



ALCUNI TERMINI UTILI DI PASTICCERIA

Amalgamare

Operazione semplice solo in apparenza: si tratta di mescolare gli ingredienti, in modo da legarli perfettamente tra loro.

Aromatizzare

Rendere più allettante il profumo e il sapore di dolci e budini con aggiunta di liquori (maraschino, rum), caffè, oppure di cannella, anice, vaniglia, cumino e coriandolo.

Apple-pie

E' il più tipico dolce anglosassone, costituito da una crostata di pasta farcita di mele. risale addirittura all'epoca della conquista del West.

Aspic

Termine di origine francese, per indicare preparazioni dolci e salate, a base di carne, ma anche di pesce, verdura o frutta in cui l'elemento caratterizzante è la gelatina.

Babà

Diminutivo di ... Alì Babà. E' il nome che, nel 1740, il re polacco in esilio Stanislao I diede a un dolce di pasta lievitata, tuffato in uno sciroppo di miele, liquore e acqua di rose, che in suo cuoco aveva appena creato.

Bagnomaria

Metodo biblico (il nome deriverebbe da Maria, sorella di Mosè) per cuocere o fondere sostanze o alimenti che non sopportano il contatto diretto con il fuoco e che devono essere posti, quindi, in un recipiente immerso in uno più grande, pieno d'acqua.

Bastardella

Recipiente in metallo (rame, ferro stagnato o acciaio), utilizzato per sbattere e cuocere creme a bagnomaria, montare la maionese e altre operazioni simili. Ha una base non stabile, con fondo arrotondato.

Bavarese

Dolce al cucchiaio, di consistenza leggera e delicata, a base di crema inglese, panna montata e colla di pesce, arricchito da vari altri ingredienti (frutta, cioccolato, caffè). Il termine è generalmente usato al femminile, mentre la forma corretta è al maschile (la bavarese è una bevanda tipica francese).

Biancomangiare

Vivanda in cui principali ingredienti sono bianchi (latte, polvere di mandorle, riso). Nei ricettari medioevali è descritto come un piatto per lo più salato; oggi è diffuso quasi esclusivamente come dessert.

Bignè

Dolcetto rigonfio (il nome deriverebbe da una parola celtica, che significa gonfiore) farcito e glassato, fritto o cotto in forno, da consumare da solo o come base per le altre preparazioni (per esempio i profiteroles.)

Bomba

Gelato a più strati, con un ripieno di crema, frutta o spuma. E' preparato con un apposito stampo in metallo sferico o troncoconico, simile a un proiettile, da cui prende in nome.





Brioche

Morbido panino di pasta lievitata, dolce o salato, di svariate forme. Nato in Francia e detto anche dolce degli apostoli o dolci dei profeti, forse per la sua somiglianza con il cappello d'alcuni ecclesiastici

Brisée (pasta)

Pasta simile alla frolla, che anche la massaia meno esperta possono preparare con facilità. E' base per crostate, pie, pasticci, salatini. Formula – tipo: farina g 500, burro g 250, acqua g 125, sale;

Candire

Impregnare la frutta di sciroppo di zucchero, fino a saturazione; quando lo zucchero comincia a cristallizzarsi sulla frutta stessa, l'operazione è conclusa.

Caramellare

Significa sia trasformare lo zucchero in caramello, scaldato sul fuoco, sia ricoprire di zucchero caramellato frutta e dolci.

Chantilly

Crema a base di panna, zucchero e vaniglia, talvolta arricchita da cioccolato o caffè; fu creata nel 1660 dal cuoco del principe Condè-Chantilly, da cui prese il nome.

Charlotte

Dolce al cucchiaio, con un ripieno di crema o di frutta rivestito di fette di pan di spagna, pane, savoiardi o altri biscotti simili.

Cialda

E' una specie di biscotto molto leggero e croccante, di varie forme, che si gusta cosperso di zucchero oppure farcito di crema, marmellata o miele; di cialda è fatto anche il comune cono per gelato. Era diffusa in vari Paesi europei già nel 1400.

Cioccolato da copertura

Ingrediente fondamentale in pasticceria e confetteria. E' un tipo di cioccolato al quale è aggiunto un supplemento di burro di cacao, per renderlo più fluido e fondente; è molto usato per rivestire cioccolatini e per decorare e lucidare torte e dolci vari.

Cornetto

Sostituisce siringhe e tasche da pasticciare professionali. E' solidamente in carta oleata, modellata a cono, e va riempito di crema o cioccolata.

Crema inglese

Crema piuttosto liquida, impiegata soprattutto come salsa di accompagnamento per budini e frutta cotta, ma anche come semifreddo o base per bavaresi; può esser aromatizzata con vaniglia, limone, caffè, liquore.

Crema pasticcera

Crema simile a quella inglese, ma più densa, per la presenza della farina. Serve per preparare, decorare e farcire moltissimi dolci, ma si può gustare anche da sola, guarnita con frutta, panna montata o cioccolato.

Crêpe suzette

Crêpe aromatizzata all'arancia o al mandarino. Sarebbe stata creata da Henry Carpentiere (cuoco di Rockefeller), a Montecarlo, per il principe di Galles e la sua compagna Suzette; secondo un'altra versione, invece, sarebbe stata ideata da uno chef parigino per un'omonima attrice dell'Opera.





Croissant

Piccolo pane, in genere preparato con una pasta non troppo dolce e piuttosto sfogliata; spesso è farcito di marmellata e servito cosperso di zucchero.

Diplomatica

Torta da grandi occasioni, costituita da due paste diverse (una sfoglia e una pasta soffice), farcita con crema al rum o crema diplomatica e inzuppata di maraschino.

Farcia

Guarnizione composta di vari ingredienti amalgamati, con cui si riempiono dolci, ma anche preparazioni di carne e di pesce. Si distingue dal ripieno perché ha una pasta più fine.

Farcire

Propriamente significa spalmare di crema (o marmellata, (panna montata o altro) ogni strato di un dolce a più piani; nell'uso comune, significa riempire l'interno di un qualsiasi dolce (bignè, profiteroles, krapfen).

Fiammeggiare (o flambare)

Versare alcol o liquore, intiepiditi sul fuoco, su un dolce o su della frutta, e darvi fuoco.

Modo di disporre la farina prima di preparare un impasto: sul piano di lavoro si forma un mucchietto con un cratere al centro, in cui vengono via posti gli ingredienti.

Friggere

Metodo di cottura che consiste nell'immergere un alimento (in pasticceria: pezzi di pasta, tranci di semolino, frutta o altro) in un grasso molto caldo, meglio se olio d'oliva.

Frolla (pasta)

Pasta piuttosto friabile, indispensabile per confezionare crostate, pie, biscotti, pasticcini. Formula- tipo: farina g 500, burro g 250, zucchero g 200, n 3 uova, pizzico di sale.

Frusta

Attrezzo usato per diverse operazioni: sbattere uova e zucchero e unirli agli impasti; montare a neve gli albumi; mescolare le salse. Naturalmente quella elettrica, sempre più diffusa, riduce molto i tempi di lavorazione.

Genovese (pasta)

Pasta delicata, impiegata per torte e pasticcini, adatta a essere farcita con panna montata, frutta o confetture. Formula-tipo: zucchero g 100, farina g 100, burro g 80, n° 5 uova. Esistono, pro numerose varianti.

Glassare

Spennellare e rivestire un dolce con un fondente, una copertura o uno sciroppo di zucchero, naturale oppure colorato.

Incorporare

Amalgamare una parte solida a una liquida; è meglio prima diluire separatamente una piccola quantità del solido in un po' del liquido e procedere, quando i due ingredienti hanno ormai temperature e consistenze simili.

Indorare

Pennellare la superficie di un dolce con sostanze che, durante la cottura, diano una patina brillante, di colore più o meno scuro. Solidamente si usano uova intere sbattute, oppure solo tuorli o solo albumi, o anche uova mescolate con un po' di latte o acqua.





Inzuppare

Bagnare un dolce, fino a impregnarlo completamente, con un liquido, di solito un liquore.

Lavorare

Sbattere, mescolare un composto cremoso o una farcia, utilizzando uno strumento, come una frusta o una spatola; significa anche, più in generale, manipolare un impasto.

Macedonia

Classica preparazione di frutta mista tagliata a pezzetti e insaporita con zucchero, succo di limone d'arancia, liquore. Prende il nome dalla regione della Grecia, in cui convivevano popoli di lingua e costumi diversi.

Margherita (pasta)

E' una pasta dolce, soffice, cotta al forno, confezionata con farina, fecola, zucchero a velo, uova e burro. Ha preso il nome della regina Margherita di Savoia, alla quale fu dedicata. Si usa per preparare la torta omonima e come base per torte da farcire.

Marinare

Insaporire e ammorbidire vari elementi (frutta, ma anche carni e pesci), tenendoli immersi in un liquido (liquore, olio, aceto) per un tempo variabile. Alla lettera il termine significa "mettere in acqua marina", vale a dire in salamoia.

Marzapane

Prodotto dolciario fatto di pasta di mandorle dolci, albume d'uovo e zucchero, d'origine araba. Sicuramente molto antico (forse addirittura del 1200), si è diffuso in tutta Europa a partire dal 1500.

Matterello

Cilindrico di legno, allungato e fornito di due impugnature, usato per stendere la pasta. Può essere sostituito da una bottiglia di vetro.

Meringa

Impasto a base di zucchero e albume, montato o neve, che, passato in forno, diventa un dolce bianco e molto friabile. Il nome forse deriva dalla città svizzera di Meringhe, dove sarebbe nato.

Millefoglie

Dolce composto da numerosi sottili strati di pasta sfoglia, farciti con crema, e spolverizzato di zucchero a velo; la torta può essere guarnita con frutti di bosco, glassa, caramello, o ciuffi di crema chantilly.

Montare

Sbattere la panna e gli albumi dell'uovo a neve; nel caso di salse, amalgamare gli ingredienti, facendoli aumentare di volume.

Montebianco

Dolce, forse di origine francese, a base di castagne schiacciate, latte e zucchero, e ricoperto di panna montata; può avere anche una copertura di crema chantilly e una guarnizione di marron glacé o grani di cioccolato.



Mousse

Letteralmente "Spuma"; è una preparazione molto soffice, dolce o salata, sempre a base di panna montata: Le mousse dolci sono composte da albume montato e zucchero cotto, uniti a frutta, liquori, cioccolato.

Omelette



Sorta di frittata, salata o dolce, ripiegata su se stessa e farcita in vari modi (con confettura, verdure, formaggi, pesce). Il nome deriva dalla francese lamella, che significa lamina e allude alla sua forma sottile.

Pan di Spagna

Dolce soffice e leggero, spesso aromatizzato con liquore, vaniglia o scorza di limone; si può gustare glassato e farcito con crema o marmellata, serve anche da base per altri dolci, come zuppa inglese.

Paris-Brest

Ciambelline di pasta da choux, tagliate e farcite di panna e fragole, il nome gli viene da un pasticcere bretone, che creò un grande dolce, la cui forma ricordava il tubolare di una bicicletta e Parigi-Brest era l'itinerario seguito da una famosa corsa ciclistica.

Pasta biscotto

Pasta soffice, ideale per la preparazione di dolci arrotolati, torte da farcire, biscotti. Formula-tipo: farina g 150, zucchero g 150, n°4 uova, vanillina, sale un pizzico.

Pastella

Composto coloso a base di acqua e farina, in cui si avvolgono numerosi cibi prima della cottura; la pastella può essere fatta anche con uova e farina; particolari tipi di pastella servono per preparare crêpe e frittelle.

Pennello

Attrezzo da cucina, di solito largo e piatto, che serve per ungere di burro gli stampi, per inzuppare di liquore torte e pasticcini, per rivestire la superficie dei dolci di copertura, uovo, marmellata, gelatina, glassa.

Pesche Mela

Dessert costituito da pesche cotte nello sciroppo di zucchero e servite accompagnate da gelato alla vaniglia e salsa ai lamponi. Il nome deriva dal soprano australiano Nella Mela, in onore della quale il celebre chef Escomiare creò questa preparazione.

Pirottino

Piccolo contenitore di carta pieghettata, a forma di vaschetta, in cui si mettono cioccolatini, pasticcini e dolci di piccole dimensioni.

Placca

Lastra di metallo, solidamente rettangolare e con sponde molto basse. Rivestita di carta speciale, serve per cuocere i dolci nel forno.

Plum-cake

Caratteristico dolce inglese, della tipica forma rettangolare, ricco di burro e aromatizzato con uvetta e frutta candita; molto indicato per tè e la prima colazione.

Raschietto

Chiamato anche pettine, è un attrezzo da cucina dal profilo di fogge diverse, usato per liberare la spianatoia dai residui di impasto e decorare la superficie di torte e dolci.

Rivestire

Foderare le pareti interne di uno stampo con pasta, gelatina, biscotti bagnati nel liquore, carta speciale da forno.

Rotella

Attrezzo per tagliare la pasta, composto da disco metallico girevole, a lama liscia o scanalata, secondo l'uso.

Sachertorte





Famosa torta, farcita di marmellata e coperta di cioccolato, ideata nel 1832 da Franz Sacher, al servizio del principe di Metternich; le fu anche intitolato un hotel di Vienna.

Saint-Honoré

Altra celebre torta, di solito a base di pasta sfoglia, crema chantilly, piccoli bignè, panna montata (altre variazioni sfoglia, crema, pan di spagna, bignè). Il suo nome sembra derivi dal re saint-honoré di Parigi, dove si trovava la bottega del suo inventore, il pasticcere Chiboust, che la creò nel 1846.

Savarin

Dolce rotondo, con foro centrale, preparato con una pasta simile a quella del babà, guarnita poi con panna e frutta. Fu ideato dai fratelli Julien, pasticceri parigini, in onore del gastronomo Brillant Savarin.

Savoiaro

Biscotto leggero e fragile, dai molteplici usi: è spesso utilizzato, infatti, per preparare zuppe inglesi, charlotte e soufflé, e per accompagnare bavaresi, creme, gelati e macedonie.

Sbattere

Agitare gli ingredienti con vari colpi e con movimenti alternati, in modo da miscelarli meglio e incorporare dell'aria così da aumentare il volume; di solito si utilizza una frusta.

Sciroppo

Soluzione concentrata, ottenuta sciogliendo a caldo lo zucchero in acqua e spesso aggiungendo varie sostanze aromatizzanti, oppure cuocendo frutta, fiori o foglie; serve per preparare numerosi dolci.

Scottare

Immergere un alimento in acqua bollente, per un tempo più o meno lungo, per eliminare sapori troppo decisi, ammorbidire, facilitare la sbucciatura di frutta e di verdura.

Semifreddo

Dessert gelato tipicamente italiano, di morbidezza consistenza, composto da una crema, una meringa e panna montata; la crema può essere arricchita da aromi e ingredienti vari, quali caffè, cioccolato, vaniglia, frutta

Setaccio

Utensile da cucina, formato da due fasce circolari in legno e da una rete di metallo più o meno fitta; si usa per togliere i grumi alla farina, passare lo zucchero e frutta cotta, mischiare lievito, farina, cacao.

Sfoglia (pasta)

Pasta leggerissima e molto friabile; già nota agli antichi Egiziani, piuttosto difficile da preparare (è più pratico, quindi, utilizzare quella surgelata). Formula-tipo: farina g 100, burro g 100, acqua, sale.

Sgonfiare

Lavorare e schiacciare brevemente sulla spianatoia una pasta lievitata, per farle perdere in parte l'aria incorporata; l'operazione si compie prima di una seconda lievitazione.

Siringa o sac a poche

Attrezzo da cucina, usato per far fuoriuscire burro, creme e impasti, farcire e decorare; in metallo, plastica, o in tela, è munita di bocchette variante sagomate di vari misure.

Sobbollire

Far cuocere un alimento, senza che il liquido nel quale è immerso (solidamente acqua) raggiunga il punto di ebollizione.





Sorbetto

Preparazione semimetalli costituita da uno sciroppo di zucchero, succo o polpa di frutta oppure liquori; è abitudine servirlo a metà di un pasto importante, tra la portata di pesce e quella di carne.

Soufflé

Preparazione caratterizzata dal fatto che si gonfia durante la cottura, per la presenza di albumi montati. I soufflé dolci sono solidamente a base di crema o di purea di frutta.

Spatola

Attrezzo usato per livellare o spalmare di crema la superficie di un dolce, raccoglie impasti, panna montata o albume, senza spreca. È in metallo o in plastica morbida.

Spianatoia

Tavola piana, solidamente di legno, utilizzata per impastare e stendere la pasta; può essere sostituita dal piano di marmo di un tavolo.

Spumone

Indica sia una crema al mascarpone, dolce e leggera, sia un particolare dessert, costituito da semifreddo rivestito di gelato e guarnito con panna montata e ciliegie candite.

Stampo

Recipiente in cui si versa un composto liquido o impasto, perché ne assuma la forma; ne esistono di tantissime fogge e dimensioni, rame, di alluminio, di porcellana, lisci, scanalati, rotondi.

Stemperare

Sciogliere una sostanza solida o pastosa in un liquido, in genere freddo. Significa anche diluire in un po' d'acqua.

Tartelletta

Piccolo dolce, di solito rotondo, di pasta frolla, brisée o sfoglia, decorato con frutta, fresca o sciroppata, creme, marmellate; è indicata come dessert o per l'ora del tè.

Temperare

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, farlo raffreddare, lavorando con una spatola, e poi fonderlo nuovamente; in questo modo si può utilizzare il cioccolato per preparare cioccolatini, coperture e glasse.

Termometro da cucina (caramellometro)

Genere particolare di termometri, a spirito, a mercurio, oppure ad ago, usato per controllare la temperatura del cioccolato fuso, dello zucchero e dell'acqua.

Tiramisù

Dessert freddo, di recente ideazione e di origine probabilmente veneta, a base soprattutto di mascarpone, caffè, savoiardi e cioccolato; ne esistono, però, numerose varianti.

Tirare

Stendere la pasta con il matterello; si dice anche quando una crema o a un composto cominciano a rassodarsi.

Zabaione

Crema spumosa, i cui ingredienti principali sono uova, zucchero e marsala; si può consumare da solo, guarnito con panna montata, ma è impiegato soprattutto per completare torte, bavaresi, mousse, gelati, cioccolatini.

Zeste





Scorzette di agrumi, tagliare molto sottili, usate per guarnire dolci e pasticcini, specialmente se rivestiti di panna montata.

Zuccotto

Semifreddo, tipico della tradizionale dolceria toscana, costituito da un ripieno a base di crema pasticcera e panna montata, rivestito di pan di spagna inzuppato di liquore. Il nome deriva dalla forma a calotta.

Zuppa inglese

Dolce al cucchiaio, di chiara origine britannica, costituito da fette di pan di spagna inzuppate di liquore, alternate a strati di crema (di solito alla vaniglia e al cioccolato), e guarnito di panna montata e frutta candita.

