

Corso di pasticceria



Mignon e monoporzioni



in collaborazione con

*La Scuola
di Cucina
Intelligente*

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

Sabato 24 marzo 2018
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)



TARTELLETTE ALLA FRUTTA

Per la PASTA FROLLA

INGREDIENTI

125 g burro

125 g zucchero

250 g farina

1 uovo

5 g miele

5g lievito Pane degli Angeli

Aroma limone PANEANGELI

Estratto di vaniglia in bacca PANEANGELI

PREPARAZIONE

Amalgamare bene il burro con gli aromi e lo zucchero. Aggiungere il resto setacciando le polveri.

Creare un impasto omogeneo e far riposare in frigo prima di stendere

Per la CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

500 g latte intero

125 g zucchero semolato

60 gr amido di mais PANEANGELI

4 tuorli d'uovo

Estratto di vaniglia in bacca PANEANGELI

Aroma limone PANEANGELI

PREPARAZIONE



In una casseruola portare ad ebollizione il latte. Nel frattempo amalgamare lo zucchero con i tuorli, aggiungere poi l'amido, gli aromi, quindi il latte bollente; riporre il composto sul fornello a fiamma

bassa (cottura alla rosa) o a bagnomaria e portare al bollore. Raffreddare la crema il più rapidamente possibile in modo da non avere una contaminazione batteriologica eccessiva del prodotto finito.

Per la FINITURA

Frutta fresca (fragole, kiwi, mandarini) a piacere



BARCLETTE AL CIOCCOLATO

Per la FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

125 g burro

125 g zucchero

250 g farina

1 uovo

5 g miele

5g lievito Pane degli Angeli

10 gr cacao amaro

Estratto di vaniglia in bacca PANEANGELI

PREPARAZIONE

Amalgamare bene il burro con gli aromi e lo zucchero. Aggiungere il resto setacciando le polveri.

Creare un impasto omogeneo e far riposare in frigo prima di stendere

Per la GANACHE AL LATTE

INGREDIENTI:

150 gr panna fresca

200 gr cioccolato al latte

PREPARAZIONE

Portare a 70°C la panna fresca unire il cioccolato e fare sciogliere amalgamando con un cucchiaino.

Far raffreddare.



BIGNE'

Per la PASTA CHOUX

INGREDIENTI

100 g acqua
100 g burro fresco
110 gr farina
140 g circa uova intere
Un pizzico di sale

Crema Paneangeli per la farcitura

PREPARAZIONE

In una casseruola portare ad ebollizione l'acqua con il burro ed il sale. Unire la farina setacciata e fare cuocere sul fornello la "polentina" per qualche minuto. Fare raffreddare il composto e incorporare le uova poco alla volta. Raggiunta la consistenza ottimale aiutarsi con un a sacca da pasticceria a colare l'impasto su una teglia dando una forma rotonda. Cuocere in forno a 230°C per 10 minuti con valvola aperta.



MONOPORZIONE DI PANNA COTTA AI LAMPONI

Per la PANNA COTTA

INGREDIENTI

500 g di panna

100 g di zucchero

Gelatina in fogli Paneangeli 9 g

30 g di tuorli

PREPARAZIONE

Mettere a bollire la panna liquida; nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero.

Quando la panna bolle unirvi i tuorli con lo zucchero, la gelatina ammollata nell'acqua e ben strizzata. Passare il composto negli stampi. Far riposare almeno 4-5 ore a +3°C.

Per la FINITURA

100 g di lamponi

30 g di zucchero

Frullare il tutto e versarlo sulla panna cotta



MONOPORZIONE MOKA

Per la CREMA MOUSSE al CAFFÈ

INGREDIENTI

100 g crema pasticcera Paneangeli

Gelatina in fogli Paneangeli (1 foglio)

200 g panna montata

5 g caffè solubile

10 g zucchero

PREPARAZIONE

Amalgamare alla crema pasticcera il caffè solubile e successivamente la panna montata zuccherata.

Prendere una piccola parte di composto e amalgamarvi la gelatina ammorbidita in acqua fredda, strizzata e sciolta.

Per la FINITURA

Preparato per meringa Paneangeli