà un po' caramellato, aggiungere ancora una parte di zucchero, fatela sciogliere fino ad arrivare ad un colore nocciola scuro, infine unire l'ultima parte di zucchero ed ottenere il caramello finale.
2. Sempre sul fuoco, aggiungere tutta l'acqua. **Attenzione perché il caramello inizierà a schizzare ed aumentare di volume all'improvviso.** Mescolare bene con una frusta e spengere il fuoco.
3. Ammollate la gelatina in acqua fredda, strizzatela e tenetela da parte.
4. Aggiungere la panna a temperatura ambiente, lasciatevene un po' da parte per sciogliere la maizena.
5. Mescolate bene, riaccendete la fiamma ed aggiungete a questo punto la maizena sciolta nella panna.
6. Fate bollire un paio di minuti finché il caramello inizierà ad addensare. Trasferite il tutto in un recipiente d'acciaio, filtrandolo con un colino a maglie fitte per scongiurare la presenza di eventuali grumi.
7. Quando il caramello avrà raggiunto la temperatura di 65 gradi, metterci dentro la gelatina ammollata e strizzata, quindi fatela sciogliere bene. Si utilizza la copertura al caramello quando questa avrà raggiunto la temperatura ideale di 25 gradi.
8. Tirare fuori dal freezer la torta dacquoise, metterla su una grata e glassatela una prima volta.
9. Attendete qualche minuto e glassatela una seconda volta per dare una copertura più intensa, più lucida e specchiata. Rimettere la torta in frigo per circa 1 ora.



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

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria©

Tutti i diritti sono riservati

Torte di Alta Pasticceria

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

