

# **Corso di pasticceria**



## **Pasqua: le dolci tradizioni**



**in collaborazione con**

*La Scuola  
di Cucina  
Intelligente*

**Ricette e docenza del Maestro pasticcere  
Davide Omodei**

Lunedì 27 Marzo 2017  
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)

# TORTA COLOMBA

Base: Pan di Spagna genoise

Farcitura: crema chantilly e bagna al rum

Decorazione: panna montata e uova di cioccolato confettate

## **Pan di spagna genoise**

### INGREDIENTI

230 gr di farina

250 gr di zucchero

60 gr di fecola di patate *Paneangeli*

7 uova

10 gr di miele

1 pizzico di vanillina *Paneangeli*

1 cucchiaino di Lievito Pane degli Angeli

### PROCEDIMENTO

Montare le uova intere con lo zucchero e il miele fino ad ottenere un composto spumoso, setacciare la farina con la fecola e il lievito Pane degli Angeli e aggiungere il tutto a pioggia nell'impasto, facendo attenzione a incorporare lentamente per non far perdere massa al composto.

Cuocere in forno a 200°C per 20 minuti. Per gli ultimi 2 minuti aprire la valvola per far sfogare il vapore, o, in alternativa, socchiudere il forno.

## **Crema pasticcera**

### INGREDIENTI

250 gr di latte intero

60 gr di zucchero semolato

15 gr di Amido di Mais *Paneangeli*

2 tuorli d'uovo

Estratto di Vaniglia in bacca *Paneangeli*

scorza di limone grattugiata

### PREPARAZIONE:

In una casseruola portare ad ebollizione il latte con le scorze di limone. Nel frattempo amalgamare lo zucchero con i tuorli, aggiungere l'Amido di Mais, l'Estratto di Vaniglia in bacca e infine il latte bollente. Riporre il composto sul fornello a fiamma bassa, o a bagnomaria, e portare a bollore. Raffreddare la crema il più rapidamente possibile.

## **Crema chantilly**

### INGREDIENTI

250 gr di crema pasticcera

250 gr di panna da montare

25 gr zucchero

Aromi Vaniglia e Limone *Paneangeli*

### PREPARAZIONE

Aggiungere lo zucchero alla panna e montare il composto. Unire alla crema pasticcera gli aromi, amalgamarli e in seguito, molto delicatamente, incorporare la panna montata zuccherata senza far perdere volume.

## **Bagna all'arancio**

200 g acqua

100 g zucchero

1 fialetta di Aroma Arancia *Paneangeli*

# IL POLLAIO DI CIOCCOLATO

## Componenti della ricetta

Uovo di cioccolato

Tavoletta di cioccolato

Decorazioni di ghiaccia

## **Uovo di cioccolato**

Far sciogliere 150 gr di cioccolato al microonde e versarlo nello stampo. Ruotate lo stampo per far in modo che il cioccolato copra tutta la superficie concava, fino ai bordi. Capovolgere lo stampo per far colare il cioccolato in eccesso.

## **Tavoletta di cioccolato (100 g circa)**

Far sciogliere 100 gr di cioccolato al microonde e versarlo nello stampo. Far raffreddare fino a che il cioccolato si solidifichi.

## **Ghiaccia reale**

Setacciare il contenuto di una busta di Ghiaccia Reale *Paneangeli* in una terrina a sponde alte di piccole dimensioni, aggiungere mescolando 12ml di acqua a temperatura ambiente, mescolare bene e sbattere per 2 minuti fino ad ottenere una massa densa e liscia. Se si vuole aumentare la fluidità aggiungere poche gocce d'acqua.

## **Altre decorazioni**

Fragole e mirtilli liofilizzati *Paneangeli*

Cioccolato al latte

Riso soffiato

# PASTIERA NAPOLETANA

## INGREDIENTI

### Per la pasta frolla

125 gr burro  
125 gr zucchero  
250 gr farina  
1 uovo  
5 g miele  
5 gr Lievito Pane degli Angeli  
1 fialetta di Aroma Limone *Paneangeli*  
Estratto di Vaniglia in bacca *Paneangeli*

### Per la farcitura

250 gr di ricotta vaccina  
250 gr di ricotta di pecora  
350 gr di zucchero  
350 gr di grano cotto  
30 gr burro  
250 ml di latte  
2 tuorli  
2 uova intere  
100 gr di Arancia e Cedro canditi *Paneangeli*  
1 fialetta di Aroma Arancio *Paneangeli*  
Scorza di 1 limone  
Cannella in polvere

## PREPARAZIONE

Iniziare dalla preparazione della pasta frolla, amalgamando bene il burro con gli aromi e lo zucchero. Aggiungere il resto degli ingredienti, avendo cura di setacciare la farina e lo zucchero. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, da far riposare in frigo per circa un'ora.

Nel frattempo preparare la crema, portando a bollore il latte con il grano e il burro fino a che il composto non si sia addensato.

A parte sbattere le uova con lo zucchero, unire le ricotte setacciate, gli aromi e i canditi.

Stendere la pasta frolla e foderare una tortiera con la frolla, avendone cura di avanzarne un po' per le decorazioni.

Riempire con la crema, formare delle losanghe di pasta frolla con cui decorare la superficie, spennellare con uovo e cuocere a 170° per circa 40 minuti.