

Caprice 1984 - 2009

*25 primi passi
in 25 ricette*

“Buono!” “L’ho fatto io.”

Ecco l'intento di questo quaderno: 25 ricette basi di pasticceria per consentire a chiunque voglia cimentarsi di gustare lo stesso piacere che noi proviamo da 25 anni.

Sì, perché il bar pasticceria Caprice in piazza Garibaldi da 25 anni stupisce i golosi di Pescara e non solo.

È senz'altro una grande soddisfazione personale e professionale quella di preparare e servire ogni giorno dolci e specialità che rendono piacevoli alcuni momenti della giornata o fanno diventare speciale una giornata particolare.

Allora le 25 ricette sono un piccolo ringraziamento a tutti coloro che ci hanno seguito e hanno condiviso il nostro successo.

Grazie a tutti,

Antonella e Fabrizio Camplone

Brioches

Ingredienti

- farina 1000 g
- zucchero 120 g
- sale 25 g
- miele 30 g
- uova 700 g
- lievito 40 g
- burro 700 g

Procedimento

Impastare gradualmente tutti gli ingredienti, da ultimo, mentre la pasta prende corpo, mettere il burro.

Lasciare lievitare molto bene l'impasto in un recipiente idoneo, schiacciare la pasta, facendo uscire tutto il gas e lasciare in frigorifero da 0-4° per una notte.

Al mattino formare le brioche, dorare e lasciar lievitare a una temperatura di 26-28°. Appena pronte (lievitate) dorare di nuovo e cuocere a forno abbastanza caldo (210°).

Bombolone

Ingredienti

- farina 1000 g
- zucchero 150 g
- burro 200 g
- lievito di birra 40 g
- sale 15 g
- uova intere 300 g
- tuorli d'uovo 80 g
- acqua 220 g
- buccia di limone grattugiata
- vaniglia

Procedimento

Formare una pasta elastica e asciutta, facendo attenzione alla consistenza (non deve essere eccessivamente dura), fare lievitare per 2 ore circa.

Tirare la pasta fino ad uno spessore di 2 cm e tagliarla a piccoli dischi.

Mettere a lievitare per 40 minuti.

I bomboloni vanno fritti in olio o strutto bollente a 176°, girandoli a metà cottura.

Muffin al cioccolato

Ingredienti

- burro 320 g
- uova 250 g
- zucchero 300 g
- farina 350 g
- cacao 50 g
- lievito chimico 15 g

Procedimento

Unire gradatamente gli ingredienti in ordine nel mixer.

Una volta che l'impasto è pronto versare negli stampini e mettere in forno a 200° per 15 minuti.

Bigné

Ingredienti

- burro 750 g
- farina 1000 g
- acqua 1000 g
- uova circa 1000 g
- un pizzico sale e zucchero

Procedimento

Far bollire l'acqua con il burro, il sale e lo zucchero, aggiungere la farina e lasciare asciugare bene sul fuoco.

Incorporare le uova metà per volta allo sbattitore fino a raggiungere un impasto ben liscio e morbido.

Cuocere in forno a 220°.

Pan di Spagna

Ingredienti

- uova 1600 g
- zucchero 1000 g
- farina 1000 g
- burro 200 g

Procedimento

In una pentola sul fuoco e frustare le uova con lo zucchero fino alla temperatura di 50°, passare l'impasto al mixer per montarlo in planetaria.

A mano, delicatamente, aggiungere la farina setacciata e il burro fuso, mescolato in precedenza con un po' di panna montata.

Cuocere in forno a 190° su stampi già imburattati.

Pan di spagna al cioccolato

Ingredienti

- uova 2000 g
- zucchero 1350 g
- farina 1350 g
- cacao 140 g
- burro fuso 300 g

Procedimento

Montare a caldo uova e zucchero, unire la farina setacciata con il cacao e alla fine incorporare delicatamente a filo il burro fuso.

Riempire la tortiera già imburrata per 3/4 e cuocere in forno a 190°.

Pasta frolla

Ingredienti

- burro 600 g
- zucchero a velo 400 g
- tuorli 160 g
- farina "0" 1000 g
- aromi

Procedimento

Impastare velocemente burro e zucchero, unire i tuorli e infine la farina con gli aromi.

Ricordarsi sempre di pasciare raffreddare prima di utilizzare all'occorrenza.

Pasta frolla al cioccolato

Ingredienti

- farina "0" 1800 g
- cacao 200 g
- burro 1200 g
- zucchero a velo 800 g
- tuorli 400 g
- 1 bacca di vaniglia

Procedimento

Impastare burro e zucchero, unire i tuorli e la polpa di vaniglia. Infine incorporare la farina e il cacao. Conservare in frigo.

Pasta sfoglia

Ingredienti

- burro 1000 g
- farina "00" 300 g
- farina "00" 700 g
- sale 20 g
- acqua circa 400 g

Procedimento

Impastare il burro con i 300 gr di farina, fare il panetto e mettere in frigo.

A parte impastare i restanti 700 gr di farina rimasti con sale e acqua.

Inserite il panetto di burro all'interno del secondo impasto e dare 4 pieghe da 4, con intervalli di 1 ora fra una e l'altra.

*N.B.
dopo il secondo giro, durante l'ora di riposo,
mettere l'impasto in frigo coperto da pellicola.*

Pasta sfoglia al cacao

Ingredienti

- burro 1000 g
- cacao polvere 120 g
- zucchero a velo 120 g
- farina "00" 300 g
- farina "00" 700 g
- sale 20 g
- acqua 400 g

Procedimento

Impastare il burro con cacao, zucchero a velo e 300 gr di farina, continuare come la sfoglia classica della ricetta precedente

Crema pasticcera

Ingredienti

- latte 1000 g
- zucchero 300 g
- tuorli 250 g
- farina 85 g
- 1 bacca di vaniglia

Procedimento

Sbattere i tuorli, lo zucchero e la polpa della bacca di vaniglia, unire la farina e aggiungere il latte bollente.

Riportare sul fuoco e lasciare ancora cuocere per 2 minuti dopo che la crema ha cominciato a bollire.

Crema al cioccolato

Ingredienti

- latte 1000 g
- zucchero 200 g
- tuorli 300 g
- farina 40 g
- 1 bacca di vaniglia
- copertura fondente 70% 450 g

Procedimento

Sbattere i tuorli, lo zucchero e la polpa della bacca di vaniglia, unire la farina e aggiungere il latte bollente.

Riportare sul fuoco e far cuocere per 2 minuti, dopo che la crema ha cominciato a bollire.

Subito dopo la cottura unire il cioccolato a pezzetti.

Crema al burro

Ingredienti

- burro 2000 g
- zucchero 1800 g
- albumi 700 g
- acqua 400 g

Procedimento

Cuocere a 120° zucchero e acqua, versare a filo sugli albumi che stanno montando e continuare a montare fino a raffreddamento.

Aggiungere il burro a pezzetti e montare fino a quando la crema diventerà ben soffice.

Conservare in frigorifero.

Crema per Tiramisù

Ingredienti

- crema pasticcera 350 g
- panna fresca 500 g
- mascarpone 500 g
- Marsala 20 g

Procedimento

Montare panna e mascarpone insieme, aggiungere il Marsala ed incorporare alla crema pasticcera.

Crema di zabaione

Ingredienti

- tuorli d'uovo 500 g
- zucchero 500 g
- Marsala di Sicilia 500 g

Procedimento

Mescolare e battere i tuorli con lo zucchero. Mettere sul fuoco, aggiungere poco a poco il Marsala, sempre mescolando, sino ad ottenere una crema ben densa.

Mousse al cioccolato fondente

Ingredienti

- crema pasticcera 210 g
- copertura scura 100 g
- panna montata 200 g

Procedimento

Versare la crema sulla copertura fusa poco a poco, miscelando bene per creare una emulsione liscia.

Incorporare, alla fine, la panna montata.

Mousse al cioccolato al latte

Ingredienti

- crema pasticcera 210 g
- copertura latte 100 g
- panna montata 200 g

Procedimento

Versare la crema sulla copertura fusa poco a poco, miscelando bene per creare una emulsione liscia.

Incorporare, alla fine, la panna montata.

Mousse al cioccolato bianco

Ingredienti

- crema pasticcera 210 g
- copertura bianca 110 g
- panna montata 230 g

Procedimento

Versare la crema sulla copertura fusa poco a poco, miscelando bene per creare una emulsione liscia.

Incorporare, alla fine, la panna montata.

Meringa

Ingredienti

- albumi 500 g
- zucchero 1000 g

Procedimento

Montare gli albumi con 500 gr di zucchero.

Quando l'impasto sarà ben sodo,
aggiungere gli altri 500 gr poco per volta.

Con l'aiuto di un sac a poche formare
piccole strisce sulla carta da forno,
far cuocere a 100° valvola aperta.

N.B.

*le strisce devono essere tagliate a piccoli
pezzi con l'aiuto di un coltello ben affilato*

Meringa al cacao

Ingredienti

- albumi 500 g
- zucchero semolato 1000 g
- zucchero a velo 500 g
- cacao 100 g

Procedimento

Montare gli albumi con lo zucchero semolato, unire a mano, delicatamente zucchero a velo e cacao setacciati insieme.

Fare piccoli cordoncini con il sac a poche su placche foderate con carta da forno.

Cuocere a 130° per circa 2 ore.

Lasciar raffreddare, tagliare in piccoli pezzi e decorare il tronchetto.

Marmellata di mele cotogne

Ingredienti

- mele cotogne 1000 g
- zucchero 1000 g
- acqua 30 cl

Procedimento

Lavare le mele cotogne, metterle in acqua aggiungendo lo zucchero, cuocere e far bollire per circa 15 minuti. Passare al filtro, la marmellata va utilizzata fredda.

Bagna alchermes

o un altro liquore a piacere

Ingredienti

- zucchero 500 g
- acqua 30 cl
- alchermes 20 cl

Procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, aggiungere l'alchermes quando la temperatura è di 30° circa.

Glassa al cioccolato fondente

Ingredienti

- cioccolato fondente 1000 g
- olio di arachidi 150 g

Procedimento

Sciogliere e temperare il cioccolato a 28/30°, aggiungere l'olio.

Glassa al cioccolato bianco

Ingredienti

- latte 250 g
- glucosio 80 g
- cioccolato bianco 600 g

Procedimento

Far bollire il latte con il glucosio e aggiungere il cioccolato bianco a pezzetti.

Glassa di zucchero

Ingredienti

- zucchero 500 g
- acqua 15 cl
- bianco d'uovo 100 g
- zucchero fondente 120 g
- 1 scorza di limone

Procedimento

Montare il bianco d'uovo con lo sbattitore e aggiungere lo zucchero fondente.

A parte cuocere acqua e zucchero con la scorza del limone a 112° e versare nel primo composto.

Mischiare lentamente, appena la glassa è pronta utilizzarla per ricoprire la torta.



La pizza dolce

La pizza dogge

Farcitura

Tagliare il pan di spagna in tre strati.

Inzuppare il primo strato con la bagna alchermes e farcire con la crema al cioccolato, appoggiare il secondo strato di pan di spagna e inzuppare di nuovo, farcire con la crema pasticceria e aggiungere il terzo strato di pan di spagna, inzuppare di nuovo con la bagna, a questo punto stendere su tutta la superficie uno strato sottilissimo di marmellata di mele cotogne e glassare con lo zucchero.

Guarnire, infine, con la granella di zucchero a piacere.



Note



**FABRIZIO
CAMPLONE**
M A E S T R O
P A S T I C C E R E

Piazza Garibaldi, 29 - Pescara
telefono 085 691633

www.fabriziocamplone.com