

# Approfondimenti

## PIÙ CHE TECNICI

CAPITOLO DOPO CAPITOLO, SCANDAGLIAMO

"TRADIZIONE IN EVOLUZIONE - ARTE E SCIENZA IN PASTICCERIA",

IL CORPOSO MANUALE FIRMATO DA LEONARDO DI CARLO



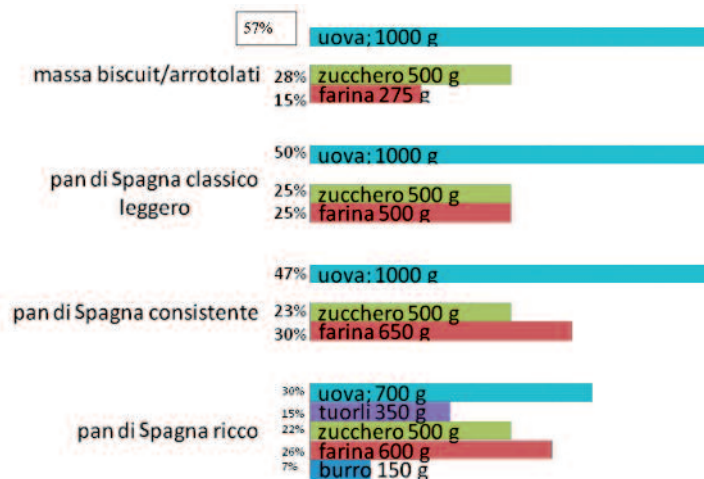
A vedere dai riscontri tangibili e gratificanti (dai social network a telefonate e lettere), il manuale di Leonardo Di Carlo da noi edito – "Tradizione in Evoluzione - Arte e Scienza in Pasticceria" – ha raccolto quei consensi che tanto ci auguravamo arrivassero mentre lo preparavamo assieme. Per tre anni abbiamo scandagliato e preteso molto, sia l'autore che l'editore, per offrire al settore uno strumento veramente utile, sfruttabile giorno dopo giorno, favorendo una profonda consapevolezza di ciò che in laboratorio viene fatto giornalmente. Seguendo poi Leonardo in più lezioni tecniche abbiamo avuto l'ulteriore conferma che questo desiderio di utilità è condiviso fra tantissimi, perché diventa sempre più urgente la necessità di capire, approfondire, mettere in discussione, non dare nulla per scontato. La tecnologia, i gusti dei clienti, la contingenza e tanti altri fattori obbligano gli artigiani ad aggiornarsi e a considerare ogni minimo dettaglio del loro operato per essere razionali e produttivi specie in termini economici. Con questo manuale, l'intento è proprio quello di affiancare fattivamente i professionisti, come ci prefiggiamo di fare, sempre con lo stimolante e approfondito aiuto di Leonardo Di Carlo, attraverso questi articoli, in cui consideriamo e approfondiamo, capitolo dopo capitolo, il corposo volume.

Iniziamo trattando le masse montate, ovvero il 3° capitolo con oltre 35 ricette.



La proporzione di zucchero, uova e farina determina le tre categorie di masse sbattute: pesanti, medie e leggere. Quali sono le loro specifiche applicazioni?

Partiamo dal presupposto che massa montata è sinonimo di massa soffice e alveolata, che si contraddistingue per la sua struttura in base alla percentuale di liquidi presenti (uova) o di polveri (farina, polvere di frutta secca...). Per esempio una massa montata pesante avrà meno liquidi e, di conseguenza, più farina. Questo schema è molto esauriente:



E per quanto riguarda i quattro sistemi: quali sono i tuoi consigli pratici?

Preferisco la montata a caldo, in quanto permette la completa fusione degli zuccheri presenti, donando più viscosità alla massa e ottenendo così una schiuma più resistente. Anche la superficie del pan di Spagna si presenta priva di piccoli cristalli di zucchero, ma perfettamente liscia e omogenea.

Quando optare per una montata con emulsionante?

L'additivo utilizzato è E471, mono-digliceridi degli acidi grassi, ovvero grassi sintetici ottenuti dal glicerolo e dagli acidi grassi naturali; per la maggior parte vegetale, a volte anche di origine animale, si presenta in pasta. Tale montata è ideale quando le quantità da produrre sono elevatissime: in questo modo i tempi di lavoro sono più rapidi, ma naturalmente è un compromesso con il prodotto finale.

È importante, quando si realizza una massa montata con l'emulsionante, tenere d'occhio il tempo di montata, altrimenti il volume della montata diminuisce drasticamente, per via del calore provocato per frizione della frusta.

Ho provato sulla mia pelle che ci sono realtà dove non è possibile realizzare un pan di Spagna con montata classica e questo vuol dire essere flessibile con le circostanze che ci circondano. Poi, se vogliamo fare i puristi, accomodatevi! Vi propongo una ricetta valida e veloce, provare per credere!

#### PAN DI SPAGNA CON EMULSIONANTE

	q.tà	%
uova intere	3.000 g	31,2
tuorli	1.500 g	15,6
emulsionante in pasta	200 g	2,1
farina debole	2.000 g	20,8
fecola di patate	500 g	5,2
zucchero semolato	2.200 g	22,9



lievito in polvere	45 g	0,5
miele d'acacia	165 g	1,7
<b>totale</b>	<b>9.610 g</b>	<b>100</b>

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a fili sottili e montare a media velocità per 6-8 minuti circa.

Cottura forno ventilato 170°C

Tempo 25-27 minuti ca.

Valvola chiusa per i primi 20 minuti

Note per teglie 40x60x4 h cm, tempo di cottura 30-35 minuti.

A livello di esecuzione: quanto è importante il corretto ordine degli ingredienti?

È la cosa principale, in quanto soprattutto quando viene mescolata la farina, si possono avere brutte sorprese, ad esempio:

- presenza di grumi di farina nella massa;
- collasso leggero della massa;
- stimolazione del glutine nella fase di mescolamento, ottenendo così un pan di Spagna più elastico e gommoso, con restringimento dai bordi dello stampo.

Un altro errore è quando la massa prevede l'aggiunta di materie grasse: è imperativo mescolarle sempre con una parte della massa prima di essere aggiunte alla massa finale e non devono essere scaldate a temperature superiori di 45°C, altrimenti il calore provoca un collasso delle bolle, che abbiamo fatto incorporare durante lo sbattimento (parte proteica).

Come ottenere un pan di Spagna più alveolato e compatto?

E per quali impieghi lo vedi ideale?

Prima di tutto, più è alveolato maggiore sarà la sua essiccazione all'aria dell'ambiente, al contrario se è più compatto. Spesso è una questione di abitudine dell'operatore, in quanto il pan di Spagna è una colonna portante della pasticceria e spesso cambiare vuol dire stravolgere quello che per anni si è fatto. Ma molte cose cambiano come, ad esempio, il gusto della clientela ..., ed ogni giorno bisogna mettersi in gioco.

E come realizzare invece una massa biscuit più soffice e per quali usi?

Per un biscuit o massa montata sottile (ad esempio da 600 a 1.200 g su teglie 40x60 cm), la farina presente è sempre in quantità ridotte rispetto al pan di Spagna in anello. Difatti spesso si realizzano biscuit su teglie con una percentuale di farina ridotta (10-15%), la quale permette di ottenere una massa morbida e che non necessita di essere inzuppata. Anche le temperature di cottura cambiano per il biscuit: cotture più elevate e tempo ridotto, così da trattenere meglio l'umidità ed essere più morbido. Al momento dell'uscita dal forno devono



essere abbattute rapidamente, per evitare l'evaporazione-essiccazione-invecchiamento del prodotto.

<b>BISCUIT MORBIDO ALLE MANDORLE</b>	<b>q.tà</b>	<b>%</b>	<b>peso</b>
uova intere	280 g	24,03	240 g
tuorli	100 g	8,58	86 g
zucchero semolato	175 g	15,02	150 g
zucchero invertito	40 g	3,43	34 g
buccia di limone grattugiata fine	8 g	0,69	7 g
sale fino	2 g	0,17	2 g
mandorle in polvere	200 g	17,17	172 g
burro anidro liquido			
p.f. 17°C	140 g	12,02	120 g
lievito chimico	10 g	0,86	9 g
farina 00 W 150	170 g	14,59	146 g
fecola di patate	40 g	3,43	34 g
<b>Totale</b>	<b>1.165 g</b>	<b>100</b>	<b>1.000 g</b>

Montare leggermente i primi sei ingredienti, aggiungere le mandorle in polvere, stemperare il composto con il burro liquido a 45°C. Terminare con la farina setacciata con il lievito chimico. Versare 1.200 g di composto su teglia 40x60 cm.

Cottura forno ventilato 190°-210°C

Tempo 8-12 minuti ca.

Valvola chiusa

#### Perché aggiungere al pan di Spagna dello zucchero invertito o del miele?

Spesso veniva fatto per renderlo leggermente più colorato, oppure c'è chi pensa che sia per donare un gusto di miele, cosa non possibile in quanto le quantità sono troppo basse.

Se analizziamo una ricetta, le quantità di entrambi gli zuccheri non sono maggiori al 3%, in quanto è uno zucchero che accelera la Reazione di Maillard, ottenendo una massa più colorita durante la cottura, mentre per le masse al cacao o cioccolato si può arrivare fino a 5-8% circa.

L'utilità maggiore è che lega bene l'acqua ed evita un'essiccazione rapida, soprattutto dove abbiamo molta fibra (cacao, cocco rapé, pistacchio in polvere ...).

Ancora meglio se aggiungiamo un 4-5% di sorbitolo, il che non colora la massa in fase di cottura, evita l'essiccazione precoce e rallenta l'invecchiamento del prodotto. Infatti è detto battereostatico: in grado di inibire o limitare la replicazione batterica senza uccidere il microorganismo.

Ecco un esempio di ricetta di pan di Spagna con sorbitolo.

<b>PAN DI SPAGNA CON SORBITOLO</b>	<b>q.tà</b>	<b>%</b>
uova intere	400 g	28,05
zucchero semolato	300 g	21,04
sorbitolo in polvere	70 g	4,91
bacca di vaniglia	2 g	0,14
buccia di limone	3 g	0,21
sale fino	1	0,07
tuorli	250 g	17,53
farina 00 W 150-160	350 g	24,54
fecola di patate	50 g	3,51
<b>totale</b>	<b>1.426 g</b>	<b>100</b>

Unire i primi sei ingredienti, quindi riscaldare il composto a 40°-45°C; mettere in planetaria e montare, unire a filo i tuorli e montare fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare delicatamente a mano la farina setacciata con la fecola di patate.

Cottura 170°-180°C per 25 minuti ca. con valvola chiusa per i primi 20 minuti.

Stoccaggio

+4°C per 7 giorni ben coperto

-18°C per 90 giorni ben coperto

Note se abbiamo del sorbitolo liquido, aggiungere 100 g in totale.

#### Le ricette da te proposte nel libro sono numerose: perché averne a disposizione così tante?

Sono così tante per far capire al lettore che basta osservare i numeri, in questo caso le percentuali che le compongono, e il gioco è fatto. Ciascuno è in grado più o meno di creare una ricetta diversa.

Dietro i numeri si nascondono le consistenze, il potere dolcificante e le caratteristiche del prodotto finale: il mio consiglio da più di 4 anni è ragionare con le percentuali e il mondo della pasticceria sarà più semplice per tutti!

Proprio in questi giorni presso un cliente ho creato una massa polivalente, alla quale aggiungere della pasta caratterizzante. Così da un prodotto unico realizzo 3 o 4 differenti gusti, tutto questo con una base unica, razionalizzando la produzione e abbattendo i costi di produzione.

#### Perché inventarne sempre di nuove?

Vuol dire scoprire e comprendere come reagiscono gli ingredienti tra loro, sempre con testa e conoscenza!

#### Quale ragionamento fare per elaborare una massa montata senza farina?

Non è difficile realizzare una massa montata sottile (biscuit), in quanto spesso sono presenti farine di frutta secca ed è possibile sostituire sovente la farina presente con amidi (fecola di patate, amido di mais, farina di castagne). Possiamo anche aggiungere al composto uno 0,10% di xantana in polvere, che permette di ottenere una massa più legata. Naturalmente è sempre un compromesso.



### Cosa richiede invece la scelta dell'olio d'oliva?

È un valore aggiunto per ottenere una massa montata priva di burro e derivati (in questo caso lattosio). La struttura del prodotto finale sarà più morbida, in quanto il punto di fusione di un olio è differente da quello del burro (29°-32°C), dai 30° ai 55°C in meno, in base al tipo di olio impiegato.

Basta ricordarsi di aggiungere l'acqua mancante, poiché il burro contiene il 14%, mentre l'olio è privo di acqua (99,9% m.g.). Il calcolo è semplice: se la nostra ricetta prevede 100 g di burro, possiamo sostituirlo con 82 g di olio e il resto (18 g) di acqua.

<b>PAN DI SPAGNA CACAO E OLIO D'OLIVA</b>	<b>q.tà</b>	<b>%</b>
uova intere	450 g	26,83
zucchero semolato	350 g	20,87
zucchero invertito	90 g	5,37
sale fino	1 g	0,06
buccia di limone grattugiata fine	4 g	0,24
tuorli	200 g	11,93
farina 00	350 g	20,87
fecola di patate	75 g	4,47
cacao amaro	75 g	4,47
olio extravergine d'oliva	82 g	4,89
<b>totale</b>	<b>1.677 g</b>	<b>100</b>

Scaldare a 45°C le uova con gli zuccheri, sale e aromi, quindi iniziare a montare la massa e incorporare lentamente i tuorli e continuare a montare. Aggiungere la farina setacciata assieme a fecola e cacao alla montata, mescolando a mano lentamente, infine l'olio d'oliva stemperato con una parte di massa. Mettere in stampi imburrati e infarinati e cuocere a 180°-190°C per 25-27 minuti circa.

### Qual è secondo te il pan di Spagna perfetto?

Non esiste, in quanto ogni operatore ha la propria ricetta preferita, che spesso è solo una questione di abitudine, mentre è importante ottenere una bella massa alveolata, atta al lavoro prefissato. Per esempio, per dolci da farcire con creme varie; masse poco inzuppate; masse molto inzuppate ...

Per un bel prodotto i punti principali sono: il bilanciamento della ricetta, l'esecuzione, la cottura, il raffreddamento e lo stoccaggio.

### Nei tuoi tanti viaggi all'estero, hai notato differenze operative nel realizzare pan di Spagna e masse montate?

Assolutamente no nel realizzarlo, ma spesso ho notato differenti modi nel montarlo, diverse temperature di cottura e conservazione, che spesso sono abitudini tramandate. Molto interessante è aggiungere un 5-10% di acqua sul peso delle uova, per ottenere un'alveolatura più pronunciata e quindi una maggiore leggerezza di peso.

L.C.

### PER ORDINARE

"TRADIZIONE IN EVOLUZIONE - ARTE E SCIENZA IN PASTICCERIA"

TELEFONARE ALLO 0121 378417, SCRIVERE A

[abbonamenti@chiriottieditori.it](mailto:abbonamenti@chiriottieditori.it) O DIRETTAMENTE SU  
[shop.chiriottieditori.it](http://shop.chiriottieditori.it)