

# ispirazioni *e strutture* *di pasticceria*

A cura di Francesco Boccia,  
Fabrizio Donatone  
ed Emmanuele Forcone

Manuale tecnico professionale





# indice

- 5 introduzione
- 8 autori
- 10 suggerimenti  
consultazione e legenda
- 12 le materie prime
- 18 le masse friabili
- 32 le masse croccanti
- 42 il pan di Spagna
- 56 la pasta bignè
- 66 i meringaggi
- 80 le masse montate  
al burro
- 96 le creme di base
- 110 le creme a consistenza  
areata
- 132 le creme a consistenza  
cremosa
- 142 la frutta e le sue  
strutture
- 156 le glasse
- 170 la pralineria: i ripieni  
anidri e le ganache
- 186 i lievitati
- 224 indice alfabetico  
delle ricette
- 232 indice alfabetico  
delle materie prime

# Autori



## Fabrizio Donatone

Dopo gli studi scopre l'arte e la passione per la pasticceria, appresa sia sul campo, sia frequentando corsi qualificati e di alta specializzazione, imparando e in seguito anche lavorando con alcuni dei più importanti maestri pasticceri italiani e stranieri. Nel corso degli anni affina la sua tecnica e partecipa a numerosi concorsi nazionali e internazionali: è medaglia d'oro e campione italiano di pasticceria artistica agli internazionali d'Italia a Massa Carrara nel 2004, e sempre nello stesso anno medaglia d'argento alle olimpiadi di cucina ad Erfurt (Germania) IKA, medaglia d'oro e premio speciale a Rimini nel 2005. Fabrizio Donatone non eccelle solo nell'arte dello zucchero, ma vince anche numerosi altri premi come pasticcere, ottenendo la medaglia di bronzo e premio speciale per la migliore torta al cioccolato alla 10° Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione nel 2007, e il premio speciale come miglior pasticcere di Roma e provincia conferito da Gamber Rosso Città del Gusto nel 2010. È stato titolare della Pasticceria Perle di Roma fino al 2013, anno in cui decide insieme a Emmanuele Forcone e Francesco Boccia di allenarsi per la Coupe du Monde de la Pâtisserie, scegliendo di scolpire il ghiaccio. Conquistano il titolo di Campioni del Mondo nel gennaio 2015 a Lione e, oltre alla medaglia d'oro, ricevono anche il premio speciale Miglior Innovazione per i dolci e il premio per il Miglior Buffet di Presentazione. Visti i premi conquistati e il titolo di campione del mondo, gli viene conferita la medaglia d'oro per meriti acquisiti dall'associazione AMPI. Oggi Fabrizio lavora come consulente sia in Italia che all'estero, collabora per la pasticceria presso la scuola di cucina Coquis di Roma. È un grande conoscitore del lievito naturale, che rappresenta per lui quella nicchia di pasticceria che ancora merita di essere sviluppata e di cui ambisce a diventare un grande maestro.



## Francesco Boccia

È consulente internazionale di pasticceria, con una moderna visione che esprime nelle sue creazioni. La sua carriera è brillante: figlio d'arte, con nonno e padre pasticceri, inizia a lavorare nell'attività di famiglia a 13 anni. Studente di giorno e aiutante di sera, Francesco frequenta l'istituto alberghiero I.P.S.A.R. di Ottaviano e, dopo aver ottenuto la qualifica al terzo anno di scuola, si diploma con il massimo dei voti in Arte Bianca con una tesi riguardante la pasticceria. Si iscrive quindi al corso di laurea in Tecnologie Alimentari dell'università Federico II di Napoli, continuando la sua formazione con i più importanti pasticceri italiani e iniziando a partecipare a concorsi e gare a livello nazionale e internazionale. A soli 21 anni si classifica primo al Campionato italiano Juniores di pasticceria. Nel 2010 decide di mettersi alla prova con il World Chocolate Masters: partecipa prima alla preselezione nazionale a Napoli, dove si conferma vincitore assoluto, conquistando due premi speciali, poi alla finale italiana, dove si piazza secondo con soli 0,5 punti di scarto. Nel 2012 partecipa alla selezione italiana della Coupe du Monde de la Pâtisserie: viene proclamato campione italiano di pasticceria seniores 2012 e si aggiudica il premio della stampa come miglior dessert. Alla Coppa del Mondo del 2013 a Lione, in team con il fratello Marcello e Lucca Cantarin, conquista la medaglia di bronzo. Insieme a Fabrizio Donatone ed Emmanuele Forcone, nel gennaio 2015 vince la Coupe du Monde de la Pâtisserie, riceve il Vase de Sèvres da parte del Presidente della Repubblica Francese e il premio Innovazione. Proclamato Accademico ad Honorem da AMPI per meriti acquisiti, gli viene anche conferita la medaglia d'oro per la vittoria ottenuta alla Coppa del Mondo. Attualmente è impegnato come consulente di pasticceria nazionale e internazionale.



## Emmanuele Forcone

A oggi è tra i più giovani maestri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani: consulente di fama internazionale, è quattro volte campione italiano di pasticceria e Campione del Mondo di Pasticceria. Di origini abruzzesi, per diversi anni esprime tutta la sua creatività presso la pasticceria Pannamore di Vasto, dove con estro e professionalità propone le sue gustose creazioni e matura importanti esperienze di gestione e vita di laboratorio, che oggi gli permettono di essere consulente nel panorama italiano e internazionale per scuole, aziende e privati. Da giovanissimo apprendista frequenta corsi nelle scuole più rinomate, partecipando a fiere di settore italiane ed estere, e investendo il proprio tempo libero nello studio, nella sperimentazione e nella ricerca. Sempre più attratto dal mondo della pasticceria e della competizione, si cimenta da subito in svariati concorsi, con grandissimi risultati: nel 2003 è Primo classificato al Campionato Italiano di pasticceria Juniores al Sigep di Rimini, l'anno seguente è Primo classificato per il miglior entremets alla gara internazionale contro la Francia "Disfida di Barletta". Nel 2005, 2010 e 2014 conquista il titolo di Primo classificato Campionato Italiano di Pasticceria Seniores al Sigep di Rimini; nel 2011 è vice campione del mondo alla Coupe du Monde de la Pâtisserie. Nel 2013 è allenatore della squadra italiana che giunge terza alla competizione internazionale, aggiudicandosi il primo posto assoluto nella sezione pièce artistica in zucchero. Conquista la Coupe du Monde de la Pâtisserie nel 2015 in qualità di Capitano, in team con Francesco Boccia e Fabrizio Donatone. Sempre per la stessa competizione, nel 2017 è Presidente della Giuria internazionale e nel 2021 è allenatore della squadra campione del mondo. Forcone è tra i consulenti più richiesti e apprezzati in Italia e in tutto il mondo.

# pasta frolla

## pasta frolla tradizionale

g 1000	farina debole
g 600	burro
g 400	zucchero a velo
g 160	tuorlo
g 2	sale
g 10	pasta vaniglia Bourbon agrimontana
g 10	pasta di scorza di limone agrimontana

Sciogliere il sale in pochissima acqua.  
Impastare il burro con lo zucchero, il sale, la vaniglia e la pasta di limone.  
Unire i tuorli e aggiungere la farina facendo attenzione a non lavorare troppo la pasta.  
Far riposare in frigo prima dell'utilizzo.



Temperatura di conservazione  
0-4°C



Possibilità di congelamento



Conservare in cellophane

## pasta frolla per crostate

g 1000	farina
g 700	burro
g 400	zucchero a velo
g 100	miele di Acacia agrimontana
g 10	pasta vaniglia Bourbon agrimontana
g 20	pasta di scorza di limone agrimontana
g 170	tuorlo
g 4	sale
g 10	lievito in polvere

Sciogliere il sale in pochissima acqua.  
Impastare il burro con lo zucchero, il miele, il sale, la vaniglia e la pasta di limone. Unire i tuorli e aggiungere la farina e il lievito facendo attenzione a non lavorare troppo la pasta.  
Far riposare in frigo prima dell'utilizzo.  
Per cotture in bianco cuocere con controstampo.  
Cottura con confettura: 70% frolla – 30% confettura.



Temperatura di conservazione  
0-4°C



Possibilità di congelamento



Conservare in cellophane

## pasta frolla speciale alle mandorle

(specifica per fondi con cottura in bianco)

g 180	farina debole
g 360	burro
g 270	zucchero a velo
g 150	uova intere
g 100	polvere di mandorle
g 6	sale
g 10	pasta vaniglia Bourbon agrimontana
g 525	farina debole

Impastare in planetaria il burro morbido (25°C) con il sale, lo zucchero a velo, la pasta vaniglia, la polvere di mandorle, le uova e la prima parte di farina.  
Non appena la miscela sarà omogenea, aggiungere i restanti 525 g di farina in maniera molto veloce.  
Far riposare una notte e l'indomani formare e cuocere a 160°C fino a doratura completa.



Temperatura di conservazione  
0-4°C



Possibilità di congelamento



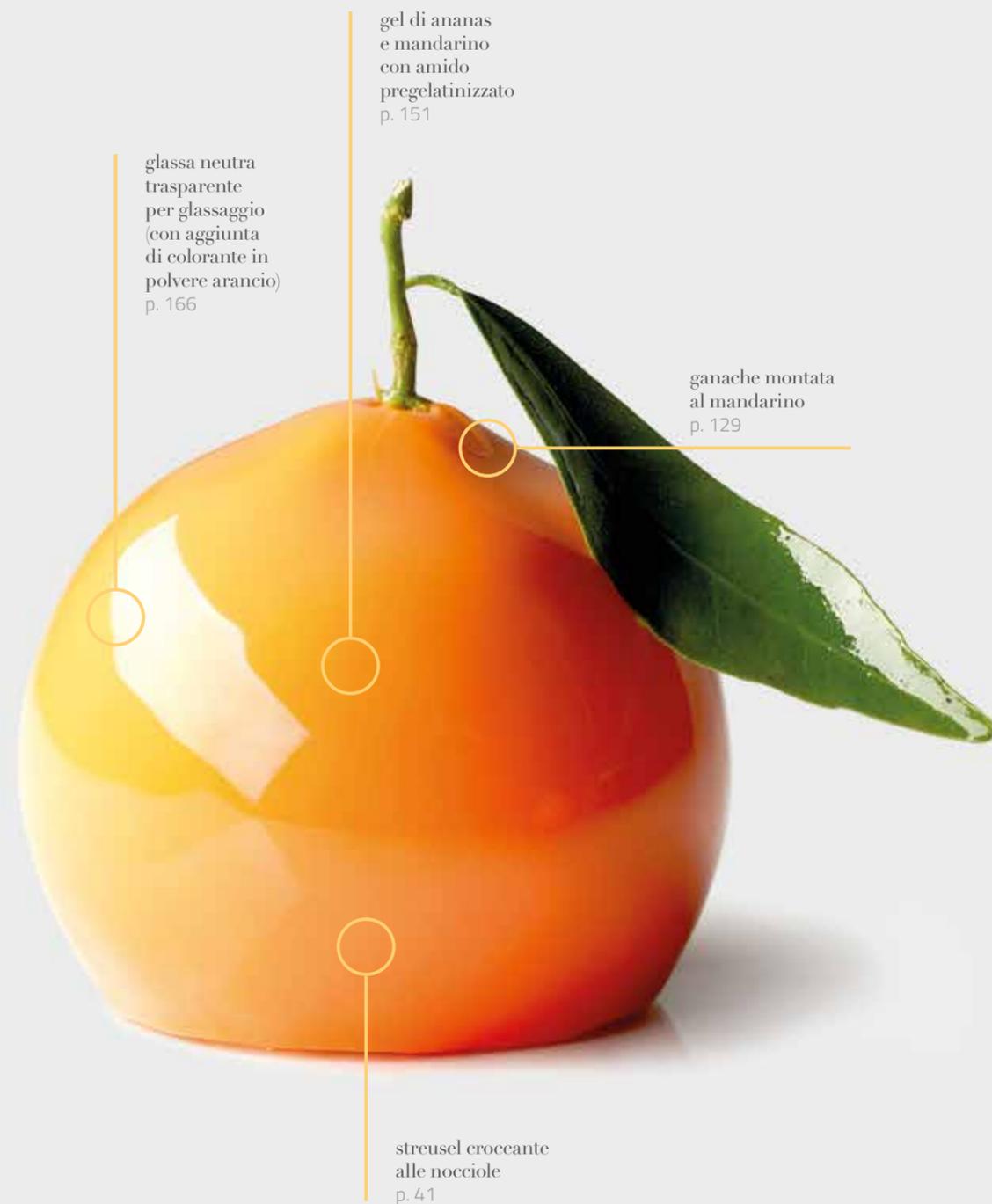
Conservare in cellophane

pasta frolla speciale alle mandorle  
p. 22

frolla Linzer  
p. 30



confettura extra 70% lamponi agrimontana



gel di ananas  
e mandarino  
con amido  
pregelatinizzato  
p. 151

glassa neutra  
trasparente  
per glassaggio  
(con aggiunta  
di colorante in  
polvere arancio)  
p. 166

ganache montata  
al mandarino  
p. 129

streusel croccante  
alle nocciole  
p. 41

## glassa rocher fondente

- g 300** copertura fondente Arriba 56% Domori
- g 200** burro di cacao agrimontana
- g 80** granella di "Nocciola Piemonte IGP" agrimontana

Fondere il burro di cacao nel microonde o su induzione all'interno di un pentolino.  
Successivamente aggiungere il cioccolato e completare la fusione.  
Miscelare la granella e conservare al caldo in stufa.  
Glassare su prodotto congelato utilizzando la massa a 40-45°C.



## glassa lucida da spruzzo per conservazione a temperatura negativa

- g 250** Abridgel agrimontana
- g 70** acqua
- g 65** destrosio

Unire tutti gli ingredienti e portare a 70°C in microonde.  
Passare al mixer a immersione per qualche istante, al fine di rendere omogenea la miscela.  
Versare in pistola e spruzzare sul prodotto.  
Questa ricetta si utilizza per lucidare crostate alla frutta, mignon e anche prodotti da conservazione in temperatura sotto zero.



## glassa lucida da spruzzo per conservazione a temperatura positiva

- g 250** Abridgel agrimontana
- g 60** acqua

Unire tutti gli ingredienti e portare a 70°C in microonde.  
Passare al mixer a immersione per qualche istante, al fine di rendere omogenea la miscela.  
Versare in pistola e spruzzare sul prodotto.  
Questa ricetta si utilizza per lucidare crostate alla frutta, mignon e prodotti da conservazione in temperatura positiva.



# panettone mandorlato al cioccolato e arancia



## 1° IMPASTO

g 3200	farina panettone
g 920	zucchero
g 1000	burro
g 400	tuorlo pastorizzato
g 1600	acqua
g 920	lievito naturale a maturazione pronta 1:1,5
g 40	malto in polvere

Mettere nell'impastatrice tuffante la farina, lo zucchero, il burro, il malto, e il lievito, che una volta pronto andrà pesato e poi inserito in macchina. Aggiungere quindi l'acqua e far partire la fase di impastamento. Far lavorare fino a far sviluppare il glutine. Una volta pronto, aggiungere i tuorli. Lasciare lavorare la pasta fino a che non diventa liscia ed elastica. L'operazione dell'impasto non dovrebbe durare più di 20-25 minuti. Togliere dall'impastatrice e mettere in un contenitore a lievitare a 26-28°C per 12 ore, fino a che il volume iniziale non sia triplicato. Il mattino seguente, dopo essersi accertati della lievitazione, versare il primo impasto triplicato nell'impastatrice, per iniziare il secondo impasto.

## 2° IMPASTO

g 800	farina panettone
g 600	zucchero
g 300	miele di Acacia agrimontana
g 100	pasta vaniglia Bourbon agrimontana
g 2000	burro
g 52	sale
g 1200	tuorlo pastorizzato
g 2000	copertura fondente Apurimac 72% Domori
g 2000	scorzone d'arancia a cubetti 10x10 agrimontana
g 400	pasta di scorzone d'arancia agrimontana
g 400	acqua (se serve per regolare la consistenza)

Versare nella tuffante il 1° impasto triplicato e aggiungervi la farina. Far partire la macchina e lasciarla lavorare finché non diventa liscio, quindi fargli prendere corda - l'operazione durerà circa 10 minuti. Quando è pronto, fermare la macchina e aggiungere lo zucchero, il miele, la pasta vaniglia e 1/3 di tuorli, far ripartire e impastare finché non diventerà di nuovo elastico. Fermare l'impastatrice e aggiungere tutto il burro miscelato precedentemente con la pasta d'arancia e ancora 1/3 di tuorli. Far ripartire la macchina e continuare a impastare. Se serve aggiungere l'acqua per regolare la consistenza. Quando l'impasto è di nuovo elastico, aggiungere il sale e il resto dei tuorli, far assorbire bene e far prendere corda, fermare la macchina e accertarsi che la consistenza vada bene, quindi aggiungere i cubetti di arancia candita e il cioccolato e far distribuire bene, impastando per 3-5 minuti. Tutta l'operazione dev'essere effettuata in una macchina a braccia tuffanti ad almeno 60 battute al minuto, e non dovrebbe durare più di 30-40 minuti. Posizionare l'impasto finito in stufa per 30 minuti a 28°C. In seguito preparare le pezzature e posizzarle su di un piano arrotondate per bene e lasciare riposare per 20-30 minuti. Quando la superficie asciugherà, riprendere le pezzature e arrotondarle di nuovo per posizzarle nello stampo prescelto. Lasciare lievitare in stufa a 28°C fino a triplicazione della pasta. La lievitazione in genere può durare dalle 6 alle 8 ore a seconda della forza della pasta e della tecnica di preparazione del lievito naturale. Cottura: pezzatura da 750 g circa 45 minuti a 175°C, pezzatura da 1000 g circa 53 minuti a 175°C. Arrivare fino a 94-96°C al cuore del prodotto.

## GLASSA ALLE MANDORLE

g 400	mandorle grezze
g 100	pasta mandorla amara agrimontana
g 1200	zucchero
g 100	farina di riso
g 50	amido di mais
g 30	olio di semi
g 500	albume

Raffinare le mandorle con lo zucchero fino a ottenere una polvere, unire la farina di riso e l'amido di mais. Miscelare bene e aggiungere la pasta di mandorle, l'olio e l'albume, prima metà e poi tutto il resto, senza lavorare troppo. Far riposare in frigorifero.