





## SOMMARIO

4	Prefazioni
12	I biscotti nella storia
16	Cosa faresti per un biscotto
25	Il buono dall'inizio

### CAPITOLO 1

#### I TRADIZIONALI

34	I Saronno
36	Girasoli
38	Le Onde
40	Gli Austriaci
42	Friabili alle mandorle
44	Friabili alle noccile
48	Diamanti neri
50	Mattonella alle mandorle e caffè
52	Moro alla nocciola
54	Cookies da sac à poche
56	Le Macine
58	I Vanigliati
60	Friollino
62	I Certosini
64	Pecanesi
66	I chicchi
70	Gli Amarelli
72	Savoardi
74	Le Ruote
78	Rigoli
80	I Boomerang

### CAPITOLO 2

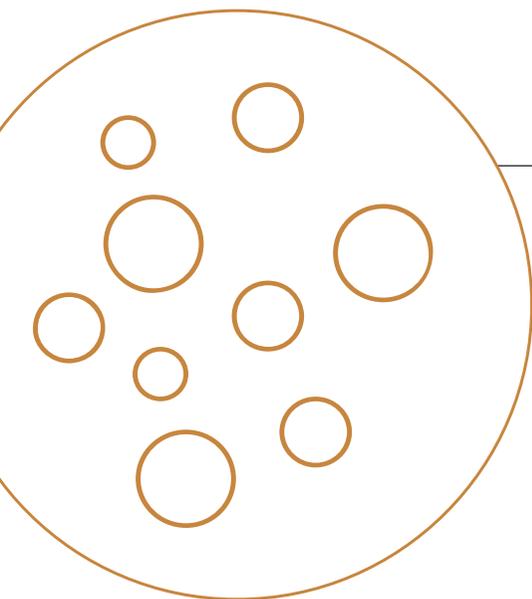
#### I REGIONALI

84	Gli Ovis
86	Esse di Raveo
88	Pratesi
90	Bolle di neve al limone
92	Ricciarelli di Siena
94	Pepite d'oro
96	Baci di dama
98	Baci di Alassio
100	Cavallucci
102	Krumiri
104	Siamesi
106	Canestrelli
110	Pinolati
112	Roccorock
116	Biscotti delle Langhe
118	Paste di Meliga
122	Agnolotti alle visciole
124	I Frisbee
126	Ravioli di Bronte
128	Corona del re

### CAPITOLO 3

#### GLI INTERNAZIONALI

134	Oswego
136	Oro Saiwa
138	Tentatore
140	L'americano
142	Il goloso
144	Mof
146	Fashion Madeleine
148	Speculoos
150	007
152	Copacabana
154	Cannelés des Bordeaux
156	I Linz
158	Brownies alle pecan
160	Brownies pralinati
162	Pralinée
164	Express
166	Perla verde
168	Alfajores
170	Custard cream
172	Pão de mel
174	Sfoglino
176	Gaufre



CAPITOLO 4

**I TOSTATI**

- 182 Capricciosi
- 184 Cappuccina
- 186 Gli Aromatici
- 188 Mediterranea
- 190 Hypnotic
- 192 Viterbese
- 196 I Regoli

CAPITOLO 5

**I MODERNI**

- 200 I Persiani
- 202 Le Notizie
- 204 Arachidissimo
- 206 Fichissimi
- 208 I Mielati
- 210 I Tropicali
- 212 E poi mango
- 216 Sultanini rum & lime
- 220 Pelmarena
- 222 Cuor di mela
- 226 Quenelles al bergamotto
- 230 Vortici alle noci
- 232 Étoile
- 234 Spicchi
- 238 I Wonka

CAPITOLO 6

**I MORBIDI**

- 244 Il Siciliano
- 246 Le Lune
- 248 Brontini
- 250 I Clementini
- 254 Oro nero
- 256 Uno tira l'altro

CAPITOLO 7

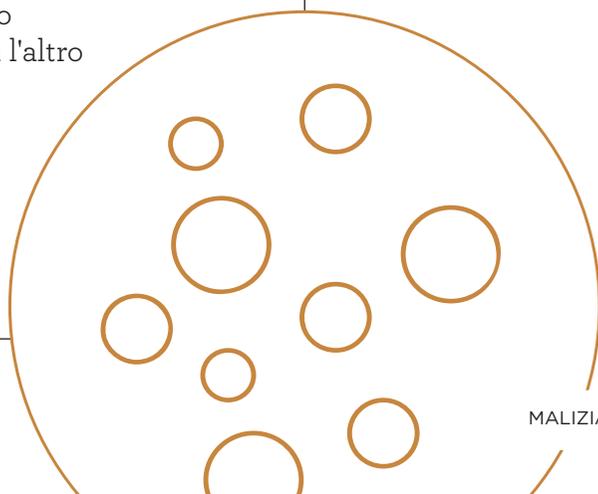
**I FESTIVI**

- 260 Auguri papà
- 262 I fiocchetti
- 264 Mamma  
Francesca
- 268 Halloween
- 270 Io e te
- 274 I Natalini

CAPITOLO 8

**LE PASTE DI GIOTTI**

- 280 Mariachiara
- 282 Speculari
- 284 Scevenàzze







DALLA PARTE DI CHI REALIZZA

# COSA FARESTI PER UN BISCOTTO?

LA VITA DELL'UOMO È UNA COSTANTE EVOLUZIONE. ESATTAMENTE COME ACCADE QUANDO SI CREA UN BISCOTTO, TUTTO NASCE, CRESCE E SI TRASFORMA. QUESTA PICCOLA (MA IMPORTANTISSIMA) APPENDICE DI PASTICCERIA È PERMEATA DI UN'AURA MAGICA CHE FIN DALLA NOTTE DEI TEMPI LA AVVOLGE, IN BILICO FRA MITO E LEGGENDA

Potremmo immaginare la storia del biscotto raccontata come una fiaba, letta per fare addormentare i piccini, ma che impedisce loro di prendere sonno, tenuti svegli da fantasie di zucchero e farina.

Le sue leggende volano alte nel cielo e tante sono le curiosità di cui si ammanta il mondo della biscotteria, in un affascinante racconto che si muove fra storie diverse, tutte verosimili, sull'origine di una delle delizie più diffuse nel mondo intero.

Nelle terre basse e sabbiose dell'Olanda si narra che i cuochi avessero l'abitudine di far cadere un poco di impasto nei forni per verificarne la temperatura: se l'impasto si fosse cotto velocemente, il calore

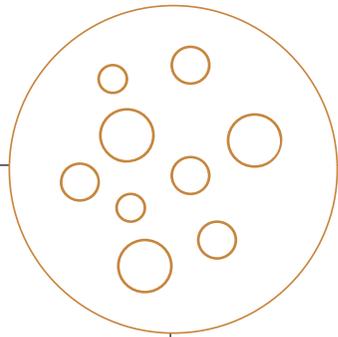
del forno sarebbe risultato sufficiente per la preparazione. Ed è proprio da questi piccoli pezzi di pasta dolce, che abbrustolivano e diventavano insolitamente croccanti e buoni, che gli Olandesi credono si sia originato il primo biscotto.

Per molti altri, invece, la loro genesi è attribuibile ad Apicius, gastronomo romano del I secolo, che scrive di una ricetta eseguita con un pastone di frumento e farina bollito, fatto asciugare al sole, quindi tagliato in piccoli quadrati e fritto.

C'è chi crede in un racconto ancora più antico, che ci riporta all'alba dei tempi, in Asia, dove l'agricoltura era ricca di cereali di diverse specie che si consumavano dopo essere stati macerati in acqua.



## INTRODUZIONE



Dalla casualità di un impasto arroventato su una pietra, si attribuisce la prima preistorica forma di biscotto, simile per consistenza al pane. Solo con il tempo e l'esperienza, si arrivò a comprendere che la doppia cottura - il "bis-cotto" - facilitava la conservazione e che miele e frutta ne aggiungevano dolcezza e bontà.

Dunque, quale di queste storie è più credibile o più bella o più affascinante?

Tutte e nessuna. È meraviglioso credere in ciò che si vuole e vivere appieno la passione e l'amore per i biscotti. E se il *biscoctum* dal latino "cotto due volte", era più simile al pane, tante sono le tracce che costellano la storia, dall'Egitto dei Faraoni alle gallette di cui si nutriva l'esercito romano nei viaggi di conquista, senza dimenticare il mito degli Argonauti.

Conoscete la storia dei coraggiosi marinai guidati dall'eroe Giasone, partiti alla ricerca del mitico vello d'oro?

L'errore di cottura del cuoco di bordo, addormentatosi durante l'ultima infornata, produsse dei pani secchi e piatti, che Giasone decise di portare comunque in viaggio, scoprendo che si mantenevano resistenti e croccanti. Insomma, il biscotto. Cibo dei crociati e dei monaci nel Medioevo, poi, si trasformò e si rivoluzionò man mano con nuovi ingredienti e nuove lavorazioni.

Nelle corti reali si sperimentavano ricette, si mischiavano farine di ogni tipo e si provavano combinazioni differenti, e così, via via, fino all'Ottocento dove la produzione industriale e il fenomeno del "cotto due volte" si diffuse enormemente, grazie anche ai classici tè dei salotti borghesi, in cui i biscotti rappresentavano un ideale e squisito contraltare.

L'Italia, nella storia, è senza dubbio il paese con più tradizione al mondo per dolci da credenza da forno - come i biscotti e le torte - custode indiscussa di centinaia di ricette, che si moltiplicano di regione in regione e di comune in comune: savoiardi, amaretti di Saronno, paste di Meliga,

cantucci, baci di dama e ancora e ancora, in decine e decine di tipologie.

E allora perché queste incredibili minuzie di dolcezza sono valorizzate solo dalle mani sapienti delle nostre mamme e dalle nostre nonne?

Ormai in pasticceria chi realizza i biscotti lo fa partendo da un'unica base, la "frolla montata", dressata e decorata in cento e più modi differenti, in una varietà che è soltanto apparente.

Ecco, per me, questa non è biscotteria.

La nostra tradizione va preservata, riportata alla luce, applicata, amplificata, esposta con la stessa dignità del banco dei mignon. Nei ricordi d'infanzia di ognuno di noi esiste un biscotto, una memoria dolce, al pari delle madeleine proustiane, che risvegliano il passato e che, soprattutto, rappresentano un enorme potenziale di vendita per clienti di ogni età.

Mi viene da pensare a chi di noi li inzuppa a colazione con il latte caldo, a chi li gusta a fine pasto intinti in un vino liquoroso, o, ancora, a chi li accompagna la sera con una tisana profumata.

Se guardiamo alle industrie, la specialità proposte sono incredibilmente ampie e, allora, perché noi, professionisti dell'arte bianca, non facciamo altrettanto in pasticceria?

I biscotti non necessitano di un banco frigo per essere venduti, e sono versatili lungo tutto l'arco dell'anno: J. R. R. Tolkien sosteneva "Se volete trovare qualcosa, non c'è niente di meglio che cercare". Ecco, spesso ci dimentichiamo del nostro potenziale, impigrendoci in una rilassante zona di comfort, senza dare e darci la possibilità di conoscere - e far conoscere - il patrimonio che abbiamo a disposizione. È per questo che oggi è fondamentale un grande rinnovamento, di gusti, di forme, di proposte commerciali.

Nella creazione di questo libro ho fatto una enorme ricerca sui prodotti per poter offrire un solido punto di partenza, valido per rinnovare vetrine e scaffali,



ma soprattutto per dare nuova linfa a ciò che si produce. Avrei potuto realizzare tre volumi su questo tema, perché in Italia e nel mondo abbiamo trovato così tanti spunti e ricette, che ci siamo meravigliati di quanto realmente si possa migliorare in questo settore così fondamentale per la pasticceria.

### UNA NON È UGUALE ALL'ALTRA

E come in ogni cosa fatta con cura e amore, alla base c'è una scelta di qualità, che nel nostro caso si declina in quella impalpabile ed effimera magia bianca che è la farina. La farina rappresenta nel 90% dei casi in pasticceria, e, nello specifico, nella biscotteria, l'elemento di struttura.

Ed è di essenziale importanza sapere scegliere quella migliore: è necessario che derivi da un ottimo grano e che i suoi chicchi, dopo una prima pulitura ad aria, siano lavati completamente per eliminare tutte le impurità e facilitarne la molitura. Un processo tanto essenziale quanto raro, ormai, ma che conferisce un indispensabile valore aggiunto. Ogni impasto avrà una sua farina, adeguata alla finalità.

Per il mondo biscotti, si utilizzano principalmente quelle cosiddette deboli, ovvero con un "W" di 150-170, dove "W" sta a indicare il dato di forza di una farina. Differentemente dalle farine forti, che hanno un "W" fra i 280 e i 350, quelle deboli assorbono una quantità d'acqua che non supera il 50% del loro peso, e hanno una bassa azione lievitante. Questo consente un risultato finale croccante e più friabile: utilizzando farine con un maggiore indice di W si avranno di contro biscotti con uno sviluppo maggiore in cottura e che nel raffreddamento risulteranno molli nella consistenza.

Quindi l'indice "W" rappresenta il primo

fondamentale discrimine nella scelta di questo ingrediente. Il secondo e importante dato da tenere in considerazione è la variabile P/L che determina l'elasticità della farina, ovvero quanto una farina sia estensibile oppure rigida. La "P" è la tenacia, mentre la "L" la sua estensibilità: dal rapporto delle due matrici si calcola la sua elasticità. Una farina forte ha una struttura più robusta, più adatta a lievitazioni medio-lunghe come quelle che avvengono in panificazione, mentre – come nel caso della biscotteria – si prediligono farine deboli, ideali per impasti a bassa lievitazione.

Spesso ci soffermiamo sul famoso 00 o 0 oppure farina 1, 2, ma cosa vuol dire esattamente?

Le farine si differenziano in base al grado di abburattamento, ossia a quanto questa viene setacciata in una misurazione tecnica che ne calcola il contenuto di ceneri. Più la farina viene setacciata e più sarà privata delle parti cruscali, del germe di grano e assumerà una colorazione bianca (tipologie 0 e 00). Meno la farina si setaccia, più saranno inalterate tutte le componenti del chicco con un alto contenuto di ceneri. Per questo è così importante, a livello professionale, selezionare correttamente forza ed elasticità di una farina, in modo da diversificarla sulla base dei prodotti da realizzare.

Oggi più che mai la materia prima all'origine, gli ingredienti di qualità, sono il vero segreto del nostro mestiere, per questo mi domando cosa per voi significhi la parola "artigianato". Il primo pensiero, ne sono certo, sarà sul fatto a mano, sulla realizzazione di prodotti rustici. A me personalmente suscita una risposta univoca: artigianale è la materia di qualità che mantiene inalterato il suo standard nel tempo. Pensate se tutti i mesi doveste

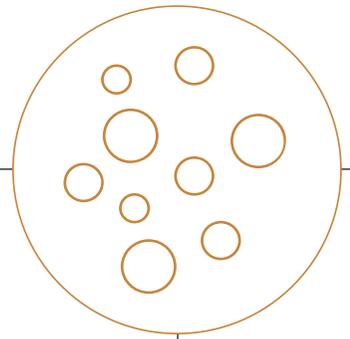
**SCEGLIERE LA FARINA CON LA FORZA PIÙ ADATTA FA LA DIFFERENZA NEL RISULTATO FINALE**







## INTRODUZIONE



cambiare tipologia di farine, burro, uova, zuccheri, con ogni probabilità le vostre creazioni sarebbero uguali nell'aspetto, ma non certo nel gusto, con un grave danno per il vostro business.

Al Boliska sarcasticamente diceva: "Ti rendi conto che, se non fosse per Edison, saremmo qui a guardare la TV a lume di candela?"

La tecnologia utilizza la scienza per risolvere un problema, per creare un prodotto, per ottimizzare una procedura.

Ebbene tutto ciò che è tecnologia permette alle persone di migliorare il proprio quotidiano con nuove macchine, nuove tecniche chirurgiche, nuovi robot.

La scienza è in continuo progresso, e di conseguenza la tecnologia, ed è incredibilmente emozionante l'aiuto che ci offre ogni giorno. Eppure. Eppure vedo oggi molti pasticceri con cellulari all'avanguardia, vetture alla moda, che non ristrutturano i loro laboratori da vent'anni.

E la domanda è: perché? Perché rifiutare la tecnologia in pasticceria?

Nel nostro settore si è arrivati a un progresso senza pari, siamo di fatto la nazione con la tecnologia più avanzata al mondo proprio nei settori dell'arte bianca. Basta pensare alle macchine del freddo o per il cioccolato, ai forni da cottura, fino a quelle speciali per biscotteria che dresano direttamente su teglie consentendo di ottenere una produzione massiccia, costante e omologata, dove i biscotti sono uno uguale all'altro.

Sì, sempre uguali, perché fra le finalità prime di un'attività commerciale c'è la necessità di avere (e mantenere) una convenzione. Quindi, se ho all'origine una materia prima straordinaria, che i biscotti siano colati a mano o a macchina, il gusto non cambia. Anzi, con l'utilizzo di un macchinario avrò una maggiore garanzia che siano identici, realizzati nello stesso lasso temporale, senza margine di errore.

Fare i biscotti a casa è un atto di amore, come li preparavano mia madre e mia nonna, e, anche se rustici, sono comunque

perfetti nel cuore di chi li mangia. Ma in un'azienda di pasticceria non può essere così, bisogna prestare attenzione alla qualità, ma anche ai costi di produzione, prendendo coscienza e comprendendo il valore aggiunto del progresso tecnologico.

Banale, si direbbe.

Ma in fondo non ci sono segreti meglio custoditi di quelli che tutti conoscono. E oggi esiste ancora una mentalità rétro, che è necessario scardinare. Pensate che c'è addirittura chi non rivela le sue ricette. E io penso - non senza un sorriso - che sia il segreto di Pulcinella. Per me una ricetta segreta altro non è che il sintomo di un'insicurezza personale, nulla più.





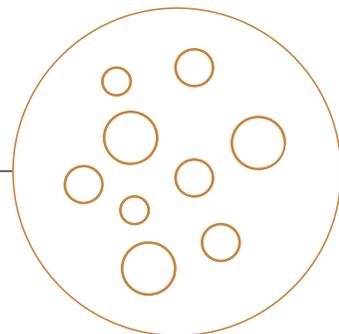
Un buon chef o un buon responsabile di laboratorio, se non tramanda, se non divulga, se non insegna alle nuove leve, ai suoi colleghi, al suo personale, come pensa di eseguire e di realizzare i prodotti esattamente come li vuole? Delegare e formare per me equivale a una reale rivoluzione. Lo dico molte volte ai miei studenti, non fissatevi troppo sulle ricette, ma piuttosto sulle percentuali di composizione, sugli ingredienti stessi e, soprattutto, su come variarli. Solo allora si sarà padroni del proprio mestiere e non più schiavi di un ricettario!

### **TEORIE E TECNICHE DELLA BISCOTTERIA**

Appreso questo dato fondamentale, è necessario che la tecnica - rigorosa - vada di pari passo con la teoria, a partire dagli impasti di base della biscotteria. Possiamo suddividere i più significativi in tre tipologie. Il "classico", che si ottiene impastando con la foglia il burro cremoso insieme allo zucchero, agli aromi, ai liquidi, per poi chiudere con le polveri. Il "sabbaiato", che lavora con la foglia il burro a +4°C insieme alla farina, allo zucchero e, infine, ai liquidi della ricetta. Il "montato", ideale per le



## INTRODUZIONE



frolle, che utilizza la frusta per impastare burro, zucchero e aromi, per poi proseguire con la foglia, aggiungendo i liquidi, e, per finire, le polveri. Oppure, per chiudere, un quarto metodo “all in one”, dove tutti gli ingredienti si aggiungono in un cutter con lame dentellate e si emulsionano come una frolla montata. Ognuna di queste procedure corrisponde a un risultato diverso, e in base alle composizioni, la stessa ricetta impastata con metodologie differenti darà, di necessità, risultati diversi. Un'altra importante nota nella lavorazione dei biscotti che voglio condividere è l'utilizzo del sale, che, anche se in quantità esigue, è sempre presente negli impasti. Questo perché riveste molteplici funzioni: esalta i sapori, assorbe l'umidità (è igroscopico) e, di conseguenza, aumenta la durata del prodotto, impedisce lo sviluppo di batteri e muffe e conferisce croccantezza alla crosta.

La presenza del sale nell'impasto rallenta l'attività degli enzimi e, grazie alla sua capacità di assorbire l'acqua farà in modo che risulti meno appiccicoso e più elastico, agendo positivamente sul glutine e rendendo la maglia glutinica più resistente. Ma fate attenzione a pesarlo bene e non abusarne troppo, perché in percezione gustativa 1 grammo di sale corrisponde a 12 grammi di zucchero. In ultimo, attenzione anche a come gestite il lievito chimico o baking, che si utilizza principalmente per la biscotteria morbida o i classici cookies all'americana. Il baking è un lievito usato moltissimo nei paesi anglosassoni e negli Stati Uniti, composto da cremor tartaro (o bitartarato di potassio che si acquista sia in farmacia che al supermercato), bicarbonato di sodio e da amido di mais che ha la funzione di assorbire l'umidità, ma che non è sempre performante per tutti gli impasti.

Ad esempio, sulla biscotteria secca, è sempre meglio evitare il suo utilizzo perché renderebbe gli alveoli poco fitti e farebbe perdere al prodotto la sua naturale croccantezza, ammorbidendolo.

Questo per sottolineare come ogni scelta in biscotteria (e non solo) ha una sua precisa

valenza, esattamente come per le materie prime che hanno un ruolo fondamentale: burro fresco, uova, aromi naturali, agrumi in zeste, vaniglia in baccelli - che è l'aroma autentico di vaniglia - devono essere attentamente selezionati, così come la frutta secca in granella, intera o in polvere, che risulta fondamentale e svolge il ruolo di trattenere l'umidità. Pensateci bene, la qualità costa, ma risparmiare sulla qualità, costerà il doppio in termini di perdita della clientela. Non bisogna infatti mai tralasciare l'aspetto commerciale: i biscotti ricoprono un settore importante della vendita da asporto e on-line, insacchettati, inscatolati, in simpatici barattoli da riutilizzare per riporre caffè, zucchero o sale.

Tutto diventa uno strumento di marketing. E questo non significa perdere l'artigianalità della vendita: nel 2021, alle soglie del 2022, dobbiamo avere la consapevolezza che tutti abbiamo comprato biscotti al supermercato almeno una volta, con peso imposto e prezzo, e nessuno ci ha servito. Lo stesso deve avvenire anche per una realtà artigianale. Pensate al costo di una persona che dovrebbe insacchettare, alla richiesta di un cliente in pasticceria, solo tre biscotti di numero? Non ci sarebbe alcun margine di guadagno, anzi. Questo per dire che ci devono essere strategie pragmatiche, in grado di combinare sapore e sapere in un'ottica lungimirante.

In questo libro troverete tante idee, ma soprattutto scoprirete la tradizione che si evolve in un gustoso futuro.

Guarderete i biscotti in un'ottica totalmente innovativa e sono certo che i Sultani, I Persiani, Cuori di mela, I Wonka, vi appassioneranno come è successo a me.

Non so voi, ma io sarei disposto a tutto pur di assaporare dei biscotti straordinari.

Buona lettura e buon lavoro cari colleghi!

**Davide Malizia**  
**Campione del mondo**  
**dello Zucchero Artistico 2013**  
**Premio Mondiale Sucre D'or 2020**





I TRADIZIONALI

# FRIABILI ALLE NOCCIOLE

## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

zucchero a velo	250 g
nocciole tostate	250 g
albumi	40 g
cacao in polvere	10 g

## PROCEDIMENTO

In planetaria, far girare con la foglia le nocciole tostate, lo zucchero a velo e il cacao in polvere. Aggiungere poco per volta gli albumi e impastare fino a frantumare lievemente le nocciole e ottenere un composto consistente. Stendere l'impasto all'interno di un quadro d'acciaio alto 1 cm, posizionato sopra un tappetino di silicone spolverato di zucchero. Spolverare la superficie con abbondante zucchero, poi lasciare asciugare per almeno 12 ore a temperatura ambiente. Il giorno successivo, tagliare il composto in piccoli quadretti, delle dimensioni di 3x3 cm, e cuocere in forno ventilato a 110°C per circa 20 minuti.



PER OTTENERE UNA CROSTICINA CROCCANTE SOPRA E SOTTO IL BISCOTTO, QUANDO SI VERSA L'IMPASTO SU CARTA FORNO SPOLVERARLA CON ZUCCHERO A VELO EXTRAFINE. UNA VOLTA STESO, RICOPRIRLO CON DELL'ALTRO ZUCCHERO A VELO, GIRARE, TOGLIERE LA CARTA FORNO E RIPETERE L'OPERAZIONE, PRIMA DELLA FASE DI RIPOSO





I TRADIZIONALI

# I CHICCHI

## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

burro all'82% di m.g.	120 g
zucchero a velo	100 g
tuorli	50 g
farina 150-180 W	240 g
cacao in polvere	20 g
caffè solubile	1 g
acqua calda	2 g

## PROCEDIMENTO

Sciogliere il caffè in 2 g di acqua calda. Nel frattempo, mescolare in planetaria il burro morbido (a 22°C) insieme allo zucchero, precedentemente setacciato. Appena il burro risulterà ben spumoso, aggiungere a filo i tuorli uniti al caffè reidratato e infine, in una volta sola, la farina setacciata insieme al cacao. Quando l'impasto sarà pronto, formare dei filoncini da circa 15 g l'uno, imprimere su ognuno un solco centrale. Far raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti, coperti da pellicola alimentare. Quando i biscotti saranno ben freddi, cuocere in forno ventilato a 165°C per circa 14 minuti, a valvola chiusa.



SE VOLESSIMO REALIZZARE UN IMPASTO “BIANCO”, OVVERO SENZA LA PRESENZA DEL CACAO, BASTERÀ SOSTITUIRNE IL PESO IN RICETTA (20 G) CON 35 G DI FARINA IN AGGIUNTA.

# BACI DI DAMA

## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

polvere di nocciola	250 g
zucchero semolato	250 g
farina 150-180 W	250 g
burro all'82% di m.g.	250 g
albumi	30 g
sale	1 g

## PROCEDIMENTO

In planetaria, impastare con la foglia tutti gli ingredienti, lavorando fino a creare un composto dalla consistenza omogenea.

Per un risultato ottimale, lasciare riposare la pasta in frigorifero per almeno 12 ore, coperta da pellicola alimentare.

Formare delle palline da 6 g l'una e cuocerle in forno ventilato a 160°C, a valvola chiusa, per circa 20 minuti, fino a quando non saranno ben dorate in superficie.

Una volta raffreddati, capovolgere i baci e guarnire con una goccia di cioccolato fondente temperato. Appena il cioccolato inizia a cristallizzare, posizionare l'altra metà del bacio esercitando una lieve pressione.

## Biscotti innamorati

Nati nella città di Tortona, in Piemonte, oltre un secolo fa, venivano preparati questi piccoli dolci che somigliano a due labbra che si baciano, i Baci di Dama. La ricetta originale riporta fra gli ingredienti le nocciole piemontesi, ma nel 1810 il cavalier Stefano Vercesi ne realizzò una variante utilizzando le (più costose) mandorle. Ne esistono diverse tipologie, dagli Umbertini torinesi, ripieni di cioccolato, a quelli di Lamezia Terme, ricoperti per metà dal cioccolato, ma i più famosi rimangono sicuramente quelli di Alassio, che aggiungono all'impasto il cacao. Si narra che furono inventati nel 1852 da un cuoco di casa Savoia per Vittorio Emanuele II, ma alcuni ne fanno risalire l'origine ad un pasticcere di Novi Ligure, Augusto Manelli.







I REGIONALI

# AGNOLOTTI ALLE VISCIOLE

## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

marzapane al 50%	
polvere di mandorla	150 g
zucchero a velo	120 g
albumi	30 g

## PROCEDIMENTO

Tostare la polvere di mandorla in forno a 150°C per circa 10 minuti, quindi farla raffreddare completamente a temperatura ambiente. Una volta raffreddata setacciarla finemente insieme allo zucchero a velo e incorporare l'albume fino a ottenere un panetto compatto e omogeneo. Conservare il marzapane in frigorifero coperto con pellicola alimentare a contatto.

### Sciropo per canditura

acqua	1000 g
zucchero semolato	2500 g

## PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo, sciogliere completamente lo zucchero insieme all'acqua e, al primo bollore, togliere dal fuoco. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e conservare in un contenitore ermetico.

### Montaggio

confettura di visciola	50 g
------------------------	------

## PROCEDIMENTO

Stendere il marzapane a uno spessore di 2 mm, spolverando leggermente il tavolo con dello zucchero a velo.

Disporre sulla superficie della pasta dei piccoli ciuffi di confettura di visciola, ben distanziati tra di loro, e coprire il tutto con uno strato di marzapane dello stesso spessore della base.

Ritagliare gli agnolotti con un rotella tagliapasta smerlata, spennellare con lo sciroppo e cospargere interamente di zucchero semolato. Disporre su una griglia e far asciugare per un paio di giorni a temperatura ambiente.









GLI INTERNAZIONALI

# L'AMERICANO

## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

farina 150-180 W	300 g
burro all'82% di m.g.	285 g
zucchero semolato	210 g
zucchero di canna	210 g
uova intere	100 g
cacao in polvere	50 g
sale	5 g
lievito chimico	4 g
cioccolato fondente	430 g

## PROCEDIMENTO

In planetaria, mescolare con la foglia il burro morbido (a 21°C) con lo zucchero di canna e lo zucchero semolato, quindi aggiungere gradualmente le uova.

A parte, setacciare la farina insieme al cacao in polvere e al lievito.

Aggiungere all'impasto il sale, le polveri setacciate e, infine, il cioccolato fondente tritato grossolanamente.

Formare delle palline da 45 g l'una e cuocere su un tappetino microforato a 160°C in forno ventilato per circa 15 minuti, con valvola chiusa.



**ESSENDO UN IMPASTO RICCO DI BURRO,  
È NECESSARIO LASCIARE STABILIZZARE  
I BISCOTTI IN FRIGORIFERO PER ALMENO  
3 ORE PRIMA DI INFORNARLI**

# FICHISSIMI



## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

### Pasta frolla

farina 150-180 W	200 g
polvere di mandorla	25 g
amido di mais	30 g
zucchero a velo	50 g
burro all'82% di m.g.	50 g
uova intere	55 g
latte intero	30 g
lievito chimico	3 g
sale	1 g

## PROCEDIMENTO

In planetaria con la foglia, far sabbare il burro freddo tagliato a cubetti insieme alle polveri (farina, polvere di mandorla, amido di mais, lievito chimico e sale) precedentemente setacciate insieme.

Quando l'impasto risulterà ben sabbato, aggiungere lo zucchero a velo e, infine, le uova miscelate al latte. Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno a uno spessore di 3 mm poi far freddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

### Composto ai fichi

fichi canditi	400 g
zucchero di canna	30 g
briciole di pan di Spagna	50 g
cannella in polvere	1 g
zeste di limone	1

## PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un cutter e far girare fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente.

### Doratura

tuorli	100 g
panna al 35% di m.g.	25 g

## PROCEDIMENTO

In una caraffa mescolare i tuorli con la panna, emulsionando delicatamente fino a quando il composto non risulterà ben omogeneo. Al termine della cottura, spennellare i biscotti con la doratura e mettere nuovamente in forno ventilato a 175°C per 3-4 minuti.

### Montaggio

Ritagliare delle fasce di pasta frolla larghe 10 cm per la lunghezza desiderata. Con un sac à poche munito di bocchetta liscia, dressare un filone centrale di composto ai fichi quindi arrotolare la pasta frolla in eccesso. Ritagliare i singoli biscotti per una lunghezza di 3 cm poi cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 14 minuti, con valvola chiusa.





I FESTIVI

# IO E TE

## INGREDIENTI

PER 30/35 BISCOTTI

farina 150-180 W	240 g
burro all'82% di m.g.	145 g
zucchero a velo	100 g
polvere di lampone liofilizzato	20 g
albumi	15 g
colorante rosso idrosolubile	3 g

## PROCEDIMENTO

Far sabbare in planetaria il burro freddo tagliato a cubetti insieme alla farina precedentemente setacciata insieme allo zucchero a velo e alla polvere di lampone liofilizzato.

Quando il composto risulterà ben sgranato, aggiungere gli albumi mescolati al colorante rosso e far girare fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti del caldaio della planetaria.

Stendere subito la pasta tra due fogli di carta forno a uno spessore di 4 mm e farla raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Una volta che l'impasto si sarà raffreddato, ritagliare i biscotti con l'apposito coppapasta, posizionarli su una teglia con un tappetino microforato e cuocere in forno ventilato a 160°C, con valvola chiusa, per circa 13 minuti.

## Gelatina di lampone

purea di lampone	350 g
pectina Jaune (Louis François)	15 g
zucchero semolato	35 g
zucchero semolato	335 g
sciroppo di glucosio 60DE	70 g
acido citrico	3 g

## PROCEDIMENTO

In un pentolino a doppio fondo riscaldare la purea di lampone a 45°C.

A parte, miscelare la pectina insieme alla prima parte di zucchero semolato (35 g). Incorporare quindi la miscela di zucchero e pectina alla purea, mescolare bene con una frusta e portare a bollore.

Incorporare la seconda parte di zucchero (335 g) e lo sciroppo di glucosio e cuocere fino a raggiungere 104°C.

Fuori dal fuoco, aggiungere l'acido citrico in soluzione, precedentemente reidratato con 3 g di acqua. Versare la gelatina di lampone ancora calda direttamente nel foro del biscotto e decorare con qualche chips di lampone liofilizzato.







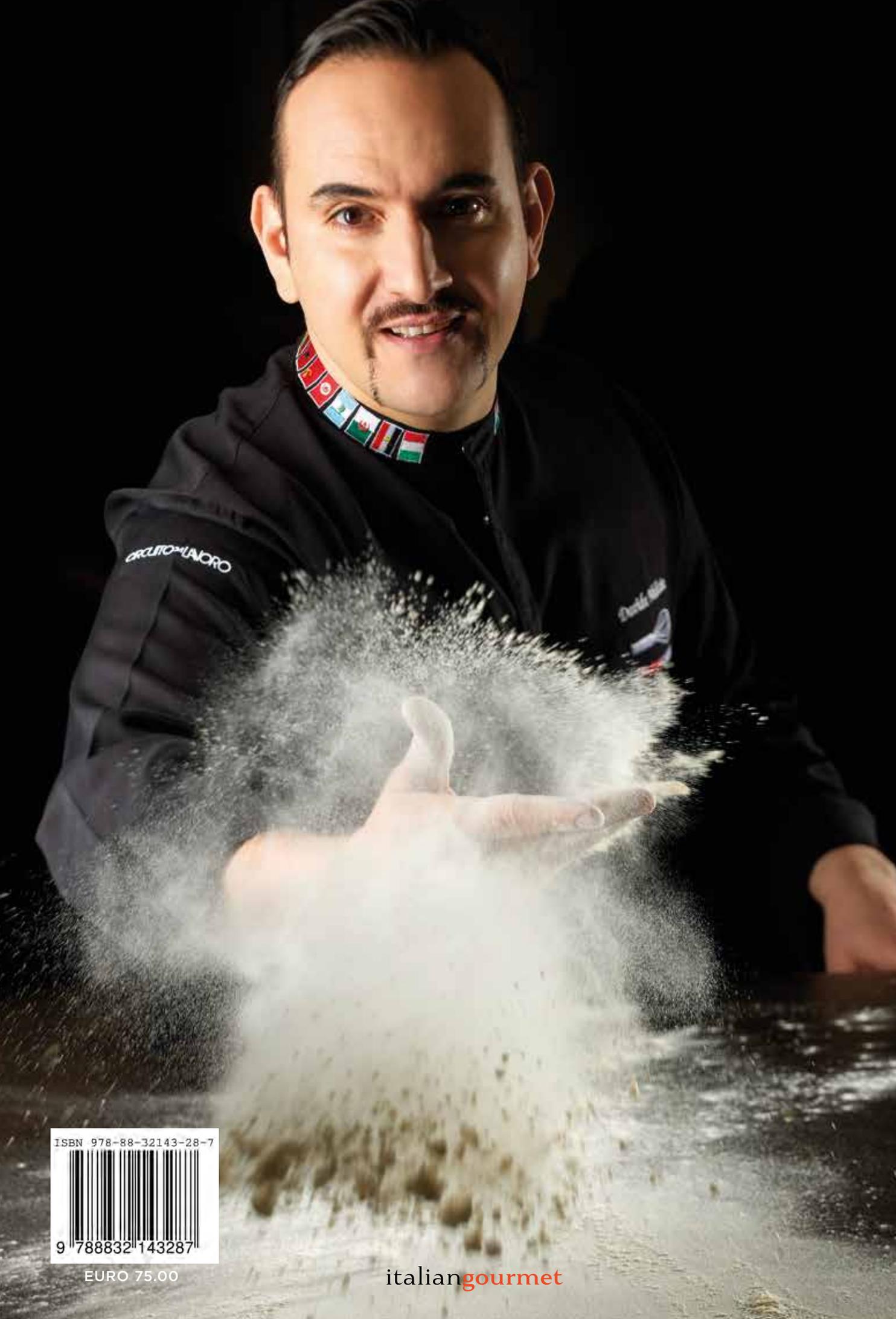


# \_INDICE ALFABETICO\_



## INDICE ALFABETICO

007	150	I Regoli	196
Agnolotti alle visciole	122	I Saronno	34
Alfajores	168	I Tropicali	210
Arachidissimo	204	I Vanigliati	58
Auguri papà	260	I Wonka	238
Baci di Alassio	98	Il goloso	142
Baci di dama	96	Il Siciliano	244
Biscotti delle Langhe	116	Io e te	270
Bolle di neve al limone	90	L'americano	140
Brontini	248	Le Lune	246
Brownies alle Pecan	158	Le Macine	56
Brownies Pralinati	160	Le Notizie	202
Canestrelli	106	Le Onde	38
Cannelés de Bordeaux	154	Le Ruote	70
Cappuccina	184	Mamma Francesca	264
Capricciosi	182	Mariachiara	280
Cavallucci	100	Mattonella alle mandorle e caffè	50
Cookies da sac à poche	54	Mediterranea	188
Copacabana	152	Mof	144
Corone del Re	128	Moro alla nocciola	52
Cuor di mela	222	Oswego	134
Custard Cream	170	Oro Nero	254
Diamanti neri	48	Oro Saiwa	136
E poi mango	212	Paõ de mel	172
Esse di Raveo	86	Paste di Meliga	118
Étoile	232	Pecanesi	64
Express	164	Pelmarena	220
Fashion Madeleine	146	Pepite d'oro	94
Fichissimi	206	Perla Verde	166
Friabili alle nocciole	44	Pinolati	110
Friabili alle mandorle	42	Pralinée	162
Friollino	60	Pratesi	88
Gaufre	176	Quenelles al bergamotto	226
Girasoli	36	Ravioli di Bronte	126
Gli Amarelli	70	Ricciarelli di Siena	92
Gli Aromatici	186	Rigoli	78
Gli Austriaci	40	Roccorock	112
Gli Ovis	84	Savoiard	72
Halloween	268	Scevenàzze	284
Hypnotic	190	Sfogle	174
Krumiri	102	Siamesi	104
I boomerang	80	Speculari	282
I Certosini	62	Speculoos	148
I Clementini	250	Spicchi	234
I Chicchi	62	Sultanini rum&lime	216
I Fiocchetti	262	Tentatore	138
I Frisbee	124	Uno tira l'altro	256
I Linz	156	Viterbese	192
I Mielati	208	Vortici alle noci	230
I Natalini	274		
I Persiani	200		



ISBN 978-88-32143-28-7



9 788832 143287

EURO 75.00

italiangourmet