



Qual è il problema?

Torte, pasta choux e crema pasticcera



Valeria Marolda

Qual è il problema? - Torte, Pasta Choux e Crema Pasticcera

Valeria Marolda

© 2016 Valeria Marolda

Indice

Introduzione	1
Torte: qual è il problema?	2
Problema: la torta collassa nel forno	3
Problema: la torta non lievita durante la cottura	4
Problema: la torta lievita fuoriuscendo dalla tortiera	5
Problema: la torta si gonfia appena tolta dal forno	6
Problema: la torta collassa nel mezzo	7
Come capisco che la mia massa è ben montata?	9
Pasta choux	13
Problema: Il bigné non gonfia	14
Problema: Non è croccante	15
Problema: Assenza di alveolatura (non è vuoto)	16
Problema: l'impasto si separa quando aggiungo le uova	17
Procedura per fare la pasta choux	18
Curiosità: a cosa serve il sale negli impasti?	21
Ricorda: sale e impasti lievitati	21
Crema pasticcera	23
Problema: Sulla superficie si forma del liquido	24
Problema: La crema è liquida	25
Problema: Ci sono grumi	26
Problema: Presenta una pellicola superficiale	27
Problema: La crema risulta farinosa al palato	28
Curiosità: come scegliere la farina da utilizzare?	33
Conclusioni	35
Ringraziamenti	36

Introduzione

Quando ci avviciniamo alla preparazione di un dolce, può capitare che il risultato sia molto diverso da ciò che ci aspettiamo: immaginiamo una soffice torta farcita con una leggera crema pasticcera al limone, ma sia la torta che la crema non collaborano alla realizzazione del dolce come vorremmo!

Perché? Qual è il problema?

Questo *prontuario* è strutturato su domande e risposte brevi, chiare e specifiche in modo da capire immediatamente qual è il problema che ha causato la non riuscita del dolce che hai preparato ed evitare di ripeterlo la prossima volta che ti cimenterai in una di queste preparazioni.

In questo prontuario si parlerà di **torte**, come il Pan di Spagna e impasti che prevedono l'aggiunta di burro, **pasta choux**, che è alla base di preparazioni come bigné ed éclairs, e della regina delle creme: la **crema pasticcera**, svelando trucchi e segreti per avere una crema perfetta.

Alla fine di ogni capitolo troverai la ricetta e la modalità di preparazione per eseguirla: combinandole tra di loro, avrai la possibilità, con qualche piccola aggiunta, di preparare più dolci da portare in tavola :)

Buona lettura!

Torte: qual è il problema?

Sfornare la torta perfetta, essere avvolti da quel profumo di vaniglia e limone, tagliare la prima fetta tra gli sguardi rapiti di grandi e piccini, e mangiarla in un coro di “*mmmmmm che buona!*”, è uno dei motivi per cui si prepara un dolce.

Capita, però, che quello che sforniamo non sia sempre un capolavoro.

Il problema che sento spesso è che la torta lievita in forno e poi, al momento in cui viene sfornata, collassa al centro.

Purtroppo per la torta in questione non c'è soluzione, ma è possibile anticipare i problemi per la prossima infornata!

Come? Te lo dico io!

Andiamo ad analizzare tutti i problemi che possono capitare preparando un semplice Pan di Spagna o un altro impasto a base di uova, farina, zucchero e con l'aggiunta di burro.

Problema: la torta collassa nel forno

Hai infornato la tua torta, controlla la cottura e la trovi collassata: è rimasta bassa (quindi non è lievitata), densa e compatta. Cosa è successo?

Hai lasciato riposare il composto prima di infornarlo?

Se hai preparato una torta con il burro tra gli ingredienti, il composto non va fatto riposare ma deve essere infornato subito, altrimenti il grasso presente nell'impasto farà scoppiare le bolle della schiuma formata in seguito alla montata delle uova con lo zucchero.

Anche il Pan di Spagna non va fatto riposare prima di essere infornato perché le bolle create durante la montata, tendono a "scoppiare", e in questo modo il Pan di Spagna non lievita.

Hai preriscaldato il forno?

È importante il preriscaldamento in modo da avere uno sviluppo veloce della lievitazione.

Per **preriscaldare** il forno devi accenderlo 10 minuti prima di iniziare la preparazione del dolce, in modo da averlo alla temperatura giusta al momento di infornare.

Se la ricetta prevede una cottura a 180° C, durante il preriscaldamento il forno sarà impostato su 200°C perché, nel momento in cui infornerai il dolce, aprendo il portello, la temperatura si abbasserà di circa 20 gradi.

Una volta infornato, porta la temperatura a 180°C o a quella richiesta dalla tua preparazione.

Hai montato a lungo le uova?

Un lungo montaggio ti assicura l'intrappolamento di aria, formando una schiuma ricca di bollicine. Un tempo di montata inferiore a quello previsto, non permette alla massa di inglobare una quantità di aria sufficiente ad essere poi sprigionata durante la cottura, permettendo la lievitazione.

Problema: la torta non lievita durante la cottura

Sei lì, in attesa di sfornare il tuo profumatissimo dolce. Guardi la torta dal portello del forno ma *non lievita!* Cosa può essere successo?

Hai usato la giusta quantità di lievito?

Il Pan di Spagna non ha bisogno di lievito per lievitare, poichè la sua è una **lievitazione fisica**: l'aria incorporata durante la montata di uova e zucchero permette al pan di spagna di lievitare.

Per le altre torte, invece, si utilizzano in media, 16g di lievito chimico per ogni kg di farina.

Hai aggiunto la giusta quantità di farina?

Magari hai ecceduto con la quantità di farina, che compatta il composto o ne hai aggiunta troppo poca e quella quantità non ha sostenuto il dolce durante la lievitazione.

Hai montato per il giusto tempo le uova?

Montare le uova ti permette di incorporare l'aria che poi, durante la cottura, aiuta la lievitazione.

In media in un pan di spagna le uova e lo zucchero devono essere montati insieme per circa 20 minuti.

Problema: la torta lievita fuoriuscendo dalla tortiera

Esplosione: impasto dappertutto, parti della torta più cotte, altre crude. Cos'è successo?

La tortiera usata è della dimensione giusta?

Lo so, può sembrare banale ma la prima cosa è accertarsi di aver usato una tortiera della giusta dimensione.

Per tre uova si utilizza una tortiera da 20 cm di diametro.

Ecco una tabella di riferimento.

Per una tortiera rotonda:

- 3 uova - teglia da 20 cm di diametro
- 4 uova - teglia da 22 cm di diametro
- 6 uova - teglia da 24/26 cm di diametro
- 8 uova - teglia da 28/30 cm di diametro

Per una tortiera rettangolare:

- 6 uova - teglia rettangolare di 24x13cm
- 9 uova - teglia rettangolare da 30x23cm
- 10 uova - teglia rettangolare da 35x25cm

Hai aggiunto la quantità di farina esatta?

Controlla se hai usato la quantità giusta (e non inferiore) di farina.

Hai montato le uova a lungo?

Montare le uova ti permette di incorporare l'aria che, durante la cottura, aiuta la lievitazione.

Problema: la torta si sgonfia appena tolta dal forno

Ecco, hai sfornato una torta perfetta. Vai in camera a prendere il cellulare per condividere la tua foto con gli amici e quando torni la torta si è trasformata in un flop. Com'è potuto succedere?

Hai cotto la torta alla temperatura indicata (circa 180°C) ?

Una temperatura troppo alta porta alla cottura della parte esterna ma lascia la torta cruda all'interno. Una cottura effettuata, invece, ad una temperatura più bassa prevede tempi di cottura più lunghi.

In entrambi i casi, prima di sfornare fai sempre la **prova stecchino**: dopo aver inserito lo stuzzicandenti nella torta, se è perfettamente asciutto, puoi sfornare la tua torta. Inserisci lo stuzzicandenti al centro della torta, perchè i bordi potrebbero essere cotti ma il centro non ancora.

Hai rispettato i giusti tempi di cottura?

È importante rispettare i tempi di cottura: non rispettare i tempi di cottura potrebbe portare a una torta cruda o una troppo cotta. Prima di sfornare la tua torta, controlla la cottura facendo la prova stecchino.

Problema: la torta collassa nel mezzo

Sforni la tua torta e collassa al centro: si crea un bel *fosso* proprio lì, nel mezzo della torta. Com'è successo?

Hai cotto la torta alla giusta temperatura(circa 180°C)?

Spesso capita di utilizzare un forno troppo caldo, quindi la torta cuoce velocemente all'esterno, ma non cuoce all'interno.

Quando viene sfornata, collassa.

Prima di sfornarla, fai sempre la prova stecchino e, se appare ancora cruda all'interno, abbassa la temperatura del forno e prolunga la cottura.

Se la superficie della torta tende a scurire troppo, coprila con la carta argentata e prosegui la cottura.

Ricetta base per un Pan di Spagna (montata leggera)

Si avvicina un compleanno o una qualsiasi altra ricorrenza? Prova questo sofficissimo Pan di Spagna da farcire con una crema pasticcera al limone e fragoline di bosco.

Adatto ad essere decorato con panna o creme al burro leggere, è davvero golosissimo.

Il Pan di Spagna appartiene al gruppo delle “masse montate” insieme alla genoise, al pound cake e a tutte quelle preparazioni dolciarie in cui le uova vengono montate, appunto. Le masse montate si dividono in

- **Montata leggera:** non contiene materia grassa, ricca di uova e povera di farina. Sono molto aerate, con una grande alveolatura. Un esempio di questa montata è data dal Biscuit
- **Montata media:** hanno una struttura meno aerata in quanto la presenza di materia grassa fa collassare le bolle d'aria, dando luogo ad una struttura meno alveolata, ma comunque molto soffice e morbida. Un esempio di questa montata è data dal Pan di Spagna al cioccolato
- **Montata pesante:** A causa della presenza della gran quantità di materia grassa, l'alveolatura in questo tipo di montata è molto fitta. Un esempio di questa montata è la Sacher torte

Il pan di Spagna si compone unicamente di tre ingredienti : uova, farina e zucchero. Sono le diverse proporzioni tra questi ingredienti a darci le diverse montate:

- **montata leggera:** 1000 g di uova intere, 500 g di zucchero, 500 g di farina debole
- **montata media:** 1000 g di uova intere, 750 g di zucchero, 750 g di farina debole
- **montata pesante:** 1000 g di uova, 1000 g di zucchero, 1000 g di farina debole

Più la montata è pesante, maggiore sarà la bagna da utilizzare e più la montata è pesante maggiore sarà il peso che il pan di Spagna potrà reggere.

Ad esempio, una montata leggera non può essere ricoperta con pasta di zucchero ma si presta perfettamente per torte all'italiana, coperte con creme o panna.

Come capisco che la mia massa è ben montata?

Per **massa** s'intende la montata di zucchero e uova che è alla base della preparazione di una torta.

Mediamente la massa del Pan di Spagna va montata per circa 20 minuti a media velocità.

Quando la frusta lascia tracce visibili sulla superficie della massa, o, meglio ancora, l'impasto che resta attaccato alla frusta forma una punta allungata e curva (definita a *becco di uccello*), allora hai ottenuto la montata perfetta ;)

Ingredienti:

2 tortiere da 20 cm di diametro

- 250 g di uova
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di farina bianca 00
- 50 g di fecola di patate
- 1 baccello di vaniglia

Come farai:

Monta le uova con lo zucchero e la polpa della vaniglia per 20 minuti.

Una volta che il composto è ben montato, aggiungi la farina e la fecola setacciate, poco alla volta e mescolando dall'alto verso il basso con delicatezza per non smontare la massa.

Dividi l'impasto nelle tortiere e inforna a 180°C in forno già caldo per 25 minuti.

Prima di sfornare fai la prova stecchino (se esce asciutto sforna e fai raffreddare prima di sformarlo)

Come incidere una bacca di vaniglia?

La bacca di vaniglia si presenta come un tubicino schiacciato.

Prendi un coltello appuntito ed affilato e tagliala verticalmente (per il lato lungo).

All'interno troverai una sostanza polverosa e nera (la polpa): raschiala con la punta del coltello e falla cadere nell'impasto.

Per ulteriori approfondimenti sul Pan di Spagna puoi consultare [questo articolo](http://mentecontorta.it/ricette/abc-pan-spagnacome-realizzare-un-pan-di-spagna-come-in-pasticceria/)¹.

¹<http://mentecontorta.it/ricette/abc-pan-spagnacome-realizzare-un-pan-di-spagna-come-in-pasticceria/>



Un fantastico Pan di Spagna ;)

Curiosità: perché le uova, quando sono montate con lo zucchero diventano più chiare?

Con la montatura vengono intrappolate una infinità di bollicine di aria, che, man mano che continuiamo a montare, diventano sempre più piccole.

È necessario ora fare una piccola digressione sulla luce.

La luce solare, che percepiamo come bianca, in realtà è composta da diversi colori. Fu Isaac Newton, attraverso l'esperimento del prisma, a scomporla e a dimostrare che si compone di sette colori: rosso, arancio, giallo, verde, blu, indaco e violetto.

Quando un oggetto è colpito dalla luce, assorbe alcuni colori dello spettro solare e ne riflette altri. I colori che l'oggetto riflette sono quelli che percepiamo: ad esempio, vediamo un fiore rosso perché assorbe tutti i colori tranne, appunto, il rosso.

Quindi, la luce bianca assorbe tutte le altre radiazioni.

Un oggetto apparirà bianco perché assorbe tutte le componenti della luce.

Tanto più le particelle che formano l'oggetto hanno dimensioni confrontabili con quelle della lunghezza d'onda della luce, tanto più la luce è riflessa ovunque, facendo apparire l'oggetto sempre

più bianco.

Anche nella nostra miscela di uova e zucchero funziona così: le bolle d'aria incorporate, man mano che diventano piccole, riflettono maggiormente la luce facendo virare il colore del composto da giallo al bianco della montata.



Uova e zucchero

Pasta choux

Bigné, zeppole, éclair, croquembouche: con la pasta bigné si possono realizzare una moltitudine di dessert. Molte persone, però, si limitano a comprare i bigné già pronti perché ritengono che la preparazione sia molto complicata. Con questo prontuario e la procedura per realizzarli, puoi dire addio ai bigné già pronti! :)

La pasta choux è una preparazione che necessita di una doppia cottura: la prima avviene sul fuoco, quando, dopo aver portato a bollire il liquido e il grasso, aggiungiamo gli amidi e cuociamo fino a che il composto si stacchi dalla pentola (circa 3 minuti, poi dipende dalla quantità di massa).

La seconda cottura, invece, avviene in forno dove, attraverso una lievitazione fisica (il vapore sprigionato fa lievitare la pasta), il bigné (o l'éclair) lievita formando dei crateri e dando vita ad un palloncino dalla crosta croccante.

Ci sono 3 accorgimenti da rispettare per ottenere una buona pasta choux:

1. La farina va aggiunta tutta insieme al liquido e al grasso e mescolata velocemente così da farla assorbire bene
2. Le uova vanno aggiunte una alla volta e, prima di aggiungere la successiva, la precedente deve essere stata assorbita
3. È necessario rispettare i tempi di cottura

Detto questo, andiamo a vedere in che tipo di problemi possiamo incappare quando prepariamo i bigné.

Problema: Il bigné non gonfia

Hai formato dei bigné perfetti sulla teglia.

Inforni e al momento di sfornarli, noti che la lievitazione non è pervenuta.

Cos'è successo?

Hai aggiunto le uova quando il composto era troppo caldo?

Prima di aggiungere le uova, aspetta che la massa raggiunga i 60°C altrimenti le uova coagulano e non aiutano la pasta durante la lievitazione.

Hai usato la farina giusta?

La farina usata potrebbe essere ricca di glutine.

Per preparare la pasta choux è necessario utilizzare una *farina debole*: usa una doppio zero o una farina per torte o per frolle (le trovi facilmente in tutti i supermercati).

Hai usato la giusta quantità di uova?

Se usi meno uova di quelle previste dalla ricetta, il bigné non ha la spinta necessaria per far sì che avvenga la lievitazione.

Hai infornato subito?

Come per le torte, anche i bigné una volta formati sulla teglia non devono riposare fuori dal forno, perché, in questo caso, si creerebbe una crosticina superficiale che andrebbe ad interferire con la lievitazione.

Problema: Non è croccante

Il bigné si è gonfiato perfettamente ma è morbido e poco croccante. Cos'è successo?

Hai usato la giusta quantità di liquido?

La croccantezza dipende dalla umidità della pasta. Se l'impasto è troppo umido, la prossima volta diminuisci la quantità di liquido.

Il forno era alla giusta temperatura?

Se la pasta esternamente è cotta mentre l'interno è crudo, il forno era troppo caldo.

Se è esternamente cruda è possibile che la temperatura del forno sia stata troppo bassa o il tempo di cottura troppo breve.

Problema: Assenza di alveolatura (non è vuoto)

Hai sfornato i bigné ma non sono leggeri e vuoti ma pesano come una pallina da golf e all'interno sono pieni di impasto?

Hai montato l'impasto per il tempo necessario e fino ad assorbimento delle uova?

Non è stata incorporata la giusta quantità di aria: la prossima volta, assicurati di aver montato bene l'impasto e per il giusto tempo.

Non posso darti un tempo "giusto" perché dipende molto dalla quantità di uova usate. Mediamente, per 10 uova, dovresti impiegarci circa 15 minuti.

Aggiungi sempre un uovo alla volta e, prima di aggiungere il successivo, assicurati che l'uovo precedente sia stato assorbito.

Hai usato la giusta quantità di liquidi?

È probabile che l'impasto fosse troppo duro: la prossima volta aumenta la quantità dei liquidi.

Problema: l'impasto si separa quando aggiungo le uova

Stai aggiungendo le uova alla massa e noti che l'impasto si separa. Cos'è successo?

Hai aggiunto le uova lentamente?

Molto probabilmente non hai aspettato che l'uovo precedente fosse assorbito totalmente dalla massa prima di aggiungere il successivo, causando una separazione dell'impasto.

Hai usato uova a temperatura ambiente?

Anche l'uso di uova troppo fredde può causare una separazione dell'impasto. Usa sempre uova a temperatura ambiente. Se sei di corsa, metti le uova in una ciotola con un po' di acqua tiepida per 10 minuti: così risulteranno meno fredde.

Procedura per fare la pasta choux

Il procedimento per la realizzazione della pasta choux è semplice. La preparazione della pasta choux si compone di due momenti: una cottura sul fornello e un'altra in forno.

Vediamo di seguito come prepararla al meglio:

1. Porta a bollire il liquido con il grasso.
2. Togli dal fuoco e versa velocemente (non in più step!!) gli amidi.
3. Mescola, fino ad ottenere una polentina, riporta sul fuoco e fai cuocere per 3 minuti.
4. Togli dal fuoco e fai raffreddare fino a 60°C, altrimenti cuocerai le uova quando le andrai ad aggiungere.
5. Trasferisci il composto in una planetaria munita di foglia e aggiungi le uova, una alla volta (non aggiungere il successivo fino a quando il precedente non è stato assorbito totalmente).
6. Trasferisci il composto in una sac à poche, forma i bignè sulla lastra su cui avrai steso un velo di spray staccante (o burro) e cuoci secondo la ricetta.

Come conservare i bignè che avanzano?

Se hai prodotto più bignè di quanti realmente devi utilizzarne, quelli che avanzano puoi conservarli o in una *scatola ermetica* per diversi giorni o puoi *congelarli*.

In entrambi i casi (dopo averli fatti scongelare), per far riacquistare la fragranza tipica del bignè, passali in forno già caldo (circa 180°C) per 5 minuti ;)

Ricetta base per pasta choux

Ingredienti:

- 250 g di burro
- 500 g d' acqua
- 20 g di sale
- 500 g di farina 00
- 1100 g di uova intere (tuorlo + albume)

Come farai:

1. Porta a bollire l'acqua con il burro e il sale.
2. Quando bolle e il burro è sciolto, versa la farina a pioggia in un sol colpo e mescola vigorosamente per almeno 3 minuti: deve formarsi una patina sul fondo della pentola e il composto deve staccarsi dalle pareti della stessa.
3. Fai raffreddare fino a 60°C e poi aggiungi un uovo alla volta, facendo attenzione che il primo sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo, mescolando con la foglia della planetaria o a mano con una spatola.
4. Metti l'impasto nella sac à poche e forma delle palline su una lastra leggermente unta (usa lo spray staccante o un velo di burro).
5. Elimina le punte che si formano sui bigné crudi appiattendoli con la punta di un dito inumidita.
6. Inforna, in forno già caldo, a 200°C per 12-15 minuti, devono essere dorati e leggeri.
7. Fai raffreddare e farcisci a piacimento.



Con questa ricetta puoi realizzare anche dei buonissimi eclairs ;)

Curiosità: a cosa serve il sale negli impasti?

Il sale è presente in tutte le ricette, anche in piccole quantità, ma è sempre presente.

Perché?

All'interno di un impasto, qualsiasi esso sia, svolge 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
- Conferisce croccantezza alla crosta

Ricorda: sale e impasti lievitati

Quando ti trovi ad dover aggiungere il sale negli impasti che prevedono l'utilizzo del lievito di birra, devi ricordarti che *il sale inibisce la potenza del lievito stesso*; quindi, per preparare una pizza o un qualsiasi altro lievitato, mescolerai prima il lievito con la farina, impasterai e dopo aggiungerai il sale (procedendo ad impastare ancora per distribuirlo bene nell'impasto).



Sale marino

Crema pasticcera

La crema pasticcera è una preparazione base della pasticceria e da cui nascono, mescolandola con altri ingredienti, altre creme come, ad esempio, la diplomatica.

Si basa sul sapiente dosaggio di ingredienti semplici, come latte, panna, tuorli, zuccheri ed amidi.

Utilizziamo gli amidi come quello di mais e di riso al posto della farina di frumento perché quest'ultima conferisce una struttura opaca, collosa, non vellutata al palato e farinosa.

Se ti interessa approfondire puoi leggere [questo articolo](#)².

²<http://mentecontorta.it/ricette/abc-crema-pasticcera/>

Problema: Sulla superficie si forma del liquido

Hai fatto raffreddare la crema, ti appresti ad utilizzarla quando noti del liquido sulla superficie. Cos'è successo?

Hai usato gli amidi giusti?

La farina di frumento non è indicata nella preparazione della crema pasticcera, soprattutto se vogliamo utilizzarla nei giorni successivi, perchè porta alla separazione dei liquidi.

Utilizzando l'amido di mais e di riso in uguali quantità, otteniamo il giusto equilibrio tra la budinosità (data dall'amido di riso) e la densità (data dall'amido di mais).

Altamente sconsigliato è l'uso della *fecola di patate* per la preparazione della crema pasticcera poiché porta ad un prodotto filamentoso ed elastico. È consigliato il suo utilizzo, però, nelle creme da forno, come quelle per le crostate.

Hai cotto la crema per il giusto tempo e alla giusta temperatura?

Una cottura troppo breve non permette agli amidi di svolgere la loro funzione e di conferire struttura alla crema.

Di seguito sono elencate le temperature di coagulazione degli amidi:

- Frumento 92°C
- Riso 92°C
- Mais 86°C
- Fecola 52°C

Quindi, assicurati di aver raggiunto la giusta temperatura (e la giusta consistenza) prima di procedere al raffreddamento.

Ci vorranno circa 8-10 minuti per una crema preparata con 1 litro di latte, dal momento in cui versiamo il pastello nel latte bollente.

Pastello: in pasticceria, si chiama *pastello* il composto formato dai tuorli mescolati con lo zucchero e gli amidi.

Problema: La crema è liquida

La tua crema è liquida e ha la stessa consistenza del latte o leggermente più densa? Vediamo cosa può essere successo.

Hai cotto la crema per il giusto tempo e alla giusta temperatura?

La cottura non è avvenuta alla giusta temperatura o è stata cotta per per poco tempo.

Tempi di cottura brevi o/e a temperature troppo basse fanno sì che non avvenga la gelatinizzazione degli amidi o la coagulazione delle uova.

Hai usato la giusta quantità di amidi?

È possibile che non sia stata usata la giusta quantità di amidi.

Una quantità di amidi inferiore alla dose consigliata non permette di creare la giusta struttura per la crema.

Hai usato la giusta quantità di tuorli?

Oltre agli amidi, anche i tuorli svolgono un'azione addensante, quindi, utilizzare una quantità inferiore rispetto a quella della ricetta può causare questo problema.

Problema: Ci sono grumi

Si sono formati i grumi nella crema. Perché?

Hai mescolato durante la cottura?

Non è stata mescolata in maniera energica.

Non dimenticare di mescolare la crema, senza tralasciare i lati esterni o il centro, per prevenire la formazione di grumi ed evitare che si attacchi e bruci.

Hai mescolato i tuorli con lo zucchero?

Zucchero e tuorli vanno mescolati velocemente insieme perché se lo zucchero resta a contatto con i tuorli senza essere amalgamato, questo assorbirà la parte acquosa del tuorlo, cristallizzandone le proteine e rendendole insolubili.

Problema: Presenta una pellicola superficiale

Vuoi utilizzare la crema per farcire la torta ma si è formata una fastidiosa pellicina sulla superficie che non riesci ad eliminare in *nessun modo*. Com'è successo?

Hai coperto la superficie della crema con la pellicola alimentare?

Questo è un trucco da *pastry chef*: la crema, appena tolta dal fuoco, va versata in una teglia e coperta con la pellicola alimentare a contatto, in modo da evitare la formazione della pellicina durante il raffreddamento.

Una volta raffreddata, va conservata in frigo (a +4°C) per al massimo due giorni, in un contenitore ermetico pulito ed asciutto.

Problema: La crema risulta farinosa al palato

Quando assaggi la tua crema risulta farinosa al palato? Vediamo perché.

Hai usato gli amidi giusti?

L'uso della farina per la preparazione della crema causa questo tipo di problema ovvero una crema poco vellutata e molto farinosa al palato.

Utilizzando l'amido di mais e di riso in uguali quantità, otteniamo il giusto equilibrio tra la budinosità (data dall'amido di riso) e la densità (data dall'amido di mais).

Hai rispettato i tempi di cottura?

Una cottura troppo breve può causare questo inconveniente.

Procedura per la preparazione della crema pasticcera

Ecco il procedimento passo dopo passo per realizzare una crema pasticcera perfetta!

1. Porta a bollore la panna con il latte e la stecca di vaniglia.
2. Mescola i tuorli con lo zucchero e gli amidi.
3. Versa i liquidi bollenti sui tuorli e riversa nella pentola. Fai cuocere, mescolando continuamente e con attenzione, fino a raggiungere la consistenza esatta (circa 10 minuti, ma il tempo dipende dalla quantità di crema preparata).

Metodi di cottura della crema pasticcera

- **Cottura sul fornello**

In un pentolino, porta a bollore il latte e la panna e gli aromi (vaniglia, zeste di agrumi, ecc). In una ciotola mescola i tuorli con lo zucchero e poi aggiungi gli amidi. Mescola bene (nel caso aggiungi il liquore a questo punto).

Quando il latte è bollente, versalo sul pastello e mescola. Rimetti tutto sul fuoco e cuoci (mescolando con una frusta) fino a ispessimento della crema (85-90°C).

- **Cottura al microonde**

Porta a bollore il latte e la panna e gli aromi. In una ciotola mescola i tuorli con lo zucchero e poi aggiungi gli amidi. Mescola bene (nel caso aggiungi il liquore a questo punto).

Quando il latte è bollente, versalo sul pastello e mescola. Rimetti nel microonde e cuoci 30 secondi alla volta, mescolando, in modo da evitare la formazione di grumi.

- **Cottura a bagnomaria**

Versa tutti gli ingredienti in una ciotola mettendola poi su un bagnomaria. Cuoci, mescolando continuamente, fino ad ispessimento della crema.

Ricetta crema pasticcera base

Ed eccoci al momento topico: preparare una crema pasticcera partendo dagli ingredienti base.

Ingredienti:

- 250 g tuorli d'uovo
- 125 g zucchero
- 20 g amido di riso
- 20 g amido di mais
- 300 g latte intero
- 200 g di panna fresca
- 1 bacca di vaniglia
- 1/2 limone grattugiato

Come farai:

Porta a bollore la panna con il latte, la stecca di vaniglia e la buccia grattugiata del limone.

Mescola i tuorli con lo zucchero.

Aggiungi gli amidi ai tuorli con lo zucchero e mescola.

Versa i liquidi bollenti sui tuorli e riversa nella pentola.

Fai cuocere fino a gelatinizzazione completa.

Versa immediatamente in una lastra e copri con la pellicola a contatto fino a raffreddamento.

La crema pasticcera, una volta raffreddata, va conservata in frigo (a +4°C) per al massimo due giorni, in un contenitore ermetico pulito ed asciutto.



Una buonissima cherry cake, farcita con crema pasticcera e ciliegie;)

Curiosità: come scegliere la farina da utilizzare?

Per definire, la farina da utilizzare per un impasto, dobbiamo informarci sulla “forza della farina” (indicata con il simbolo “W”).

Non è più necessario essere pasticceri o addetti del settore per trovare queste farine poiché in quasi tutti i supermercati è possibile trovarne di diverse in cui è specificato l’uso e anche il W.

La forza della farina varia da 90 a 400 (più o meno):

- W compresi tra **90 e 170** definiscono farine “deboli” caratterizzate da un basso contenuto di proteine. Si utilizzano per biscotti e frolleria.
- W compresi tra **170 e 250** sono tipici di farine “medie” utilizzate per la produzione di prodotti a breve lievitazione come le focacce.
- W compresi tra **250 e 300** sono propri di farine “di forza” utilizzate per la produzione di pane.
- W compresi tra **300 e 370** si utilizzano per le lunghe lievitazioni (panettoni, croissant, brioche)
- W oltre **400** definiscono farine dette “Manitoba” (perché prodotte nella regione Manitoba, in Canada). Sono farine ad alto contenuto proteico e si usano miscelate a farine più deboli per aumentarne la forza.



Farina 00

Conclusioni

Eccoci qui alla fine di questo “*prontuario*” grazie al quale potrai capire cosa c’è alla base della non riuscita di questo o quel dolce ed evitare di commettere lo stesso errore in futuro.

Alla fine di ogni capitolo hai trovato 3 ricette che combinate tra loro ti daranno la possibilità di creare dolci deliziosi per festeggiare un compleanno o una ricorrenza e, perché no, cimentarti in preparazioni che fino a poco prima ti sembravano difficilissime.

Mi auguro che questo libro sia stato di tuo gradimento e che ti possa essere utile e di facile consultazione.

Per qualsiasi info, chiarimento o dubbio puoi scrivermi a vali@mentecontorta.it

Ringraziamenti

Grazie!

Grazie a *te* che hai comprato questo libro: spero che ti possa essere utile :)

Grazie a *Giustino* senza il quale questo libro non ci sarebbe mai stato.

Grazie a *tutte le persone* che mi sostengono e credono in me.

Alla prossima ;)

Valeria

Mora tendente al rosso, occhioni da fumetto, napoletana di nascita e vagabonda per amore, amante della cucina tanto da farne un lavoro.

Adoro la cioccolata, non ho ben compreso la differenza tra confettura e marmellata, amo avere le mani in pasta. Pasticcera e cioccolatiera D.O.P.

Credo nella magia che avvolge il primo boccone e sono sostenitrice della “Sweet Therapy”: non c’è nessuna tristezza che una buona fetta di torta non possa curare!

Chocolate taster di primo livello, sono sempre pronta a sbugiardare il cattivo cioccolato. Ho una profonda ruga del sarcasmo lungo il viso.

WordPress User.

Creatrice di mentecontorta.it³

Hai suggerimenti da darmi? Ti è piaciuto questo e-book? Fammelo sapere scrivendomi all’indirizzo vali@mentecontorta.it

³<http://mentecontorta.it/>