

KATIAOLDANI.COM



PASTICCERIA IN SINTESI

VOL.1

RICETTE PROFESSIONALI
PER TUTTI



KATIA OLDANI

PASTRY CHEF BIOLOGIST

INDICE



Benvenuti nel mio mondo, dove l'Arte della Pasticceria diventa un'esperienza avvincente e accessibile a tutti. Desidero rendervi partecipi delle mie avventure con questo ebook gratuito, confezionato con cura, dove troverete una raccolta di ricette professionali, ma pensate per tutti voi che avete voglia di conoscere meglio il mondo della pasticceria. Ogni pagina è un invito a esplorare la bellezza e saper cogliere il piacere nel creare un dolce, offrendoti i miei consigli pratici e dettagli fondamentali passo dopo passo.

Siete pronti a immergervi in un viaggio goloso, dove la gioia della pasticceria si fonde con la semplicità che conquista i cuori dei più piccoli?... Partiamo allora!!

KATIA OLDANI
PASTRY CHEF BIOLOGIST

04. CHI SONO

06. EFFETTO BRINA

08. NAPPAGE

10. BIANCOSPOLVERO

12. DORURE

14. LIEVITO CHIMICO COMUNE

16. ALTRE RICETTE

18. RESTIAMO IN CONTATTO!





CONOSCIAMOCI IN DUE RIGHE

Ciao, sono Katia, una Pastry & Bakery Chef - Biologist, ossia una pasticcerina professionista che ama coniugare la Scienza e l'**Arte Bianca**.

Ho creato questo primo mini eBook per condividere con voi alcuni tips professionali che vi aiuteranno a migliorare le vostre realizzazioni e molto altro.

Ogni mini eBook affronta argomenti diversi, come la lievitazione, la decorazione, la conservazione e la nutrizione e tanto altro ancora.

Questo format è adatto sia a chi vuole avvicinarsi al mondo della pasticceria per passione, sia a chi già lavora in questo settore e vuole approfondire le proprie conoscenze.

KATIA OLDANI
PASTRY CHEF BIOLOGIST



LA MIA PASSIONE PIU' GRANDE

Non sono solo una biologa che si è fortemente innamorata dell'**Arte Bianca**, quindi di tutto ciò che contempla il mondo della pasticceria e della panificazione, sia dolce che salata. Nella mia vita ci sono anche altre passioni, come il pianoforte e la musica in tutte le sue sfaccettature. Amo tantissimo leggere, anche in diverse lingue. Naturalmente mi piace visitare posti nuovi e conoscere usi e costumi. Amo osservare la natura e tutti coloro che ci vivono e, soprattutto, adoro i miei cani, amici fedeli, affettuosi e mai avari di coccole e premure nei miei confronti. Ho un'indole particolarmente curiosa e mi piace applicare ciò che vedo intorno a me a quella che è diventata la mia passione, che si è trasformata in professione. Ecco perché sono sempre alla ricerca di cose nuove, di curiosità, e tanta voglia di conoscere le persone, perché da ognuno di voi posso sempre apprendere e imparare qualcosa di nuovo che poi mi ispira e mi porta a realizzare qualcosa di speciale. È vero che ho una mente analitica e sono una scienziata; tuttavia, ho un cuore enorme che mi permette di coniugare scienza, amore, passione e divertimento. E quando ho scoperto che la scienza può andare benissimo a braccetto con la pasticceria e la panificazione, allora sono stata la persona più felice del mondo. L'una non esclude l'altra, anzi, posso dire che si completano a vicenda.



EFFETTO BRINA



KATIA OLDANI

PASTRY CHEF BIOLOGIST

INGREDIENTI

METODO N°1

Acqua	500 ml
Zucchero	75 gr

METODO N°2

Zucchero	75 gr
Albume d'uovo	70 gr

L'effetto brina su frutta e fiori è una tecnica semplice e veloce che può essere utilizzata per decorare la tavola delle feste, per creare dessert originali o semplicemente per dare un tocco di magia ai vostri piatti.



PARTIAMO

In un pentolino (Metodo n°1), versate l'acqua e lo zucchero. Accendete il fuoco e fate sciogliere lo zucchero, mescolando di tanto in tanto. Quando lo sciroppo sarà completamente fluido, spegnete il fuoco e fatelo raffreddare.

Oppure (Metodo n°2) in una ciotola, sbattete leggermente l'albume d'uovo con una frusta. Aggiungete lo zucchero e continuate a sbattere fino a ottenere un composto omogeneo.

Ora, assicuratevi di lavare bene la frutta ed i fiori che sono commestibili e che volete decorare. Asciugateli accuratamente tamponandoli con della carta assorbente.

Adesso prendete un pennello da cucina e spennellate la frutta ed i fiori con una delle due soluzioni di zucchero. Assicuratevi di coprire bene tutta la superficie. Poi, cospargete tutto con dello zucchero.

A seconda dell'effetto che volete ottenere, potete scegliere uno zucchero con una granulometria diversa. Ad esempio, se volete una brina più sottile e leggera, potete usare uno zucchero a grana fine. Se invece preferite una brina più spessa e croccante, potete optare per uno zucchero a grana più grossa.

NAPPAGE

Il Nappage è una glassa trasparente che si usa in pasticceria per dare una bella finitura alla frutta. È un ottimo modo per preservare la freschezza del frutto e renderlo più invitante, brillante e goloso.

INGREDIENTI

Gelatina in fogli	5 gr
Zucchero	100 gr
Acqua	100 gr

PARTIAMO

Per prima cosa metti la gelatina in fogli in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti, in modo che si ammorbidisca.

In un pentolino, metti lo zucchero e l'acqua e porta a ebollizione.

Ora togli dal fuoco il pentolino e aggiungi la gelatina ammorbidita, strizzata. Fai in modo che si scioglia bene.

Mescola il tutto con cura fino a ottenere un composto omogeneo.

A questo punto sei pronto per immergere la frutta che vuoi glassare. Leva la frutta e lasciala scolare leggermente per evitare che l'eccesso di glassa cada sulla tua torta o sul tuo dolce.

Consigli

Per ottenere un risultato perfetto, usa una frutta ben lavata e asciugata.

Se vuoi ottenere un effetto "freddo", spolvera la frutta con zucchero idrorepellente che è uno zucchero che non si scioglie (ad esempio zucchero Biancospolvero o Bucaneve).

Non preoccuparti se non hai molta esperienza in cucina. Questa ricetta è facile da seguire e ti permetterà di ottenere un nappage perfetto anche se sei alle prime armi.

Quando metti la gelatina in ammollo, assicurati che sia completamente ricoperta dall'acqua. In questo modo si ammorbidirà più velocemente.

Quando aggiungi la gelatina al composto di zucchero e acqua, fallo a fuoco spento. In questo modo eviterai che la gelatina si scioglia troppo.

Mescola bene il composto di nappage fino a ottenere un risultato omogeneo. In questo modo eviterai che si formino grumi.



BIANCOSPOLVERO



KATIA OLDANI
PASTRY CHEF BIOLOGIST

INGREDIENTI

Burro di Cacao

10 gr

Zucchero a velo

100 gr

PARTIAMO

Ecco come fare lo zucchero bianco che non si scioglie:

Ti piacerebbe decorare le tue torte con uno zucchero bianco e lucido che non si scioglie mai? Ti basta seguire questi semplici passaggi:

Prendi 10 grammi di burro di cacao. È una sostanza grassa che si trova nel cioccolato e che puoi comprare nei negozi di alimentari o online.

Metti il burro di cacao in un contenitore adatto al microonde e fai scaldare per qualche minuto, finché non diventa liquido.

Prendi 100 grammi di zucchero a velo. È uno zucchero molto fine che puoi trovare in commercio sia aromatizzato alla Vaniglia o liscio.

Metti lo zucchero a velo e il burro di cacao liquido in un frullatore e frulla per qualche secondo.

Fatto! Hai creato lo zucchero bianco che non si scioglie. Questo perché il burro di cacao ha avvolto ogni granello di zucchero e lo ha protetto dall'umidità.

Puoi usare questo zucchero per decorare le tue torte, come una crostata, e vederlo rimanere sempre bianco e brillante.

Come funziona?

Il burro di cacao è un grasso vegetale che ha la proprietà di resistere all'umidità. Quando lo amalgamate allo zucchero a velo, il burro crea una pellicola sottilissima attorno a ogni granello di zucchero. Questa pellicola impedisce allo zucchero di assorbire l'umidità, quindi non si scioglierà nemmeno se viene a contatto con una superficie umida, come quella di una crostata.

Consigli:

Potete aggiungere una bustina di vanillina allo zucchero a velo per aromatizzarlo.

Se volete ottenere una colorazione diversa, potete aggiungere un po' di colorante alimentare allo zucchero a velo.



DORURE

Ecco la ricetta per una doratura perfetta per croissant, brioche e danesi:

INGREDIENTI

Tuorlo d'uovo	100 gr
Panna fresca	10 gr
Latte intero	10 gr

PARTIAMO

Iniziamo mescolando gli ingredienti tutti assieme in una ciotola.

Cerchiamo di rendere sempre tutto ben omogeneo. Lasciamo riposare un 10 minuti prima di utilizzarlo.

La Dorure si usa sempre in due momenti diversi durante la preparazione per esempio delle brioche.

Quindi la prima volta la devi spennellare con un pennello da cucina pulito appena hai formato la brioche che deve ancora fare l'ultima lievitazione.

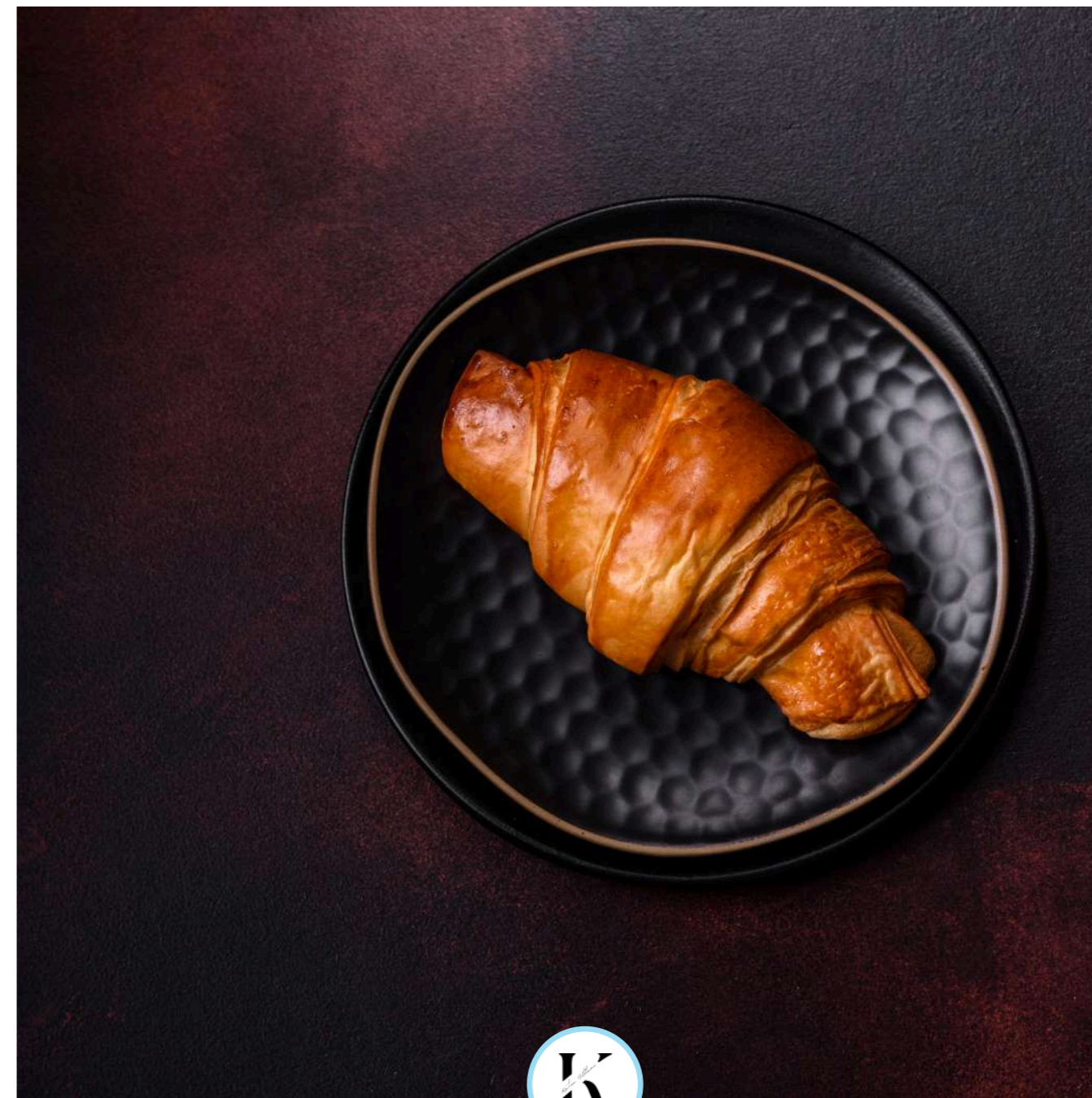
A questo punto lasci lievitare la brioche e appena prima di andare a cuocere, quindi prima di infornare, ripeti spennellando una seconda volta.

Esistono diverse dorature ma questa è quella che io preferisco.

Il risultato finale è sorprendente perchè il tuorlo dona un bel colore dorato ed un gusto ricco; la panna fresca rende brillante e lucido il prodotto ed infine il latte regala morbidezza.

Se vuoi una doratura ancora più intensa puoi lasciare il prodotto in forno per 2 minuti in più però devi guardare a vista il prodotto perchè un attimo di troppo e tutto diventa marrone e non più dorato e lucido.

KATIA OLDANI
PASTRY CHEF BIOLOGIST



LIEVITO CHIMICO COMUNE



KATIA OLDANI

PASTRY CHEF BIOLOGIST

INGREDIENTI

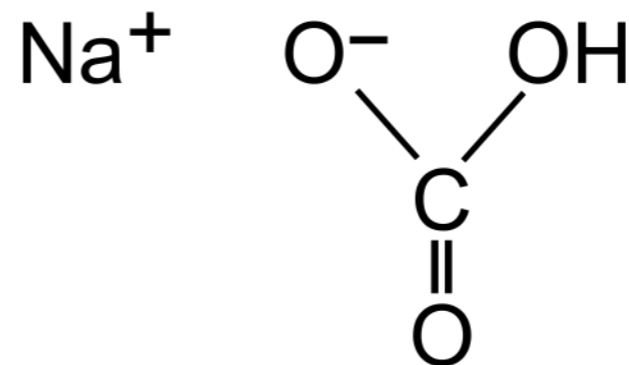
Cremor tartaro	70 gr
Bicarbonato di Sodio	30 gr
Amido di mais	15 gr

PARTIAMO

Come fare il lievito chimico in casa: se ti piace fare dolci in casa, sai che spesso ti serve il lievito chimico per farli crescere e renderli soffici. Il lievito chimico si trova al supermercato, ma puoi anche farlo tu con pochi ingredienti.

Ti serve:

Il Cremor tartaro, che è una polvere bianca che si usa anche per pulire le pentole.
Il Bicarbonato di sodio, che è un sale che si usa anche per sbiancare i denti.



L'amido di mais, che è una farina fine che si usa anche per addensare le salse.

Metti tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolali bene con un cucchiaino. Poi trasferiscili in un barattolo con il coperchio e chiudilo bene. Il tuo lievito chimico è pronto! Facile vero?

Quando vuoi usare il lievito chimico, devi aggiungerne una piccola quantità alla tua ricetta. In genere, basta mettere da 2 a 10 grammi di lievito chimico ogni chilo di farina. Dipende da quanto vuoi che il tuo dolce sia alto e leggero.

Il lievito chimico si conserva per circa un anno, se lo tieni in un luogo fresco e asciutto. Ricordati di scrivere la data sul barattolo, così sai quando è stato fatto.

Curiosità sul lievito chimico

Forse ti sei chiesto cosa c'è scritto sulla confezione di lievito chimico che compri al supermercato. Spesso trovi le parole "baking soda" o "baking powder". Cosa significano?

Il baking soda è il nome inglese del bicarbonato di sodio. Il baking powder è il nome inglese del lievito chimico. Quindi, il lievito chimico che hai fatto tu è lo stesso che si chiama baking powder in inglese.

Ma attenzione: non tutti i lieviti chimici sono uguali. Ci sono diverse ricette per fare il lievito chimico, che usano ingredienti diversi. Alcuni ingredienti servono per fare in modo che il lievito chimico funzioni solo quando lo metti in forno, e non prima. Questi ingredienti si chiamano "tampone" e uno di questi è l'amido di mais.

Il lievito chimico che hai fatto tu ha l'amido di mais come tampone. Questo significa che il lievito chimico inizia a fare le bolle solo quando lo metti in forno, e non quando lo mescoli con gli altri ingredienti. Questo è bene, perché così il tuo dolce non perde il suo volume.

RICETTE ESCLUSIVE PER VOI

Esclusivamente per la nostra Community, presto pubblicherò un nuovo ebook con ricette uniche. Se sei un utente avanzato e desideri sperimentare le mie ricette più sofisticate:

Acquista il mio libro “I Capolavori della Pasticceria Italiana” su Amazon.

Non dimenticare di seguirmi sui social, dove troverai i link alle pagine 18 e 19. Se ti è piaciuto questo ebook, condividilo con i tuoi amici appassionati di questo meraviglioso mondo. Per rimanere aggiornato sulle ultime novità e sugli eventi in cui potremmo incontrarci, visita il mio sito katioldani.com
Ti ringrazio per aver scelto di leggere il mio ebook.

Grazie Katia



KATIA OLDANI
PASTRY CHEF BIOLOGIST



RIMANIAMO
IN CONTATTO



INSTAGRAM

Vuoi sbirciare le mie preparazioni e vedere cosa preparo?! vieni a trovarmi su instagram e scrivimi se hai qualche curiosità o suggerirmi argomenti, collaborazioni o anche solo per scambiarci due opinioni. Mi trovi su **@oldanikatia**. Ti aspetto!

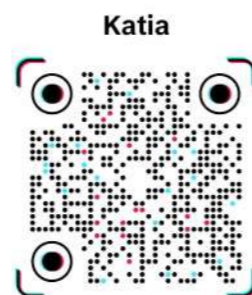


FACEBOOK

Qui trovi la mia Community dove potrai conoscere altri appassionati come noi. È un gruppo di 10.000 amanti di dolci, panificazione, prodotti dolci e salati, farine, lievito e tantissimo altro. Potrai interagire direttamente con me o con gli altri amici del gruppo. Spesso faccio delle dirette dove parliamo o semplici show cooking per mostrare qualche tecnica o passaggio e per parlare di tutto il nostro dolce mondo.

TIK TOK

Qui mi trovi (**@oldanikatia**) con dei video dove ti mostro trucchi e consigli. Ti svelo qualche passaggio delle mie lavorazioni e puoi sempre parlare con me. In questo canale voglio creare una Community per farti sentire a casa, in compagnia e allo stesso tempo divertirci con tutorial brevi ma estremamente utili che possano accrescere la tua esperienza e rendere gustose le tue ricette.



Scansiona il codice QR per seguire l'account

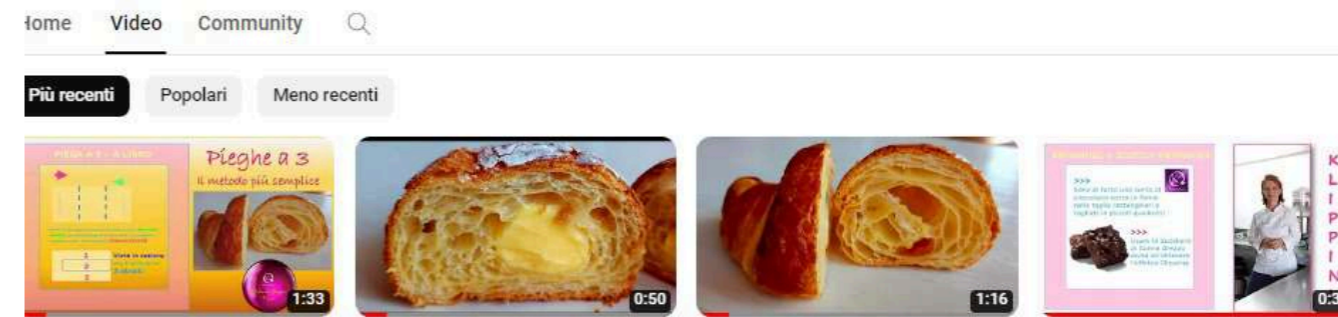


KATIA OLDANI
PASTRY CHEF BIOLOGIST



YOUTUBE

Youtube è nato assieme al mio gruppo Facebook. Nel mio canale ti racconto qualche pillola di pasticceria a volte un pò più tecnica e a volte più semplice ma ti assicuro che se mi segui passo passo riuscirai a fare anche tu dolci fantastici, buoni, genuini. Ormai abbiamo raggiunto I 1000 iscritti e se non lo hai ancora fatto ti invito a entrare nel canale e a iscriverti. È gratuito e mi aiuterai a crescere e a creare sempre cose nuove e belle per te e per tutti gli altri nostri amici appassionati come noi.



KATIA OLDANI

PASTRY CHEF BIOLOGIST



info@katioldani.com

www.katioldani.com

MADE IN ITALY