

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
Babà al rhum		10
INGREDIENTI	QUANTITA	PROCEDIMENTO
<p style="text-align: center;"><u>babà (n 35)</u></p> <p>farina manitoba burro uova intere n° 8 circa latte lievito di birra miele sale</p> <p style="text-align: center;"><u>scioppo (bagna al rhum)</u></p> <p>acqua zucchero rhum jamaicano scorza d'arancia e limone vaniglia</p>	<p>g 400 g 140 g 500 ml 50 g 20-30 g 20 g 4</p> <p>ml 700 g 350 ml 150 q.b. q.b.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sciogliere il lievito in poco latte tiepido • Impastare per 10 minuti farina, lievito e miele • Incorporare un uovo alla volta e lavorare la pasta fino a che non risulta liscia • Imburrare gli stampi da babà e riempire per 1/3 ogni stampo • Lievitare a 35°C fino a che la pasta non deborda dagli stampi • Cuocere in forno a 200°C per 25 minuti circa • Togliere i babà dagli stampi e lasciare seccare su di una griglia • Preparare la bagna • immergere i babà nella bagna, scolarli e lasciarli sgocciolare sulla griglia • lucidare i babà con gelatina di albicocche e servire con panna montata e frutta

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
BAGNA PER DOLCI		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
ACQUA ZUCCHERO SCORZA DI LIMONE SCORZA D'ARANCIO LIQUORE (MARASCHINO)	GR. 500 GR. 250 N° 1 N° 1 GR. 50/100	<input type="checkbox"/> Mettere tutti gli ingredienti a freddo in un pentolino di rame. <input type="checkbox"/> Far bollire fino ad ottenere uno sciroppo abbastanza liquido.
<u>OSSERVAZIONI:</u> La quantità del liquore varia anche in base al tipo che si sceglie (maraschino, grappa, brandy, cointreau, ecc....).	<u>VARIANTI:</u> Il liquore si può anche aggiungere a fine cottura dello sciroppo.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 5 COTTURA MIN. 10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
BAVARESE ALLA VANIGLIA		25
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
LATTE ROSSI D'UOVO VANIGLIA COLLA DI PESCE PANNA FRESCA ZUCCHERO	L. 1 N° 8/10 N° 1 BUSTINA GR. 50 L. 1 GR. 300	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bollire il latte con metà dello zucchero e la stecca di vaniglia. <input type="checkbox"/> A parte sbattere le uova con l'altra metà di zucchero e versarci il latte bollito. <input type="checkbox"/> Cuocere sul fuoco molto basso, per pochi minuti, girando continuamente e senza far riprendere il bollore al composto che potrebbe impazzire. <input type="checkbox"/> Agg. la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda. <input type="checkbox"/> Lasciare freddare. <input type="checkbox"/> Quando il composto inizia a rapprendersi, agg. la panna montata non zuccherata. <input type="checkbox"/> Lavorare e versare negli appositi stampi il composto. <input type="checkbox"/> Solidificare in frigorifero per almeno tre ore. <input type="checkbox"/> Al momento del servizio, passare lo stampo nell'acqua calda e sformare sul vassoio di servizio. <input type="checkbox"/> Decorare con panna montata, lingue di gatto, ciliegie candite, motivi di cioccolato, ecc....
<u>OSSERVAZIONI:</u> Si serve anche accompagnata con salsa al cioccolato, salsa di fragole, frutti di bosco, ecc.... Gelatina base: acqua gr.1000 zucchero gr.400 colla di pesce gr.40/50 colorante qb.	<u>VARIANTI:</u> Con questa base si preparano bavaresi al caffè, al liquore, ecc.... Prima di versare il composto negli stampi, si possono velare con gelatine di aurum, frutta, preparate con colla di pesce, acqua calda, zucchero, succo di limone, liquore, coloranti alimentari.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 40 COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>BISCOTTI DI PRATO</i>		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FARINA ZUCCHERO ROSSI D'UOVO MANDORLE CON LA BUCCIA LIEVITO CHIMICO SALE FINE VANILLINA LATTE MIELE	GR. 500 GR. 400 N° 6/ 8 GR. 250 N° 1 BUSTINA Q.B. N° 1 BUSTINA Q.B. GR. 40	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sbattere i rossi d'uovo, con lo zucchero, il miele ed il sale. <input type="checkbox"/> Agg. la farina setacciata, il lievito e la vaniglia e le mandorle. <input type="checkbox"/> Lavorare bene e se l'impasto risulta troppo sodo, versarci un goccio di latte. <input type="checkbox"/> Su di un tavolo infarinato, formare dei cordoni del diametro di ca. 4/5 cm. <input type="checkbox"/> Metterli, non troppo vicini tra di loro, su di una teglia nera da forno, imburrata ed infarinata. <input type="checkbox"/> Spennellarli di uovo sbattuto e cuocerli nel forno pre-riscaldato, a 220° C. <input type="checkbox"/> Quando sono seccati toglierli e tagliarli in tralice, con un coltello a sega. <input type="checkbox"/> Rimetterli in forno per il "biscottage", riformandoi cordoni.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Questo tipo di biscotto si conserva a lungo. L'impasto deve essere consistente ed elastico. Tipici della Toscana, si servono con Vin Santo.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 10+10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
CHEESE CAKE		15
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PHILADELFIA UOVA INTERE ZUCCHERO VANIGLIA PANNA FRESCA BISCOTTI ORO SAIWA BURRO SCORZA D'ARANCIO	GR. 500 N° 5 GR. 200 N° 1 BUSTINA GR. 50 GR. 200 GR. 150 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tritare i biscotti ed unirli il burro fuso. <input type="checkbox"/> Fare uno strato su di uno stampo a cerniera imburato e cuocerlo per 10 min. in forno a 180°C. <input type="checkbox"/> Amalgamare i rossi d'uovo con lo zucchero. <input type="checkbox"/> Agg. il philadelphia, la panna e gli Albumi montati a neve ferma. <input type="checkbox"/> Lavorare delicatamente e versare il composto negli stampi con lo strato di biscotto. <input type="checkbox"/> Cuocere in fornoper ca. 40 min. a 160°C. <input type="checkbox"/> Sformare e raffreddare, servire con sopra una gelatina di frutta.
<u>OSSERVAZIONI:</u> SALSA ALL'ARANCIA 250 GR .ZUCCHERO 250 GR. ACQUA 800 GR.ARANCE	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20/30 COTTURA MIN. 40

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
CREMA CHANTILLY		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CREMA PASTICCERA PANNA MONTATA	GR. 500 GR. 500	<input type="checkbox"/> Preparare ½ dose di crema pasticcera, lasciarla freddare. <input type="checkbox"/> Lavorare con la frusta. <input type="checkbox"/> Incorporarci delicatamente la panna montata a neve.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN.

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	CREMA PASTICCERA		1 DOSE
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
LATTE ZUCCHERO FARINA UOVA VANIGLIA LIMONE	LT.1 GR 250 / 300 GR.100/120 NR.8 rossi o NR.4uova inte re NR.1 bustina NR.1	<ul style="list-style-type: none"> • FAR BOLLIRE IL LATTE CON ½ DOSE DI ZUCCHERO, LA VANIGLIA E LA SCORZA DI LIMONE • A PARTE SBATTERE LE UOVA CON LO ZUCCHERO • AMALGAMARE CON LA FARINA • STEMPERARE QUESTO COMPOSTO CON UN PO DEL LATTE BOLLITO • QUINDI UNIRE TUTTO ASSIEME E CUOCERE PER CIRCA 5/10 MIN. A FUOCO BASSO • TOGLIERE LA CREMA DAL RECIPIENTE DI COTTURA E FARLA RAFFREDDARE SU DI UN VASSOIO COSPARSA DI ZUCCHERO. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
LA CREMA PUÒ ESSERE RAFFREDDATA IMMERGENDO IL RECIPIENTE DI COTTURA IN ACQUA FREDDA, MESCOLANDO LENTAMENTE. QUESTO METODO IMPEDISCE LA FORMAZIONE DEI GRUMI.	<u>AL CIOCCOLATO</u> <ul style="list-style-type: none"> • AGG. ALLA CREMA ANCORA CALDA 100 GR. DI CACAO O 150 GR. DI CIOCCOLATO FONDENTE. <u>CREMA CHANTILLY</u> <ul style="list-style-type: none"> • AGG. A CREMA FREDDA 300 GR. DI PANNA MONTATA. CAFFE, NOCCIOLA, ETC • AGG. A CREMA FREDDA ESTRATTI O VARIE ESSENZE. 	PREPARAZIONE: MIN. 5 COTTURA: MIN. 10 + 5/10	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
CRÈME CAMEL		12
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<p><u>PER LA CREMA</u> LATTE ZUCCHERO UOVA VANILLINA</p> <p><u>PER IL CAMELLO</u> ZUCCHERO ACQUA SUCCO DI LIMONE</p>	<p>L. 1 GR. 250 N° 8 N° 1 BUSTINA</p> <p>GR. 200 GR. 80 Q.B.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Preparare il caramello, mettendo tutti gli ingredienti in una casseruola di rame e cuocendo. <input type="checkbox"/> A cottura ultimata, agg. poca acqua fredda per fermare la cottura. <input type="checkbox"/> Velare il fondo degli stampini adatti, con il caramello. <input type="checkbox"/> A parte bollire il latte con la vaniglia e versarlo in un composto formato sbattendo le uova con lo zucchero, senza che si formi la schiuma. <input type="checkbox"/> Versare il composto negli stampini. <input type="checkbox"/> Sistemare un foglio di carta gialla, sul fondo di una placca da forno ed adagiarvi sopra gli stampini. <input type="checkbox"/> Versare nella placca dell'acqua fino a metà degli stampini. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno a 150° C. senza fare bollire l'acqua. <input type="checkbox"/> Quando è cotto, lasciare freddare e sformare sul piattino di servizio, decorando con un fiocco di panna montata.
<p><u>OSSERVAZIONI:</u></p> <p>Bucare lo stampino sul fondo al momento di sformarlo, per facilitare l'operazione.</p>	<p><u>VARIANTI:</u></p>	<p><u>TEMPI:</u></p> <p>PREPARAZIONE MIN. 20</p> <p>COTTURA MIN. 60</p>

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>CROSTATA DI FRUTTA</i>		16
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PASTA FROLLA CREMA PASTICCERA GELATINA BURRO	½ DOSE ½ LITRO GR. 400 GR. 50	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Preparare la frolla, stendere un disco sul marmo infarinato, metterlo in uno stampo imburrato. ❑ Fare dei piccoli fori con i denti di una forchetta, si può anche mettere sopra un foglio di carta da forno con dei fagioli secchi, in modo che la pasta non si alzi in cottura. ❑ Cuocere in forno pre-riscaldato a 180° C. ❑ Freddare e spalmarci sopra la crema, decorare con frutta e gelatinare immediatamente perché la frutta non annerisca. ❑ Servire su di un vassoio, con carta trinata.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Con questa dose si ottengono due crostate. - Se non si dispone della gelatina, si può spolverare la frutta con zucchero a velo, perché non annerisca. 	Le tartallette di frutta si preparano negli appositi stampi, al posto della crema si può usare un fiocco di panna montata.	PREPARAZIONE MIN. 25 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>CROSTATATA DI MARMELLATA E DI CREMA</i>		1 torta x 10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FROLLA MARMELLATA O CREMA UOVA SBATTUTE BURRO GELATINA O ZUCC. A VELO	½ DOSE GR. 500 N° 2 GR. 50 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Stendere un disco di frolla dello spessore di 1 cm., avvolgerlo al mattarello e disporlo nello stampo imburrato, togliendo la pasta in eccesso. ❑ Versare all'interno la crema o la marmellata, lasciando liberi 2 cm. di bordo, che sarà spennellato con l'uovo. ❑ Attaccare a reticolo le striscioline di frolla e chiudere tutto il bordo con un cordone di frolla. ❑ Spennellare d'uovo e cuocere in forno pre-riscaldato a 180° C. ❑ Servire fredda, dopo avere gelatinato la crostata con la gelatina sciolta sul fuoco, con aggiunta di un goccio d'acqua, oppure spolverare con zucchero a velo.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Durante la cottura se la pasta tende a sollevarsi, bucare con uno stecchino. La pasta frolla tende a sbriciolarsi, se è stata lavorata troppo con le mani.		<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 40 COTTURA MIN. 20/25

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
LINGUE DI GATTO		1 DOSE
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
ZUCCHERO A VELO BURRO FARINA CHIARE D'UOVO VANIGLIA	GR. 200 GR. 200 GR. 200 Gr. 200 N° 1 BUSTINA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> In una bastardella ammorbidire il burro, agg. lo zucchero a velo e lavorare molto bene. <input type="checkbox"/> Agg. le uova ed infine la farina e la vaniglia. <input type="checkbox"/> Dopo avere ottenuto un composto liscio, metterlo in un sac au poche con bocchetta liscia e stretta. <input type="checkbox"/> Su di una teglia imburata ed infarinata formare dei bastoncini di ca. 8/10 cm. e dello spessore di una matita, (lasciare spazio tra i bastoncini). <input type="checkbox"/> Cuocere in forno caldo e staccare appena cotti, prima che si raffreddino.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Si servono con gelato, zabaione, pasticcini da tè.	<u>VARIANTI:</u> Per ottenerle nere togliere il 10% di farina ed unirvi il 10% di cacao	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 5/10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>MOUSSE AL CIOCCOLATO</i>		12
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CIOCC. FONDENTE UOVA INTERE ROSSI D'UOVO ZUCCHERO PANNA MONTATA	GR. 320 N° 4 N° 4 GR. 80 + 50 GR. 500	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Montare a bagnomaria (60°C.) le uova, i rossi d'uovo e gli 80 gr. di zucchero. <input type="checkbox"/> Togliere dal fuoco ed agg. il ciocc. fuso a bagnomaria. <input type="checkbox"/> Quando il composto è tiepido agg. delicatamente la panna montata con i 50 gr. di zucchero. <input type="checkbox"/> Versare in coppetta e decorare con savoiardi.
<u>OSSERVAZIONI:</u> E' preferibile consumare la mousse il giorno successivo alla preparazione.	<u>VARIANTI:</u> Dosi: gr. 75 zucchero, gr. 60 acqua, 6 rossi e 2 uova intere, gr. 350 di fondente, gr. 500 di panna e gr. 50 di cacao amaro. Proc.: come sopra, solo che si bolle l'acqua con lo zucchero e dopo si agg. le uova e si montano.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 30 COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>IMPASTO PER PANINI MORBIDI</i>		40 panini
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FARINA RINFORZATA ZUCCHERO BURRO UOVA LIEVITO DI BIRRA SALE ACQUA E LATTE TIEPIDI	G 1000 G 50 G 200 N° 5 G 50 G 20 G 400 CIRCA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mettere in planetaria: farina, burro, sale e zucchero e girare. <input type="checkbox"/> Diluire il lievito nel latte e l'acqua tiepida e unire in planetaria. <input type="checkbox"/> Aggiungere i tuorli e fare girare fino ad ottenere un impasto morbido e asciutto. <input type="checkbox"/> Far lievitare il composto. <input type="checkbox"/> Togliere dalla caldara e formare i panini. <input type="checkbox"/> Metterli in teglia e farli nuovamente lievitare, spennellati con uovo sbattuto ed eventualmente i semi di papavero o sesamo. <input type="checkbox"/> Infornare a 230 °c per circa 25 min.
<u>OSSERVAZIONI:</u> <input type="checkbox"/> L' impasto deve risultare morbido ed asciutto ma non appiccicoso	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN. 25/30

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
PANNA COTTA		15/20
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PANNA FRESCA PANNA MONTATA ZUCCHERO VANIGLIA COLLA DI PESCE	GR. 500 GR. 500 GR. 100 N° BUST. 1 GR. 10/15	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Far bollire la panna fresca con lo zucchero e la vaniglia. <input type="checkbox"/> Togliere dal fuoco ed unire la colla di pesce prec. ammorbidita in acqua fredda. <input type="checkbox"/> Fare raffreddare il composto sino a che non inizia a rapprendersi. <input type="checkbox"/> Unirci delicatamente la panna montata e versare negli appositi stampini. <input type="checkbox"/> Lasciare addensare in frigorifero. <input type="checkbox"/> Al momento del servizio, sformare sul piattino.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
<p><u>Salsa alle fragole</u> Frullare al mixer 1kg di fragole ed agg. 300 gr. di zucchero sciolti in acqua e succo di limone.</p> <p><u>Salsa al cioccolato</u> Scaldare 250 gr. di panna e 150 gr. di latte, con 100 gr. di zucchero. Agg. 400 gr. di cioccolato fondente a pezzettini e sciogliere.</p>	<p>Se si sostituisce ½ dose di panna con latte, sarà necessario aumentare la dose di colla di pesce.</p> <p>Per sformare gli stampini, aiutarsi con il coltellino ed immergendo per alcuni istanti in acqua calda.</p>	<p>PREPARAZIONE MIN. 30</p> <p>RAFFREDD. MIN. 80</p>

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>PASTA BRISEE</i>		10 circa
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<i><u>Frolla salata e/o brisee</u></i>		
Farina "00"	g 500	<ul style="list-style-type: none"> • Per la preparazione della frolla e della brisèe si procede nello stesso modo: impastare contemporaneamente la farina, il burro morbido a fiocchi e i restanti ingredienti. • Formare una pallina e lasciare riposare in frigo per almeno 1 ora coperta con un panno o pellicola trasparente. • Stendere l'impasto e preparare basi per torte salate, pizzette o salatini a piacere. • Bucare il fondo con una forchetta e cuocere in forno a 180 °C
Burro o margarina	g 250	
Uova	n 1	
Rossi d'uovo	n 1	
Zucchero	g 20	
Sale	q.b.	
Acqua	30 gr.	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>PASTA CHOUX</i>		1 DOSE
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<p style="text-align: center;"><u>METODO 1</u></p> ACQUA FARINA BURRO UOVA SALE	GR. 300 GR. 200 GR. 100 N° 5/6/7 Q.B.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bollire l'acqua insieme al burro. <input type="checkbox"/> Togliere dal fuoco e versare la farina setacciata tutta in un colpo. <input type="checkbox"/> Cuocere a fuoco basso per 5 min. ca. o almeno finchè non si stacca la patina formata sul fondo della casseruola. <input type="checkbox"/> Togliere dal fuoco e versare in una bastardella. <input type="checkbox"/> Senza che l'impasto si freddi molto, aggiungere le uova 2 per volta, lavorando con un mestolo. <input type="checkbox"/> Per preparare i bignè, versare il composto in un sac a poche con duille liscia, formare delle piccole piramidi su di una placca da forno imburata, abbassando la punta con un pennellino inumidito d'acqua. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno a 180° C., se si dispone di un forno a termoconvezione.
<p style="text-align: center;"><u>METODO 2</u></p> ACQUA FARINA BURRO UOVA SALE	GR. 200 GR. 200 GR. 200 N° 5/6/7 Q.B	
<p><u>OSSERVAZIONI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Con questa dose si preparano ca. 40 bignè medio-piccoli. - I bignè si riempiono di crema, panna, ecc. e si glassano con zucchero fondente sciolto. - La dose delle uova varia a seconda dell'umidità della farina. 	<p><u>VARIANTI:</u></p> La choux si utilizza anche per preparare gnocchi, bignè salati, frittelle, eclair (bignè dolci di forma allungata), ecc.	<p><u>TEMPI:</u></p> <p>PREPARAZIONE MIN. 30</p> <p>COTTURA MIN. 15/20</p>

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>PASTA PER CROISSANT</i>		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<u>PASTELLO</u> FARINA RINFORZATA BURRO AMMORBIDITO UOVA ZUCCHERO LIEVITO DI BIRRA SALE LATTE TIEPIDO E/O ACQUA LATTE IN POLVERE AROMA D'ARANCIO <u>PANETTO</u> BURRO (90 % DI GRASSI) FARINA 00	KG 1 KG 0.100 KG 0.150 (3) KG 0.200 KG 0.070 KG 0.020 KG 0.300 KG 0.050 QB KG 0.400 KG 0.050	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sciogliere in un recipiente il lievito con poca acqua tiepida . <input type="checkbox"/> In macchina lavorare la farina, le uova, lo zucchero ed il sale, mescolare. <input type="checkbox"/> Aggiungere il burro, il lievito, la farina e se necessario ancora del liquido fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. <input type="checkbox"/> Coprire e far riposare in frigo per 45 min. <input type="checkbox"/> Tirare la pasta ad 1 cm di spessore, mettere al centro il panetto di burro e farina , avvolgerlo e dare una tirata semplice con tre pieghe. <input type="checkbox"/> Coprire con la pellicola e far riposare per 20 min. <input type="checkbox"/> Successivamente tirare altre due volte rispettando il tempo di riposo. <input type="checkbox"/> Tirare la pasta, formare dei triangoli, volendo porre sopra degli spunzoni di crema o marmellata. <input type="checkbox"/> Arrotolare i triangoli piegandone le punte, posizzarli sulle teglie con la carta da forno e spennellare con uovo sbattuto con un po' d'acqua. <input type="checkbox"/> Fare lievitare in caldana. <input type="checkbox"/> Lucidare con uovo e spolverare di zucchero semolato o in grani. <input type="checkbox"/> Infornare a 210 ° per circa 8/10 minuti.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Può variare il n° di uova <input type="checkbox"/> Utilizzando la biga bisogna diminuire la quantità di lievito 	PREPARAZIONE MIN. 60 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>Pasta di mandorle per biscotti</i>		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
Zucchero a velo Farina di mandorle Patate lesse cotte e passate Marmellata di albicocche Essenza di mandorle uova	GR. 1000 Gr.1000 Gr.600 Gr.70 Qb. Qb.	IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI NELLA PLANETARIA ESCLUSE LE UOVA. PER I BISCOTTI DA GETTARE CON IL SAC A POCHE AGGIUNGERE LE UOVA FINO ALLA GIUSTA CONSISTENZA FORMARE I BISCOTTI RAFFREDDARE NELL'ABBATTITORE CUOCERE IN FORNO A 180° per 10 minuti
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>PASTA FRESCA ALL'UOVO</i>		10/15
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FAINA 00 FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO (SEMOLINO) UOVA SALE ACQUA	GR.800 GR.200 NR.8/10 QB. QB.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mettere la farina a fontana, romperci dentro le uova e agg. il sale. <input type="checkbox"/> Mescolare gli ingredienti al centro della fontana, unire a poco a poco la farina fino ad ottenere un composto omogeneo, lavorare la pasta per almeno 10/15 minuti. <input type="checkbox"/> Fare riposare la pasta al riparo dall'aria per almeno 15 minuti (in un panno umido o avvolta in una pellicola di cellophane). <input type="checkbox"/> Tirare la pasta a mano o a macchina spolverandola di farina, una volta ottenuto lo spessore desiderato, occorre lasciarla asciugare da entrambi i lati, sistemandola su di un tavolo spolverato di semolino. Quando sarà ben asciutta ,tagliarla del formato desiderato: tagliatelle,pappardelle,tagliolini,etc. <input type="checkbox"/> Quando serve per paste ripiene (ravioli,tortelli,tortellini,cappelletti,etc.) bisogna utilizzare la pasta prima che si secchi, per far unire meglio la sfoglia si può inumidirla spennellando con acqua o con uovo sbattuto. <input type="checkbox"/> Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (10 lt.di acqua per ogni kg.di pasta) e poco olio. <input type="checkbox"/> Scolarla e condirla con la salsa prescelta.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u>
- Lo spessore della pasta varia in rapporto alla preparazione da eseguire (più alto per tagliatelle, pappardelle, ecc., più basso per le paste ripiene.	La pasta può essere colorata ed insaporita con vari ingredienti, spinaci, pomodori, barbe rosse, nero di seppia, cacao, ecc.... La paglia e fieno consiste nel mescolare tagliatelle bianche e verdi.	PREPARAZIONE MIN. 40 COTTURA MIN. 5

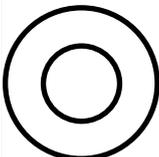
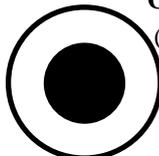
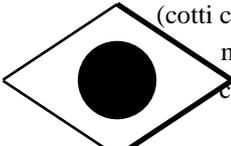
NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>PASTA FRESCA ALL'UOVO</i>		10/15
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FARINA 00 SEMOLA DI GRANO DURO UOVA SALE FINO ACQUA	g 800 g 200 n 8 QB. QB.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mettere la farina a fontana, rompere dentro le uova e aggiungere il sale. <input type="checkbox"/> Mescolare gli ingredienti al centro della fontana, unire a poco a poco la farina fino ad ottenere un composto omogeneo; lavorare la pasta per almeno 10/15 minuti. <input type="checkbox"/> Fare riposare la pasta al riparo dall'aria per almeno 15 minuti (in un panno umido o avvolta in una pellicola di cellophane). <input type="checkbox"/> Tirare la pasta a mano o a macchina spolverandola di semola o semolino; una volta ottenuto lo spessore desiderato, occorre lasciarla asciugare da entrambi i lati, sistemandola su di un tavolo spolverato di semolino. Quando sarà ben asciutta ,tagliarla del formato desiderato: tagliatelle,pappardelle,taglierini,etc. <input type="checkbox"/> Quando serve per paste ripiene (ravioli,tortelli,tortellini,cappelletti,etc.) bisogna utilizzare la pasta prima che si secchi, per far unire meglio la sfoglia si può inumidirla spennellando con acqua o con uovo sbattuto. <input type="checkbox"/> Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (10 lt.di acqua per ogni kg.di pasta) e poco olio. <input type="checkbox"/> Scolarla e condirla con la salsa prescelta.
<u>OSSERVAZIONI:</u> - Lo spessore della pasta varia in rapporto alla preparazione da eseguire (più alto per tagliatelle, pappardelle, ecc., più basso per le paste ripiene)	<u>VARIANTI:</u> La pasta può essere colorata ed insaporita con vari ingredienti, spinaci, pomodori, barbe rosse, nero di seppia, cacao, ecc.... La paglia e fieno consiste nel mescolare tagliatelle bianche e verdi.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 40 COTTURA MIN. 10

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>PASTA FRESCA DI GRANO DURO</i>		10/12
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO (SEMOLINO) ACQUA TIEPIDA SALE Olio extravergine di oliva	GR.800 ½ DELLA DOSE DELLA FARINA GR:15	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mettere la farina a fontana, agg. l'acqua tiepida l'olio e agg. il sale. <input type="checkbox"/> Mescolare gli ingredienti al centro della fontana, unire a poco a poco la farina fino ad ottenere un composto omogeneo, lavorare la pasta per almeno 10/15 minuti. <input type="checkbox"/> Fare riposare la pasta al riparo dall'aria per almeno 15 minuti (in un panno umido o avvolta in una pellicola di cellophane). <input type="checkbox"/> fare dei cordoncini sottili e tagliarli a pezzetti. <input type="checkbox"/> formare le varie tipologie di pasta. <input type="checkbox"/> Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (10 lt.di acqua per ogni kg.di pasta) e poco olio. <input type="checkbox"/> Scolarla e condirla con la salsa prescelta.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 40 COTTURA MIN. 5

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	PASTA FROLLA		1 DOSE
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
<u>PASTA FROLLA NORMALE</u> FARINA BURRO O MARGARINA ZUCCHERO UOVA INTERE VANILLINA SCORZA DI ARANCIA O LIMONE GRATTUGIATA SALE	(kg.2,5) GR.1000 GR.500 GR.350 NR.3 NR.1 bustina QB. QB.	<ul style="list-style-type: none"> TAGLIARE IL BURRO A QUADRETTI E AMMORBIDIRLO CON UNA SPATOLA AGG.TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI ESCLUSO LA FARINA IMPASTARE IL TUTTO FACENDO ATTENZIONE A NON SCALDARE L'IMPASTO (LAVORARE CON LE SPATOLE) AGG. LA FARINA E LAVORARE VELOCEMENTE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO IMPASTANDO CON LE MANI FORMARE UN "MATTONI" E FARE RIPOSARE IN FRIGO PER ALMENO ½ ORA.(PERIODO NEL QUALE IL BURRO SI INDURISCE FACENDO PERDERE ELASTICITÀ ALLA PASTA). 	
<u>PASTA FROLLA SABLEE</u> FARINA BURRO O MARGARINA ZUCCHERO A VELO ROSSI D'UOVO VANILLINA SCORZA DI ARANCIA O LINONE GRATTUGIATA SALE	(kg.2) GR.1000 GR.700 GR.360 NR.8/10 NR.1bustina QB. QB.	<ul style="list-style-type: none"> IN UNO ZUCCHOTTO MONTARE I TUORLI CON LO ZUCCHERO ED IL SALE AGG. LA FARINA SETACCIATA E MESCOLORE CON IL MESTOLO DI LEGNO FARE LA SABBIASTURA SFREGANDO TRA LE MANI LA PASTA E FACENDOLA CADERE SUL TAVOLO DI MARMO QUANDO LA PASTA E' RIDOTTA IN PICCOLI GRANELLI AGG. IL BURRO AMMORBIDITO E IMPASTARE CON IL PALMO DELLA MANO FORMARE UN "MATTONI" E FARE RIPOSARE IN FRIGO PER ALMENO 1/2 ORA. 	
<u>PASTA FROLLA GETTATA</u> FARINA BURRO O MARGARINA ZUCCHERO UOVA + TUORLI AROMI E SALE	(kg.2,5) GR.1000 GR.600 GR.500 NR.5+5 QB.	<ul style="list-style-type: none"> MONTARE IL BURRO CON LO ZUCCHERO E AGG IL RESTO DEGLI INGREDIENTI PROCEDERE COME SOPRA DESCRITTO. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> LA PASTA FROLLA NORMALE E' INDICATA PER LA PREPARAZIONE DI CROSTATE,TARTELLETTE,TORTE FARCITE ETC LA PASTA FROLLA SABLEE E' INDICATA PER LA PREPARAZIONE DI PASTICCERIA E BISCOTTERIA FINE LA PASTA DI FROLLA GETTATA E' INDICATA PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI TIPI DI BISCOTTI UTILIZZANDO IL SAC A POCHE, 		PREPARAZIONE: MIN.	
		COTTURA:	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>GENOISE</i>		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
UOVA ZUCCHERO FARINA FECOLA VANILLINA BUSTE	N° 15/ 16 GR. 500 GR. 400 GR. 200 N° 1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Usare uova non di frigorifero, meglio se leggermente scaldate. <input type="checkbox"/> Romperle su di una ciotola e versarle nella planetaria. <input type="checkbox"/> Aggiungere lo zucchero. <input type="checkbox"/> Montare il composto sino a renderlo soffice e spumoso. <input type="checkbox"/> Togliere il recipiente ed incorporarci la farina, la fecola e la vanillina setacciate. <input type="checkbox"/> Lavorare con movimento dal basso verso l'alto con una spatola gommata, finchè non scompaiono i grumi. <input type="checkbox"/> Versare il composto negli stampi a cerniera, precedentemente imburrati ed infarinati. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno pre-riscaldato a 200°C.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Riempire gli stampi non oltre la metà.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 30/40

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>GENOISE (Bisquit)</i>		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
UOVA ZUCCHERO FARINA VANILLINA BUSTE	N° 10 GR. 250 GR. 300 N° 1	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Usare uova non di frigorifero, meglio se leggermente scaldate <input type="checkbox"/> Montare i rossi d'uovo con 100 gr. di zucchero sino a renderlo soffice e spumoso. <input type="checkbox"/> Montare le chiare a neve con il rimanente zucchero <input type="checkbox"/> Unire le due parti delicatamente incorporarci la farina e la vanillina setacciate. <input type="checkbox"/> Lavorare con movimento dal basso verso l'alto con una spatola gommata, finchè non scompaiono i grumi. <input type="checkbox"/> Versare il composto negli stampi a cerniera, precedentemente imburrati ed infarinati. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno pre-riscaldato a 200°C.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Riempire gli stampi non oltre la metà.	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 20 COTTURA MIN. 10

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO: PASTA SABLÉE (BISCOTTI) • Mezzelune al cioccolato • Canestrelli / Occhi di bue • Stampati con ciliege candite	GIORNO:	PORZIONI: 10
SCHEDA N°			
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
<u>PASTA SABLÉE</u> FARINA BURRO O MARGARINA DA FROLLA ZUCCHERO A VELO TUORLI D'UOVO SALE FINE VANILLINA ARANCIA SCORZA GRATT. <u>PER I BISCOTTI</u> CILIEGE CANDITE CIOCCOLATO PER COPERTURA MARMELLATA UOVA SBATTUTE ZUCCHERO A VELO	GR.500 GR.350 GR.180 NR.4/5 QB. NR.1 busta NR.1 NR.20 GR.300 GR.200 NR.1 GR.100	<ul style="list-style-type: none"> NELLA BASTARDELLA MONTARE I ROSSI CON LO ZUCCHERO, IL SALE E GLI AROMI AGG. IN UNA SOLA VOLTA LA FARINA SETACCIATA E MESCOLARE CON IL MESTOLO DI LEGNO FARE LA SABBIASTURA SFREGANDO TRA LE MANI LA PASTA E FACENDOLA CADERE SUL TAVOLO DI MARMO QUANDO LA PASTA É RIDOTTA IN PICCOLI GRANELLI AGG. IL BURRO AMMORBIDITO E IMPASTARE CON IL PALMO DELLA MANO FAR RIPOSARE LA PASTA IN FRIGO PER ½ ORA STENDERLA SUL TAVOLO BEN INFARINATO COL MATTARELLO STAMPARE I BISCOTTI E DISPORLI DELICATAMENTE SU DI UNA TEGLIA DA FORNO PRECEDENTEMENTE IMBURRATA CUOCERLI IN FORNO A 180° FINO A CHE NON COMINCINO A COLORIRE I BORDI <p>OCCHIO DI BUE (unire la base con sopra la marmellata)</p>  <p>CANESTRELLI (spolverati con zucchero a velo)</p>  <p>MEZZE LUNE (immerse nel cioccolato (so))</p>  <p>CON CILIEGINE (cotti con sopra mezza ciliege candite).</p> 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
QUESTA PASTA É USATA PER LA PICCOLA PASTICCERIA FINE.	<ul style="list-style-type: none"> QUESTA PASTA PUÒ ESSERE IMPASTATA ANCHE COME LA FROLLA COMUNE. QUESTA PASTA PUÒ ESSERE FATTA ANCHE AL CIOCCOLATO TOGLIENDO 1/10 DEL PESO DELLA FARINA SOSTITUENDOLA CON UGUALE QUANTITATIVO DI CACAO AMARO. 	PREPARAZIONE: MIN.40 COTTURA: MIN 15	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
PASTA SFOGLIA		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> - FARINA DI TIPO 00 - MARGARINA DA SFOGLIA - ACQUA - SALE 	GR. 1000 GR.1000 GR.400 Q.B	<p>Tagliare a quadretti la margarina, impastarla con 300 gr della dose della farina, a parte impastare i rimanenti gr. 700 di farina con i gr. 400 d'acqua, stendere questo ultimo composto, metterci ne mezzo l'impasto di margarina e chiudere seguendo il tipico procedimento, Tirare la prima volta la pasta e piegarla in 4. Fare riposare in frigo per almeno 20/30 minuti, ripetere questa operazione per altre 3 volte, tirando la pasta per la direzione contraria alla precedente, rispettando gli stessi tempi di attesa. Infine conservare la pasta in frigo avvolta in una pellicola.</p>
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	IMPASTO BASE PER PIZZA		14
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
FARINA (TIPO O) ACQUA OLIO DI OLIVA LIEVITO DI BIRRA SALE FINE ZUCHERO	GR.1000 GR.400 GR.20 GR.25/50 QB. QB.	<ul style="list-style-type: none"> • DISPORRE LA FARINA A FONTANA SUL TAVOLO • A PARTE SCIOGLIERE IL LIEVITO NELL'ACQUA TIEPIDA • VERSARLO AL CENTRO DELLA FARINA E AGG. L'OLIO, IL SALE E LO ZUCCHERO. • LAVORARE CON LE DITA PER FARE ASSORBIRE IL COMPOSTO ALLA FARINA. • IMPASTARE FINO A RENDERLO UNIFORME,MORBIDO ED ELASTICO. • DARE UNA FORMA TONDA E FARE UNA INCISIONE A CROCE SULLA SUPERFICE . • METTERE IL COMPOSTO IN UN RECIPIENTE COPERTO CON UN PANNO O CON UNA PELLICOLA. • LASCIARE LIEVITARE IN AMBIENTE CALDO-UMIDO PER ALMENO 1 ORA. • DIVIDERE L'IMPASTO IN PALLINE E PROCEDERE AD UNA NUOVA LIEVITAZIONE. • STENDERLO CON IL MATTARELLO, CONDIRLO E CUOCERE IN FORNO ALLA TEMPERATURA DI 250/270°. 	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
<ul style="list-style-type: none"> • LA QUANTITA DI LIEVITO DA UTILIZZARE DIPENDE DALLA TEMPERATURA STAGIONALE, E DAL TEMPO DISPONIBILE PER LA LIEVITAZIONE. 	<ul style="list-style-type: none"> • A QUESTO IMPASTO BASE SONO ESSERE AGG. ALTRI INGREDIENTI PER RENDERE IL COMPOSTO PIU MORBIDO E SOFFICE, QUALI : BURRO,STRUTTO,LATTE, E UOVA. 	PREPARAZIONE: MIN.15 COTTURA: MIN.10	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>PROFITEROLE AL CIOCCOLATO</i>		12
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CHOUX SALSA AL CIOCCOLATO CREMA PASTICCERA PANNA MONTATA	½ DOSE 1 DOSE 1 DOSE GR. 300	<input type="checkbox"/> Riempire le choux di crema e disporle sul vassoio di portata a piramide. <input type="checkbox"/> Velarle con la salsa al cioccolato e decorare con fiocchi di panna montata.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 120 COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>SALSA AL CIOCCOLATO</i>		1 DOSE
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
CIOCCOLATO FONDENTE PANNA ZUCCHERO	GR. 600 GR. 300/450 GR. 150	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sminuzzare finemente il cioccolato, aiutandosi con un coltello. <input type="checkbox"/> Bollire la panna con lo zucchero e versarci il cioccolato. <input type="checkbox"/> Girare con la frusta, fuori dal fuoco, sino alla completa amalgama.
<u>OSSERVAZIONI:</u> Questa salsa viene anche chiamata ganache.	<u>VARIANTI:</u> Si possono agg. gr. 100 di burro ammorbidito.	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 5

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>Scorzette julienne di arance candite</i>		1 DOSE
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
Arance acqua Zucchero	Gr. 1000 Gr. 1000 Gr .500	<ul style="list-style-type: none"> • Lavare le arance • pelarle e tagliarle a julienne • sbianchirle in acqua • spremere il succo delle arance • fare bollire l'acqua con lo zucchero • aggiungere le scorzette e lasciare ridurre • verso fine cottura aggiungere il succo di arancia • quando il liquido sarà quasi completamente assorbito, togliere le scorzette e lasciarle raffreddare.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 10 COTTURA MIN. 20

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
ASSORTIMENTO DI SFOGLIATINE PER ANTIPASTO Sacrestani al prosciutto Pizzette Rissoles (acciuغه e mozzarella) Wurstel arrotolati Diti farciti (fonduta di formaggio) Spirali (ricotta e spinaci) (prosciutto e formaggio)		
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PASTA SFOGLIA PROSCIUTTO CRUDO POMODORI PELATI MOZZARELLA ACCIUGHE FILETTI WURSTEL GRANDI BESCIAMELLA GROVIERA FONTINA A FETTE RICOTTA SPINACI CAPPERI ORIGANO FARINA (PER LAVORARE) UOVA (PER SPENNELLARE) SEMI DI PAPAVERO SEMI DI SESAMO	1/2 DOSE 10 FETTE GR. 200 GR. 200 GR. 50 NR. 3 GR. 200 GR. 100 GR. 200 GR. 250 GR. 400 GR. 30 QB GR. 500 NR. 2 QB QB	SACRESTANI Stendere la pasta sfoglia, tagliare un rettangolo, spennellare d'uovo, metterci sopra il prosciutto crudo, tagliare delle strisce della larghezza di circa 2/3 cm, arrotolare, sistemare in teglia e cuocere in forno. PIZZETTE Stendere la pasta sfoglia piuttosto, tagliare con uno stampino tondo liscio o rigato le forme circolari delle pizzette, sistemarle in teglia, condirle con il pomodoro passato, i dadini di mozzarella, i capperi e l'origano, cuocere in forno. RISSOLES Seguire lo stesso procedimento delle pizzette per preparare i dischi di pasta sfoglia, spennellarli con acqua metterci sopra dei dadi di mozzarella e chiudere a mezzaluna. WURSTEL ARROTOLATI Stendere la pasta, tagliare una striscia rettangolare della stessa lunghezza dei wurstel Spennellarla d'acqua, arrotolarli e tagliarli a rondelle, sistemarli in teglia e cuocere. DITI FARCITI Tagliare delle strisce di pasta come per i sacrestani, arrotolarle su di un apposito cannolo conico, cuocere in forno, togliere il cannolo e farcire l'interno con della fonduta. SPIRALI Stendere la pasta, tagliare una forma rettangolare, farcirla con besciamella insaporita con ricotta, parmigiano e spinaci passati, o con fette di prosciutto cotto e formaggio, arrotolare e tagliare le spirali così ottenute dello spessore di circa 1 cm, cuocere in forno.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
TORTA MILLEFOGLIE		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PASTA SFOGLIA CREMA PASTICCERA CIOCCOLATO FONDENTE ZUCCHERO A VELO PANNA MONTATA	GR. 600 (1/3 di dose) ½ DOSE GR. 100 GR. 150 GR.250	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Stendere la pasta sfoglia emetterla su di una teglia, bucherellarla e cospargerla di zucchero semolato. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno a 220° <input type="checkbox"/> Farla raffreddare e tagliare 3 dischi del diametro di circa 30 cm.. <input type="checkbox"/> Sbriciolare la pasta eccedente per ottenere la granetta. <input type="checkbox"/> A parte amalgamare la panna montata alla crema pasticcera così da ottenere la crema chantilly. <input type="checkbox"/> Disporre il primo disco di sfoglia su di una base per decorazione, spalmarci sopra uno strato di crema , cospargere di cioccolato fondente tritato e coprire con in secondo disco. <input type="checkbox"/> Ripetere l'operazione con la crema ed il cioccolato tritato ed infine coprire con l'ultimo disco facendo attenzione che la superficie superiore risulti essere quella più liscia. <input type="checkbox"/> Spalmare di crema tutto il bordo della torta che verrà coperto con la granetta di sfoglia e decorare la superficie spolverando di zucchero a velo <input type="checkbox"/> Sistemare su di un vassoio di servizio, con carta trinata.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 60 COTTURA MIN.

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
TORTA DELLA NONNA		10
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PASTA FROLLA NORM. RICOTTA MANDORLE PINOLI ZUCCHERO A VELO UOVA CREMA PASTICCERA	1 DOSE GR. 250 GR. 100 GR. 100 GR. 100 N° 1 GR. 250	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Stendere la frolla, con spessore 1 cm. <input type="checkbox"/> Metterne un disco in uno stampo imburrrato e bucherellare. <input type="checkbox"/> Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C. <input type="checkbox"/> Togliere a metà cottura e freddare. <input type="checkbox"/> Riempire al centro con un impasto di ricotta, crema pasticcera, parte di mandorle e pinoli spezzettati. <input type="checkbox"/> Lasciare libero il bordo che spennelleremo con uovo sbattuto. <input type="checkbox"/> Coprire con un altro disco di frolla, con spessore leggermente inferiore al primo. <input type="checkbox"/> Spennellare con altro uovo sbattuto e cospargere con pinoli e mandorle. <input type="checkbox"/> Finire di cuocere in forno con calore proveniente dall'alto. <input type="checkbox"/> Dopo averla fredda, sfornarla e spolverarla di zucchero a velo.
<u>OSSERVAZIONI:</u> La base deve essere cotta in parte a vuoto, perché con la farcia sopra non cuocerebbe in modo ottimale.	<u>VARIANTI:</u> Si può usare solo crema pasticcera per la farcia, senza ricotta. Esiste una variante con crema al cioccolato (torta del nonno).	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. 40 COTTURA MIN. 40

NOME DEL PIATTO		PORZIONI
<i>TORTA SANT'HONORE'</i>		24
INGREDIENTI	QUANTITA'	PROCEDIMENTO
PANNA MONTATA LEGGERMENTE ZUCCHERATA CREMA PASTICCERA ZUCCHERO X CARMELLO CHOUX PASTA SFOGLIA GENOISE BAGNA ZUCCHERO A VELO CACAO CILIEGIE CANDITE ROSSE	GR.1500 ½ DOSE GR.200 ½ DOSE ¼ DOSE 1/3 DOSE ¼ DOSE GR.100 GR. 20 GR.50	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Stendere la p. sfoglia in teglia, zuccherarla e cuocerla in forno. ❑ Lasciarla raffreddare e tagliare 2 dischi ❑ Farcire gli choux con la crema chantilly. ❑ Caramellare lo zucchero in una casseruola ❑ intingere gli choux nel caramello e incollarli distanziandoli lungo il bordo dei dischi formando una specie di corona. ❑ Riempire l'interno del disco con fette di genoise. ❑ Bagnarle con bagna da pasticceria ❑ Montare la panna zuccherata dividerla in due parti , in una di queste si deve aggiungere il cacao per farla al cioccolato ❑ Formare con il sac a poche con beccuccio rigato strisce di fiocchi di panna alternando il colore. ❑ Riempire gli spazi lungo il bordo tra i bignè con fiocchi di panna. ❑ Decorare con le ciliegie candite ❑ Coprire la parte bassa del bordo con granetta di sfoglia.
<u>OSSERVAZIONI:</u>	<u>VARIANTI:</u>	<u>TEMPI:</u> PREPARAZIONE MIN. COTTURA MIN.

GRUPPO:	ESECUTORE:		
	NOME DEL PIATTO:	GIORNO:	PORZIONI:
SCHEDA N°	TORTE SALATE		12
INGREDIENTI:	QUANTITÀ:	PROCEDIMENTO:	
LATTE PANNA UOVA INTERE ROSSI D'UOVO PARMIGIANO PASTA BRISEE INGREDIENTI VARI PULITI	GR.250 GR.250 NR.2 NR.2 GR.100 ½ DOSE GR.300	IMBURRARE UNO STAMPO TONDO BASSO FORERARLO CON LA PASTA BRISEE (A SECONDA DEL TIPO DI IMPASTO PUO ESSERE NECESSARO PRECUOCERE LEGGERMENTE) A PARTE AMALGAMARE L'IMPASTO BASE AGGIUNGERE I VARI INGREDIENTI CUOCERE IN FORNO A 180°C.	
OSSERVAZIONI:	VARIANTI:	TEMPI:	
		PREPARAZIONE: MIN.	
		COTTURA: MIN.	
		COSTO MATERIE PRIME A PORZIONE:	
		VALORE CALORICO:	

