

Manuale completo



# Maestro degli Impasti Salati

di *Christian Alves*



# Maestro **degli** Impasti Salati

di *Christian Alves*

Questo manuale è stato creato per raccogliere le migliori ricette e i consigli che mi hanno reso uno dei maggiori punti di riferimento nel settore dei salati in Brasile.

Ho avuto l'onore di imparare fin da giovane e di viaggiare in tutto il Brasile fornendo consulenza e formazione a centinaia di professionisti e aziende.

Questo materiale è davvero utile e ho raccolto tutto ciò che devi sapere per creare stuzzichini da leccarsi i baffi, che ti renderanno un punto di riferimento nella tua zona e faranno sì che i clienti tornino da te e ti raccomandino ad altri. Grazie per la fiducia e spero che questo materiale ti sia di grande aiuto.

*Autore: **Christian Alves***

*Designer editoriale: **Fabrcio Santos***

*Coproduttori: **Fabrcio Santos, Fabiano Santos***

# Avviso legale

protetto da copyright. È vietata la riproduzione, la distribuzione, la condivisione o la rivendita, totale o parziale, senza l'espressa autorizzazione dell'autore. Il mancato rispetto di questa regola costituisce una violazione legale, soggetta alle misure giudiziarie del caso, compreso il risarcimento per perdite e danni. Contenuto di proprietà dello Chef Christian Alves.



cos



## Indice

Utensili .....	04
Le migliori marche .....	05
Pasta sfoglia .....	06
Pasta liscia .....	09
Pasta dipatate .....	11
Pasta sfoglia conlievito .....	13
Pasta sfoglia senzalievito .....	16
Pasta per torte salateequiche .....	18
Pasta sfoglia invertita .....	20
Pasta per frittelle salate .....	22
Pasta per croissant di Christian .....	24
Impasto per croissant alla francese .....	26
Ripieni salati .....	29
Ripieni dolci .....	37
Modelli di prodotti salati .....	45
Pennellate .....	62
Cottura .....	64
Raffreddamento e congelamento .....	66
Determinazione del prezzo .....	69
Domande e risposte .....	70
Piattaforma di produzione redditizia .....	79





# Utensili

Utilizzato per stendere la pasta in modo uniforme  
Controlla lo spessore, l'uniformità e la resa Indispensabile per prodotti salati.  
cometortini, pasticcini e sfoglie



## Secchio / Ciotole

Utilizzati per mescolare gli ingredienti



## Coltello a lama dritta

Utilizzato per tagli diritte precisi Aiuta a uniformare i prodotti salati Evita di deformare la pasta



## Taglierina per pasta (rotella)

Serve a tagliare la pasta velocemente Può essere liscio o seghettato  
Aumenta la produttività



## Impastatrice

Utilizzata per impastare grandi quantità di pasta Fa risparmiare tempo e fatica  
Mantiene la consistenza

Se sei alle prime armi, puoi sostituirlo con la lavorazione manuale



## Anello di taglio e stampo

Utilizzati per standardizzare le dimensioni  
Garantiscono una finitura professionale



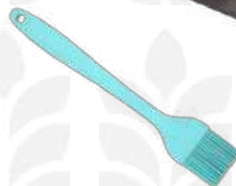
## Teglia / Pirofila

Utilizzata per portare i salatini in forno



## Pennello da cucina

Utilizza topers pennella recontuorlo d'uovo o olio





# Le migliori marche di

Questi ingredienti sono marche disponibili in Brasile.  
In Italia puoi cercare prodotti simili che abbiano caratteristiche analoghe.

Scegliere ingredienti di qualità non è un dettaglio: è ciò che distingue un semplice snack da un prodotto professionale. La qualità delle materie prime influisce direttamente sulla consistenza, sul sapore, sulla resa e persino sull'aspetto finale.

Di seguito trovi le migliori opzioni testate sul campo, per lavorare in tutta sicurezza.

## Farina di grano

- Anaconda
- Rosa Branca PremiumVenturelli
- Dona Benta
- Tia Ofélia
- Finna Premium Buriti

Cosa devi sapere:

- Una buona farina assorbe più acqua  
Dà una consistenza più soffice
- Rende l'impasto più morbido e consistente  
Se l'impasto risulta secco o si strappa facilmente, di solito il problema è la farina.

## Margarina per sfogliati

- Ricca
- Gradina
- Hajapan
- Colombo
- Sina
- Amélia (ultimo caso)

Importante:

- Non sostituirla con il burro comune
- Non utilizzare margarina tradizionale nella sfogliatura
- Questo distrugge gli strati

## Margarina per la pasta (con sale)

- Qualy Delícia
- Doriana

Regola semplice:

- Puoi usare il 70% o l'80%
- Maggiore è il contenuto di grassi, migliore è il risultato
- 





# Impasto Semi-sfogliata

Pasta morbidissima, ben burrosa, con pieghe perfette e senza strappi.  
Ideale per prodotti salati con ripieni vari, come pollo, hamburger,  
salsiccia, prosciutto e formaggio, petto di tacchino, salame piccante, gamberetti,  
cuore di palma, porro, carne macinata, carne secca, fricasea e altro ancora.





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farinadi grano 150
- ◆ g di zucchero
- ◆ 15 g di sale
- ◆ 10 g di lievito secco 1
- ◆ uovo
- ◆ 70 g di margarina
- ◆ 450 ml di acqua ghiacciata
- ◆ Per la sfogliatura: 300 g di margarina sfogliata

## Preparazione - Nell'impastatrice

- 1** Pesare tutti gli ingredienti.
- 2** Metterli nella planetaria, aggiungere l'acqua ghiacciata a poco a poco e lavorare a bassa velocità fino a quando la farina non si sarà ben amalgamata con l'acqua.
- 3** Quindi, imposta la velocità massima e frulla fino a ottenere una consistenza velata. Se il tuo frullatore ha una sola velocità, lascia frullare fino a ottenere quella consistenza, ma fate attenzione: le impastatrici veloci raggiungono rapidamente la consistenza desiderata.
- 4** Una volta montata, trasferite la pasta su una superficie infarinata e iniziate il processo di sfogliatura.
- 5** Procedura di sfogliatura: stendete l'impasto in forma rettangolare con l'aiuto di un mattarello.
- 6** Spalmate 150 g di margarina per sfogliatura in uno strato uniforme e fate una piega a 3.
- 7** Stendete nuovamente la pasta in forma rettangolare, applicate gli altri 150 g di margarina per sfogliatura (per un totale di 300 g come da ricetta) e fate un'altra piega a tre.
- 8** Stendete la pasta fino a uno spessore di 1 cm e modellate i salatini.



## Preparazione - A mano

- 1 Pesare tutti gli ingredienti e metterli in una ciotola capiente o su un piano di lavoro.
- 2 Aggiungere l'acqua naturale poco alla volta e impastare bene per 10 minuti.
- 3 Coprite con della pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti.
- 4 Dopo il riposo, l'impasto sarà già pronto.
- 5 Trasferire su una superficie infarinata, stendere in forma rettangolare con un mattarello e seguire normalmente il processo di sfogliatura.
- 6 Procedimento di sfogliatura: spalmare 150 g di margarina sfogliata sull'impasto steso e piegare in tre.
- 7 Stendete nuovamente l'impasto, aggiungete gli altri 150 g e fate un'altra piega a tre.
- 8 Stendete l'impasto fino a uno spessore di 1 cm e modellate i salatini.

## Resa

da 18 a 20 salatini.





# Pasta lisc

Questo impasto è versatile e può essere utilizzato per diversi prodotti salati, come: Esfihas, Pane pizza, Hamburger, Hot Dog e altri prodotti salati da forno in generale





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farina di grano 100
- ◆ g di zucchero
- ◆ 10 g di sale
- ◆ 1 uovo
- ◆ 70 g di margarina
- ◆ 10 g di lievito secco 500 ml di
- ◆ acqua ghiacciata

## Preparazione - Nella planetaria

- 1 Versare tutti gli ingredienti nella planetaria, tranne l'acqua.
- 2 Iniziare a bassa velocità e aggiungere l'acqua poco alla volta.
- 3 Mescolare fino a quando tutta la farina non sarà idratata.
- 4 Quindi aumentare alla velocità alta e lavorare fino a raggiungere la consistenza velo desiderata (impasto liscio, elastico e ben sviluppato).

## Resa

- ◆ Circa 20 salatini per 1 kg di impasto.





# Impasto di patate

Unadelleimpastepiùmorbideperiprodottda forno salati. Perfetta per chi cerca qualità, gusto e morbidezza: è talmente morbida che, quando si schiaccia il prodotto, questo riprende la sua forma originale. Ideale per ogni tipo di salato a pasta lieve, come sfih a aperte e chiuse, base per pizza, empadões goianos, involtini di salsa e formaggio, pão da vovó, sfih a arabe, torte salate e molto altro ancora.





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farinadi grano 200 g
- ◆ di zucchero
- ◆ 20 g di sale
- ◆ 10 g di lievito secco
- ◆ 2 uova
- ◆ 70 g di margarina
- ◆ 500 ml di patate ben cotte e schiacciate.

Dopo aver cotto le patate, lasciatele raffreddare, sbucciatele (è più facile togliere la buccia dopo la cottura e se ne perde meno) e mettetele in frigorifero prima di utilizzarle.

**Devono essere ben fredde al momento di aggiungerle all'impasto.** Potete usare le patate schiacciate al 100% o mescolate con acqua in proporzione 50/50.

Esempio: 500 g di patata cotta e schiacciata con  
Entrambe le opzioni danno lo stesso risultato.

500 ml di acqua ghiacciata o latte.

## Preparazione - Nella planetaria

L'impasto di patate è un impasto appiccicoso che richiede una consistenza ben sviluppata. L'ideale è lavorare sempre con lo sbattitore o nella planetaria, poiché a mano non è possibile ottenere la consistenza perfetta, sebbene sia possibile preparare i salatini. Quando lavorato con le attrezzature, l'impasto risulta più leggero e morbido.

- 1 Metti tutti gli ingredienti nell'impastatrice, tranne la patata. Mescola a bassa velocità per circa 2 minuti.
- 2 Aggiungere il 50% delle patate (metà della quantità indicata nella ricetta) e frullare per altri 5 minuti a bassa velocità.
- 3 Aggiungere il resto delle patate poco alla volta fino a ottenere una consistenza perfetta. L'impasto non deve risultare né troppo morbido né troppo compatto.
- 4 Per dividere l'impasto, tagliare con la divisora a 2.700 g, ottenendo 30 pezzi da 90 g ciascuno. Oppure formare palline da 90 g: ogni pallina corrisponde a un pezzo di salato.
- 5 Processo di sfogliatura: stendete l'impasto in forma rettangolare con l'aiuto di un mattarello.
- 6 Spalmate 150 g di margarina sfogliata in uno strato uniforme e fate una piega a 3.



# Pasta sfoglia con lievito

Pasta sfoglia destinata a prodotti che necessitano di lievitazione per sviluppare diversi strati e una consistenza leggera e unica. Ideale per croissant, New York Rolls, vol-au-vent, sfogliati rovesciati e altri prodotti da forno che richiedono lievitazione.





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farina di grano
- ◆ tenero 90 g di zucchero
- ◆ 10 g di sale
- ◆ 10 g di lievito secco
- ◆ 80 g di margarina tradizionale 600
- ◆ ml di acqua **ghiacciata**
- ◆ Per la sfogliatura: 450 g di margarina sfogliata

## Preparazione - Nella ciotola

- 1 Versare tutti gli ingredienti nella planetaria, tranne l'acqua.
- 2 Accendere l'impastatrice e aggiungere l'acqua ghiacciata a poco a poco.
- 3 Lavorare fino a ottenere una consistenza velata.

**Ricordate: ogni farina assorbe una quantità diversa di acqua — le farine di buona qualità ne assorbono di più, quelle di bassa qualità ne assorbono di meno.**

## Procedimento di sfogliatura:

- 4 Mentre l'impasto lavora, preparare il rettangolo di margarina sfogliata su un foglio di plastica e riporlo in frigorifero fino a quando l'impasto non sarà pronto.
- 5 Una volta impastato, disponete l'impasto su una superficie infarinata, modellatelo con le mani in forma rettangolare, copritelo con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare per 8 minuti.
- 6 Quindi stendete l'impasto fino a uno spessore di 3-4 cm in forma rettangolare. Applicare la margarina sfogliata al centro, rimuovete la pellicola e avvolgete l'impasto attorno alla margarina.



## Fasi dettagliate della sfogliatura

1. Prendete della pellicola trasparente e avvolgetevi la pasta sfoglia, formando un rettangolo. Mettete in frigorifero finché non si raffredda e diventa un po' più compatta.



2. Avvolgimento: avvolgere completamente la margarina con la pasta.



3. Stendete la pasta con il mattarello ed effettuate la prima piegatura in tre: stendete la pasta fino a uno spessore di 2 cm in forma rettangolare e piegatela in tre parti (per un totale di 4 pieghe contando l'involucro).



4. Seconda piega a tre: stendete nuovamente l'impasto fino a 2 cm e fate un'altra piega a tre (per un totale di 7 pieghe).

5. Stendete l'impasto fino a uno spessore di 1 cm e modellate i pasticcini.



# Pasta sfoglia senza lievito

Pasta sfoglia destinata a biscotti e prodotti che non necessitano di lievitazione. Perfetta per palmier, gravatinha, millefoglie e altri biscotti sfogliati.





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farina di grano
- ◆ tenero 90 g di zucchero
- ◆ 10 g di sale
- ◆ 80 g di margarina tradizionale 600
- ◆ ml di acqua **ghiacciata**
- ◆ Per la sfogliatura: 500 g di margarina sfogliata

## Preparazione - Nell'impastatrice

Il procedimento di lavorazione è lo stesso della pasta sfoglia con lievito.

- 1 Metti tutti gli ingredienti nell'impastatrice, tranne l'acqua.
- 2 Accendi il robot da cucina e aggiungi l'acqua ghiacciata a poco a poco.
- 3 Sbatti fino a ottenere una consistenza velata.

### Processo di sfogliatura:

Ciò che cambia rispetto all'impasto lievitato è il numero di pieghe:

- 4 Avvolgimento: avvolgere completamente la margarina con la pasta.
- 5 Prima piega a 3: stendete la pasta fino a 2 cm in forma rettangolare e piegatela in tre parti (per un totale di 4 pieghe).
- 6 Seconda piega in 3: stendere nuovamente e fare un'altra piega in 3 (per un totale di 7 pieghe).
- 7 Terza piega in 3: stendete nuovamente e fate l'ultima piega in 3 (per un totale di 10 pieghe).

Stendete allo spessore desiderato e modellate i biscotti sfogliati.



# Pasta per torte salate, , quiche

La vera pasta frolla, con il 62% di grassi. Una volta cotta, offre una consistenza perfetta per chi ama la pasta friabile. Ideale per tortini, quiche e biscotti salati.





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farinadi grano 150
- ◆ ml di panna
- ◆ 500 g di margarina tradizionale 80%
- ◆ 1 uovo intero o 2 tuorli (per un impasto più friabile e saporito)

Uovo intero: conferisce più collagene all'impasto, rendendolo più consistente e compatto, così da poterlo esporre senza il rischio che si rompa.



Solo il tuorlo: rende la pasta più friabile, senza collagene, delicata da maneggiare, ma con un sapore unico e irresistibile.

## Preparazione - Con l'impastatrice

- 1 Versare la farina di grano e l'uovo (o i 2 tuorli) in una ciotola.
- 2 Aggiungere la margarina poco alla volta — iniziare con il 50% e aggiungerne gradualmente fino a raggiungere la consistenza perfetta. Non versarla mai tutta in una volta, poiché ogni farina assorbe una quantità diversa di grasso.
- 3 Impastare bene a mano, con uno sbattitore elettrico dotato di frusta, in un'impastatrice a spirale o in un'impastatrice veloce. Attenzione: questo impasto non necessita di essere lavorato a lungo — basta mescolare fino a quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati e l'impasto sarà diventato omogeneo e friabile, in modo da poterlo modellare.
- 4 Una volta raggiunto il punto giusto, mettete l'impasto negli stampi, farcite e chiudete: per le torte salate: chiudete con un coperchio di pasta. Per le quiche: chiudete con la crema per quiche.

## Crema per quiche

- ◆ 100 g di tuorlo d'uovo 60
- ◆ g di panna
- ◆ 5g di brodo di pollo o sale



# Pasta sfoglia invertita

La pasta sfoglia rovesciata viene preparata con la stessa base della pasta sfoglia lievitata, ma con una tecnica diversa: invece di sfogliare solo i lati, si ritagliano dei sottili strati dalla tonda dell'impasto e li si sovrappone sopra, creando un effetto visivo unico e una consistenza speciale.





## Ingredienti

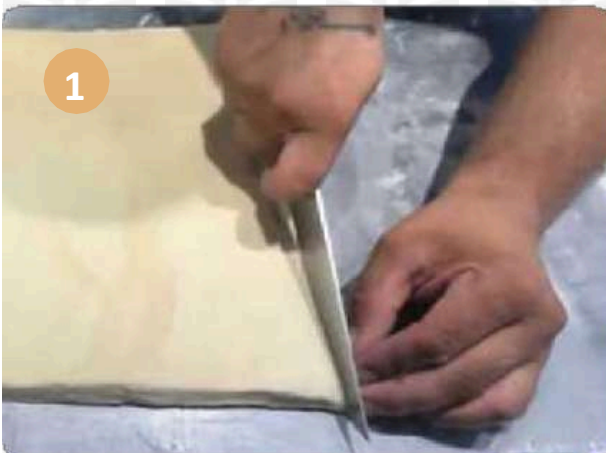
- ◆ Lo stesso della pasta sfoglia **con lievito**

## Preparazione - Nell'impastatrice

Lo stesso della pasta sfoglia con lievito

## Procedimento per stendere la pasta

- ◆ Stendete la pasta fino a uno spessore di 2 cm.
- ◆ Tagliare strati sottili dal lato dell'impasto e sovrapporli uno ad uno. (immagine 1, immagine 2 e immagine 3)
- ◆ Dopo aver coperto tutta la superficie, stendere fino a 1 cm e iniziare a modellare i fagottini rovesciati. (immagine 4)





# Impasto per salatini fritti

Impasto specifico per i tradizionali snack fritti, come coxinhas, pastelões, enroladinhos, palline di formaggio e altre varietà. Gli snack preparati con questo impasto vanno direttamente nell'olio dopo esser stati modellati.





## Ingredienti

- ◆ 500 ml latte 500
- ◆ ml di acqua 80 g di
- ◆ margarina
- ◆ ½ cucchiaino di brodo di pollo o sale 550
- ◆ g di farinadi grano

## Preparazione - Nella planetaria

- 1 Versate il latte, l'acqua, la margarina e il brodo di pollo in una pentola, preferibilmente di ghisa a pareti spesse.
- 2 Porta sul fuoco e lascia bollire. Non appena raggiunge il bollore, aggiungi la farina di grano tutta in una volta e mescola bene, senza smettere, finché l'impasto non si attacca più né alla pentola né alle mani.
- 3 Finisci impastando per rendere l'impasto liscio. Dopodiché, puoi già modellare i vari tipi di salatini fritti.

## Resa

- ◆ circa 30 coxinhas.

## Informazioni sugli ingredienti

1. Il latte può essere di qualsiasi tipo? Sì. Può essere latte scremato, intero, senza lattosio, in polvere ricostituito o latte puro.

2. È necessaria l'acqua? No. Puoi usare solo latte o solo acqua: entrambi vanno bene. Tuttavia, la combinazione di latte e acqua nelle proporzioni indicate nella ricetta garantisce un risultato perfetto.

3. La margarina può essere sostituita? Sì. Utilizza uno dei seguenti ingredienti, nelle stesse proporzioni: margarina al 70%, margarina all'80%, burro non salato, olio, grasso vegetale o strutto.

## Frittura

Friggere in una padella con olio o grasso vegetale ben caldo, oppure in friggitrice a 190 °C.



# Croissant — Ricetta di Christian Alves

Croissant con un impasto ricco di sapore, con miele e burro, che dà vita a un prodotto morbido, sfogliato e con pieghe ben definite.





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farinadi grano 100 g
- ◆ di zucchero
- ◆ 10 g di sale
- ◆ 10 g di lievito secco 70 ml
- ◆ di miele
- ◆ 100 g di burro non salato 1
- ◆ uovo
- ◆ 450 ml di acqua ghiacciata
- ◆ Per la sfogliatura: 300 g di margarina sfogliabile

## Preparazione - Nella planetaria

- 1 Metti tutti gli ingredienti nella planetaria e impasta, aggiungendo l'acqua ghiacciata poco alla volta. L'impasto non deve risultare né troppo morbido né troppo compatto.
- 2 Lavorare fino a ottenere una consistenza velata — l'impasto non deve scaldarsi durante la lavorazione.
- 3 Una volta lavorata, trasferire su una superficie infarinata e modellare in forma rettangolare con l'aiuto di un mattarello o di un rullo.

## Processo di sfogliatura e modellatura:

- ◆ 1° strato: spalmare 150 g di margarina sfogliata su tutta la pasta e fare una piega a 3.
- ◆ 2° strato: spalmare gli altri 150 g di margarina sfogliata e fare un'altra piega a tre.
- ◆ Stendere la pasta fino a uno spessore di 1 cm e tagliare: in orizzontale: 30 cm; in verticale: 6 cm
- ◆ Arrotolate i croissant con 4-5 giri per ottenere un risultato esteticamente gradevole. Non stendete eccessivamente la pasta e non lasciate che si secchi prima di modellarla.

**Dosi:** 24 pezzi





# Croissant francese originale

Ricetta classica del croissant francese, con pasta lievitata e un processo di riposo prolungato per sviluppare un sapore e una consistenza unici. Richiede più tempo e attenzione, ma offre un risultato da pasticceria professionale.





## Ingredienti

- ◆ 1 kg di farinadi grano tenero
- ◆ 130 g di zucchero semolato
- ◆ 1 uovo
- ◆ 10 g di lievito secco
- ◆ 100 g di pasta lievitata 200 ml di latte freddo
- ◆ 180 ml di acqua ghiacciata
- ◆ 10 ml di miele
- ◆ 20 g di sale
- ◆ 100 g di burro non salato Per la sfogliatura: 500 g di margarina sfogliabile

## Preparazione - Nell'impastatrice

- 1** Attenzione: il sale e il burro non salato devono essere aggiunti separatamente.
- 2** Versare prima tutti i liquidi e la farina nella planetaria e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Solo a questo punto aggiungere il sale e il burro.  
Lavorare fino a ottenere una consistenza velata. La temperatura dell'impasto non deve superare i 25 °C durante la lavorazione: deve risultare compatto e velato.
- 3**
- 4** Una volta lavorata, mettete l'impasto in un sacchetto di plastica e riponetelo in frigorifero per 24 ore.



Utilizzare tutti gli ingredienti ben freddi per mantenere la temperatura sotto controllo. Se l'impasto supera i 25 °C, riporlo in frigorifero e lavorare nuovamente per raggiungere la consistenza velata a quella temperatura.

## Processo di sfogliatura (il giorno successivo):

Si consiglia l'uso di una sfogliatrice. In mancanza di una sfogliatrice, utilizzare un mattarello.

- ◆ 1° — Avvolgimento: avvolgere completamente i 500 g di margarina sfogliata con la pasta.
- ◆ 2° — 1 doppia piega. 3° — 1 piega a 3.
- ◆



- ◆ Stendere fino a uno spessore di circa 1 cm.
- ◆ Per tagliare nel formato tradizionale: triangoli di 6 cm x 30 cm.

Quando arrotolate, evitate di intrappolare aria all'interno del croissant e non tirate l'impasto per non assottigliarlo: deve rimanere sciolto, senza essere teso.

Lo spessore di 1 cm è fondamentale affinché il croissant non si sforni.

- ◆ Dopo aver modellato, lasciate riposare per 40 minuti.

### Spennellatura:

- ◆ 100 ml di tuorlo d'uovo
- ◆ puro 50 ml di latte
- ◆ Spennellare prima della lievitazione e nuovamente prima di infornare (2 volte in totale).





# Ripieni - Christian Alves

Qui raccoglierò i ripieni che uso più spesso nei miei salati, sentitevi liberi di adattarli secondo i vostri gusti o di utilizzare i ripieni che preferite.





# Carne sfilacciata

## Ingredienti

- ◆ 1 kg di carne (spalla, coscia scamone) 10g
- ◆ di paprika
- ◆ 20 g di sale o miscela di spezie 1 litro
- ◆ d'acqua

## Preparazione

1. Mettila carne nella pentola a pressione con tutti gli ingredienti.
2. Cuocere per circa 40 minuti dopo che ha raggiunto la pressione.
3. Togliere, sfilacciare la carne e utilizzarla per preparare i vostri salati.

# Carne al limone

## Ingredienti

- ◆ 1 kg di carne (spalla o coscia macinata) 1
- ◆ cipolla tritata
- ◆ ½ pomodoro tritato
- ◆ 10 g di prezzemolo tritato
- ◆ Paprika a piacere
- ◆ Sale o condimento completo a piacere
- ◆ Succo di 8 limoni

## Preparazione

1. Metti tutti gli ingredienti in una ciotola e mescola bene.
2. Mescolate finché la carne non inizia a scurirsi leggermente a causa del limone.
3. Lasciare marinare per almeno 4 ore (l'ideale è da un giorno all'altro).
4. Prima di utilizzarla, eliminare tutto il liquido con l'aiuto di un colino.



# Ananas con pancetta

## Ingredienti

- ◆ 500 g di ananas a pezzi
- ◆ 100 g di zucchero
- ◆ semolato 300 g di
- ◆ pancetta frita
- ◆ Erbe aromatiche q.b.

## Preparazione

1. Metti l'ananas con lo zucchero sul fuoco basso.
2. Cuocetelo fino a quando tutto il liquido rilasciato dall'ananas non sarà evaporato.
  - . Lascia caramellare leggermente.
3. Aggiungere la pancetta frita e un po' di erbe aromatiche tritate.
  - . Mescolare bene e utilizzare per preparare stuzzichini salati e quiche.
- 4

# Ripieno per pizza

## Ingredienti

- ◆ 1 kg di prosciutto
- ◆ grattugiato 500 g di salame
- ◆ piccante grattugiato 400 g
- ◆ di mozzarella grattugiata 2 g
- ◆ di origano
- ◆ 1 pomodoro tritato
- ◆ 1 cipolla tritata
- ◆ Olive a piacere (facoltativo)

## Preparazione

1. Grattugiate il prosciutto, la mozzarella e la calabrese con una grattugia a fori larghi (senza ridurli in poltiglia).
2. Mescolare bene questi ingredienti.
  - . Aggiungere il pomodoro, la cipolla, il cipollotto e l'origano.
3. Mescolare nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo.
- .
- 4



# Pollo alla panna

## Ingredienti

- ◆ 1 kg di pollo sfilacciato
- ◆ 2 cucchiaini di burro omargarina
- ◆ Un po' d'acqua (per aiutare a sciogliere il burro)
- ◆ 60 g di cipolla tritata
- ◆ 30 g di pomodoro tritato
- ◆ Paprika q.b. Zafferano
- ◆ q.b.
- ◆ Brodo di pollo q.b.
- ◆ Chimichurri q.b. 150 g di
- ◆ panna da cucina Erbe
- ◆ aromatiche q.b.
- ◆

## Preparazione

1. In una padella, mettete il burro con un po' d'acqua e portate sul fuoco  
fino a quando non si sarà sciolto.
2. Aggiungere la cipolla e il pomodoro, facendole appassire bene fino a quando non saranno morbidi.
3. Aggiungere la paprika e mescolare.
4. Aggiungere i condimenti: brodo di pollo, zafferano e chimichurri.  
Mescolare nuovamente.
5. Aggiungere il pollo sfilacciato e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo incorporato e cremoso.
6. Completare con il trito di prezzemolo e coriandolo e mescolare.



**Consiglio dello chef:** se cucinate il pollo, utilizzate una pentola a pressione con acqua, sale e un po' di zafferano

Cuocete, sfilacciate e solo dopo seguite la procedura sopra descritta  
La consistenza ideale è cremosa ma compatta (non deve colare)



# Costine con ricotta

## Ingredienti

- ◆ 1 kg di costine di manzo
- ◆ cipolla media tritata
- ◆ 3 spicchi d'aglio tritati
- ◆ 2 cucchiaini di olio d'oliva
- ◆ Sale q.b.
- ◆ Pepe nero q.b.
- ◆ 1 cucchiaino di paprika (facoltativo)
- ◆ Erbe aromatiche q.b.
- ◆ 200 g di ricotta cremosa

## Preparazione

1. Cuocere le costine nella pentola a pressione con acqua e sale per circa 40-50 minuti fino a quando non saranno ben tenere
2. Sfilacciate tutta la carne ed eliminate il grasso in eccesso
3. In una padella, soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio fino a doratura
4. Aggiungere la carne sfilacciata, condire con sale, pepe e paprika
5. Fai rosolare bene fino a quando non diventi a sapore e leggermente dorata
6. Completate con il trito di prezzemolo e lasciate raffreddare prima di utilizzarlo nei salati

Utilizzate la ricotta al momento di farcire il salato dopo la cottura per i salati aperti  
5. Mescolate con le erbe aromatiche e completate con peperoncino biquinho.

# 6 Prosciutto e formaggio

## Ingredienti

- ◆ 1 kg di prosciutto tritato
- ◆ 300 g di formaggio (30% della quantità del prosciutto per evitare che fuoriesca)
- ◆ Origano a piacere
- ◆ Erbe aromatiche (facoltativo)

## Preparazione

1. Tritate il prosciutto e il formaggio (oppure grattugiateli)
2. Mescolate rispettando le proporzioni: per ogni 100 g di prosciutto, 30 g di formaggio
3. Aggiungere origano, prezzemolo e mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo



# Carne secca con ricotta

## Ingredienti

- ◆ 500g di carne secca
- ◆ 1 cipolla media tritata
- ◆ 3 spicchi d'aglio tritati
- ◆ 2 cucchiaini di olio o olio d'oliva
- ◆ Pepe nero q.b. Erbe aromatiche q.b.
- ◆ 200 g di ricotta cremosa o catupiry

## Preparazione

1. Rimuovere il sale dalla carne secca lasciandola in ammollo in acqua per 12 ore, cambiando l'acqua alcune volte
2. Cuocere nella pentola a pressione per circa 30 minuti fino a quando non è diventata morbida
3. Sfilacciare bene la carne
4. In una padella, soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio fino a doratura
5. Aggiungere la carne secca sfilacciata e rosolare bene
6. Regolare di pepe e completare con il trito di prezzemolo e cipollotto
7. Lasciare raffreddare prima di utilizzare nei salati

Usa la ricotta al momento di farcire i salatini dopo la cottura, per i salatini aperti come le sfihas o le rosette; oppure puoi mettere il catupiry nei salatini chiusi. Scegli con cura il tipo di ripieno.



# Gamberetti cremosi

## Ingredienti

- ◆ 50g di margarina
- ◆ cipolla tritata
- ◆ 150 g di pomodori secchi
- ◆ 1 peperoncino tritato 200 g di
- ◆ panna 150 g di ricotta
- ◆ 30 g di farina di grano
- ◆ 1 kg di gamberetti puliti e precotti 5 g di
- ◆ erba cipollina tritata
- ◆ Sale q.b.
- ◆ Brodo di pollo q.b. Peperoncino
- ◆ calabrese q.b.
- ◆

## Preparazione

1. In una padella, sciogliere la margarina. Rosolare la cipolla, il pomodoro secco e il peperoncino fino a quando non saranno ben dorati
2. Aggiungere i condimenti, come sale, brodo di pollo e peperoncino calabrese, regolando a piacere
3. Aggiungere la panna e la ricotta, mescolando bene fino a ottenere una crema omogenea
4. Aggiungere la farina di grano e mescolare bene per dare una consistenza leggera al ripieno
5. Infine, aggiungere i gamberetti già puliti e precotti. Mescolare velocemente, solo per incorporarli, evitando di cuocerli troppo
6. Completare con il cipollotto e lasciare raffreddare prima di utilizzare nei salatini.



I gamberetti cuociono molto velocemente. Se si cuociono troppo, diventano gommosi e perdono la loro consistenza. La farina di grano serve qui a dare struttura. Evita che il ripieno sia liquido e che fuoriesca dal salato



## Pancetta affettata

Quando si utilizza il bacon nei propri prodotti salati, si consiglia (a seconda del modello) di preferire il bacon affettato per una presentazione migliore.

Preriscaldare il bacon per X minuti per eliminare il grasso in eccesso.



## Hamburger

Utilizza hamburger già precotti. Puoi optare per versioni industriali (ci sono buone opzioni sul mercato)

L'idea è quella di preriscaldarli in modo che, una volta assemblati e messi in forno con il salato, cuociano fino a raggiungere la cottura perfetta.

Lasciar cuocere per circa 5-7 minuti in forno a 180 °C

Lascia raffreddare per procedere all'assemblaggio.





# Ripieni dolci

Moltidei modelli qui presentati possono essere adattati per ripieni dolci. Come il cuore, il croissant, il canoinha, la rosaa4punte, la treccia e molti altri. Oltre, naturalmente, ai classici modelli dolci.





# Cremadida pasticceria

## Ingredienti

- ◆ 1 lattina di latte condensato
- ◆ 500ml di latte
- ◆ 3 tuorli d'uovo setacciati
- ◆ 2 cucchiaini colmi di amido di mais
- ◆ Essenza di vaniglia a piacere

## Preparazione

1. In una pentola, mescolare tutti gli ingredienti a fuoco spento fino a ottenere un rimaner composto omogeneo.
2. Portare a fuoco medio, mescolando continuamente.
3. Cuocere fino a quando la crema non si addensa e raggiunge una consistenza cremosa e densa.

4

### Prova di consistenza (CUCCHIAIO / SPATOLA)

- ◆ Passare la spatola sul fondo della pentola.
- ◆ Se si forma una "striscia" e la crema impiega qualche secondo a richiudersi → punto giusto
- ◆ Se si richiude immediatamente → è troppo morbida
- ◆ Se non si muove affatto → è troppo cotta

### Consistenza ideale (LA COSA PIÙ IMPORTANTE)

La crema deve essere: Cremosa + compatta + consistente Deve cadere dal cucchiaino in un unico pezzo, senza colare. Pensala così:

Non è una pappa molle  
Non è un impasto duro

È una crema densa e stabile, compatta da poter essere inserita nella sac à poche per farcire





# Dolce di latte cotto

## Ingredienti

- ◆ 1 o più barattoli di latte condensato

## Preparazione

1. Rimuovere l'etichetta dalla lattina
- 2 Mettila nella pentola a pressione
  - Copri completamente con acqua
- 3 Chiudere il coperchio e mettere sul fuoco
  - Una volta raggiunta la pressione, lasciate cuocere per 30-40 minuti
- 4 Spegner e attendere che la pressione si abbassi completamente
  - Lasciare raffreddare completamente prima di aprire

5

## Scadenza

Barattolo chiuso: stessa durata del prodotto Dopo l'apertura: fino a 10 giorni in frigorifero

6

## 7 Consigli (Importante)

- Non aprire mai a caldo → rischio di incidenti
- ◆ Tenere sempre la lattina immersa nell'acqua
- ◆ È possibile cuocere più di una lattina alla volta Non utilizzare latte condensato in cartone (non resiste al calore)



**Utilizza questo ripieno per diverse ricette, come il croissant al banoffee, il New York Roll e molte altre**





# Ganache alla Nutella

## Ingredienti

- ◆ 400 g di cioccolato fondente di alta qualità
- ◆ 200 g di panna (a temperatura ambiente) 150 g di
- ◆ crema di nocchie Nutella o simile

## Preparazione

1. Tritate il cioccolato e fatelo sciogliere nel microonde a intervalli di 30 secondi o a bagnomaria
2. Mescolare la panna con il cioccolato fuso fino a ottenere una ganache liscia e lucida
3. Aggiungere la crema di nocchie
4. Mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo
5. Metti in frigo per 20-40 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa e compatta

## Conservazione

Frigorifero: fino a 5 giorni  
Congelatore: fino a 30 giorni

## Suggerimenti

- ◆ Più compatto: aumentare la quantità di cioccolato (fino a +100 g)
- ◆ Più cremoso: aggiungere +50 g di panna
- ◆ Per la pasta sfoglia: usalo ben compatto (non molle) Puoi sostituire la Nutella con una crema di nocchie generica (riduce il costo)
- ◆ Si abbina molto bene con fragole o nocchie tritate
- ◆





# Ripieno Raffaello

## Ingredienti

- ◆ 500 g di cioccolato bianco
- ◆ 200 g di panna
- ◆ 50 g di latte in polvere
- ◆ 100 ml di latte di cocco
- ◆ 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- ◆ 100 g di cocco in scaglie
- ◆ 100 g di farina di mandorle
- ◆ 1 tazza da tè di panna montata
- ◆ 5 cioccolatini Raffaello (decorazione)

## Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato bianco
2. Mescolare la panna fino a ottenere una crema omogenea
3. Aggiungere il latte in polvere, il latte di cocco e la vaniglia
4. Incorporare il cocco e la farina di mandorle
5. Completare con la panna montata, mescolando delicatamente

## Conservazione

A temperatura ambiente: fino a 2 giorni (si consiglia di consumarlo prima) In frigorifero: fino a 5 giorni





# Ripieno alla crema di Alpino

## Ingredienti

- ◆ 1 lattina di panna (200 g)
- ◆ 400 g di dulce de leche (utilizzate un prodotto di buona qualità oppure latte condensato cotto)
- ◆ 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- ◆ 2 cucchiai di cacao in polvere 300 g di cioccolato fuso

## Preparazione

1. Sbattere con lo sbattitore elettrico la panna, il dulce de leche, l'essenza di vaniglia e il cacao in polvere per 5 minuti.
2. Aggiungere il cioccolato fuso e montare per altri 2 minuti.
3. Metti in frigo per 1 ora affinché si solidifichi.

## Conservazione

In frigorifero: fino a 5 giorni





# Ripieno Laka con Oreo

## Ingredienti

- ◆ 500 g di cioccolato bianco 200
- ◆ g di panna 100 g di latte in
- ◆ polvere
- ◆ 1 tazza (da tè) di panna montata 90 g di
- ◆ biscotti Oreo (senza ripieno)
- ◆

## Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato bianco
2. Mescolare con la panna
3. Aggiungere il latte in polvere
4. Incorporare gli Oreo sbriciolati
5. Completare con la panna montata

**Suggerimento:** per ottenere una consistenza croccante, aggiungere i biscotti solo al momento di assemblare

## Conservazione

In frigorifero: fino a 5 giorni





# Ripieno al pistacchio

## Ingredienti

- ◆ 200 g di cioccolato bianco
- ◆ qualità 1 confezione di panna (200 ml)
- ◆ 100-120 g di pasta di pistacchio
- ◆ da 30 g a 50 g di latte in polvere (facoltativo)

## Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato bianco
2. Aggiungere 120 g di panna e mescolare fino a ottenere una ganache liscia
3. Aggiungere la pasta di pistacchio
4. Aggiungere il latte in polvere
5. Metti in frigo per 30-60 minuti
6. Montare fino a ottenere una consistenza cremosa e soffice

**Se risulta troppo denso:** aggiungere la panna poco alla volta

**Se risulta troppo morbido:** lasciarlo in frigorifero più a lungo OPPURE aggiungere cioccolato fuso

**Consistenza ideale:** crema compatta, liscia e che rimane nella sac à poche

## Conservazione

Frigorifero: fino a 5  
giorni Congelatore: 30  
giorni





# Modelli di Salati

Siamo arrivati alla parte migliore! Qui ti presenterò diversi modelli, molti dei quali creati da me, per aiutarti a realizzare i tuoi stuzzichini salati. Modelli che vendono. Approfittane e, soprattutto, mettili in pratica.





**Modello 1**

# Hamburger semi-sfogliato

Questo è il modello più accattivante e gustoso della ricetta: l'hamburger sfogliato!

Perfetto per farciture a base di hamburger e irresistibili combinazioni salate.

## Ingredienti

- ◆ Pasta sfoglia Hamburger
- ◆ Prosciutto affettato
- ◆ Formaggio a fette
- ◆ Pomodoro a fette e pancetta
- ◆

## Preparazione

1. Tagliare la pasta con un anello delle stesse dimensioni dell'hamburger, formando due strati
2. Metti l'hamburger e gli altri ingredienti tra gli strati.
3. Chiudere con un nastro di pasta, formando un asterisco\*

## Decorazione (facoltativa)

- ◆ Tuorlo d'uovo puro
- ◆ Coriandolo
- ◆ Patatine fritte
- ◆ Pomodorini



[VUOI VEDERLO IN VIDEO?](#)

[CLICCA QUI](#)



**Modello 2**

# Treccia di salsiccia

Questo modello è realizzato con la salsiccia, ma potete prepararlo anche con altri ripieni a vostra scelta.

## Ingredienti

- ◆ Salsiccia
- ◆ 1 fetta di prosciutto 1
- ◆ fettini di formaggio

## Preparazione

1. Taglia la pasta come illustrato durante la lezione.
2. Ricordati di stenderla bene, arrivando fino al fondo del salato per evitare che si strappi.
3. Metti il ripieno e chiudi come spiegato nel video.

## Decorazione (facoltativa)

- ◆ Tuorlo d'uovo
- ◆ Foglia di
- ◆ coriandolo Origano



[VUOI VEDERLO IN VIDEO?](#)

[CLICCA QUI](#)



**Modello 3**

# Rosa a 4 punte

Un modello davvero accattivante per la sua bellezza!  
Tuttavia, si sconsiglia di utilizzare ripieni a base di prosciutto e formaggio, né ripieni troppo morbidi o cremosi, poiché rendono l'interno troppo esposto.

## Ingredienti

- ◆ Pasta sfoglia Pollo
- ◆ Catupiry
- ◆
- ◆

## Preparazione

1. Con la pasta semi-sfoglia, ritagliare un quadrato perfetto.
2. Praticare dei tagli al centro dei quattro lati, lasciando libero il centro per il ripieno
3. Chiudete bene la parte superiore formando una rosa come nell'immagine

## Decorazione (facoltativa)

- ◆ Tuorlo d'uovo
- ◆ Foglia di coriandolo
- ◆ Origano
- ◆ Sesamo
- ◆ Mezzo pomodorino



[VUOI VEDERLO IN VIDEO?](#)

[CLICCA QUI](#)





**Modello 4**

# Panino

Questa ricetta è versatile e può essere preparata con prosciutto e formaggio o con altri ripieni a scelta.

## Ingredienti

- ◆ Pastafoglia o pasta di patate
- ◆ Ripieno di prosciutto e formaggio

## Modalità di assemblaggio

1. Su un rettangolo, disponete una fetta di prosciutto e una fetta di formaggio.
2. Aggiungere quindi il ripieno per di pizza.
3. Chiudete il salato unendo bene le estremità.
4. Girare il salato per nascondere la giuntura e tagliarlo a metà per formare 2 pezzi (facoltativo).
5. Per rifinire, utilizzare un nastro di pasta, come mostrato nell'immagine lato

## Decorazione (facoltativa)

- ◆ Tuorlo d'uovo
- ◆ Foglia di coriandolo Origano



VUOI VEDERLO IN VIDEO?

**CLICCA QUI**



**Modello 5**

# Rosetta

Questa ricetta è versatile e può essere preparata con prosciutto e formaggio o con altri ripieni a scelta.

## Ingredienti

- ◆ Pastafoglia o pasta di patate
- ◆ Ripieno di prosciutto e formaggio

## Preparazione

1. Tagliare la pasta in forma simile a un fiore di malta, effettuando quattro tagli alle estremità.
2. Aggiungere la pallina di ripieno, deve essere ben compatto per non sformarsi
3. Prendi una delle 4 parti e avvolgila attorno al ripieno, come se lo stessi abbracciando
4. Fallo con la parte opposta e poi con le altre 2 rimanenti.



VUOI VEDERLO IN VIDEO?  
**CLICCA QUI**





**Modello 6**

# Intrecciato

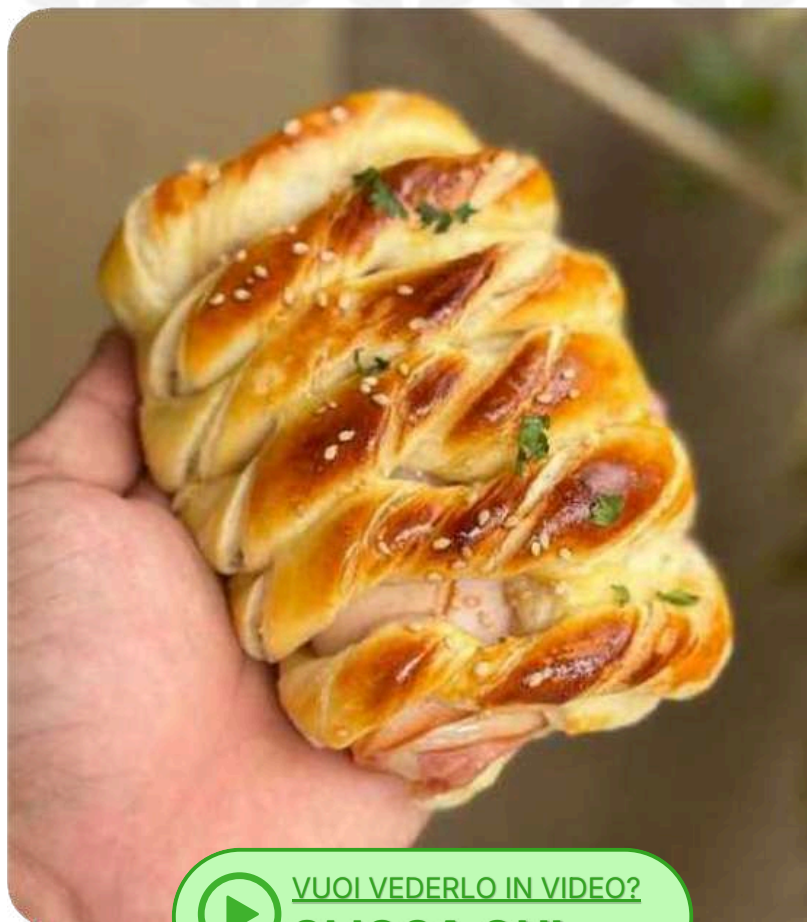
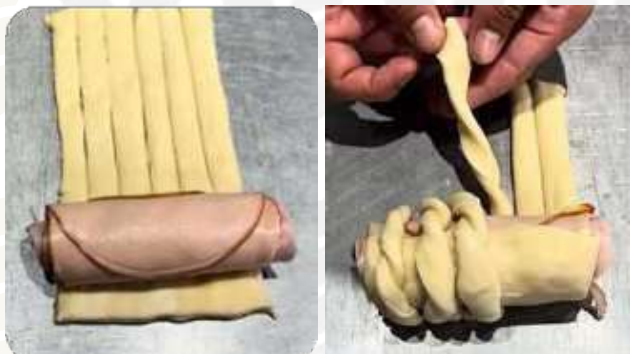
Il modello intrecciato è noto per le sue linee decorative sulla parte superiore. Ideale sia per ripieni a base di salsiccia che per ripieni a fette.

## Ingredienti

- Pasta sfoglia Salsiccia
- 1 fetta di prosciutto 1
- fetta di formaggio
- Petto di tacchino (al posto del prosciutto)

## Preparazione

1. Prendete la pasta sfoglia e tagliatela della larghezza della salsiccia usata per il ripieno.
2. Praticare dei tagli verticali e orizzontali, formando delle strisce alle estremità.
3. Aggiungere il ripieno a forma di rotolo e modellare coprendo il ripieno dando una leggera torsione alla striscia.



VUOI VEDERLO IN VIDEO?

**CLICCA QUI**



**Modello 7**

# Titanic al bacon

Questo è il modello Titanic — perfetto per un ripieno irresistibile di salsiccia e pancetta!

## Ingredienti

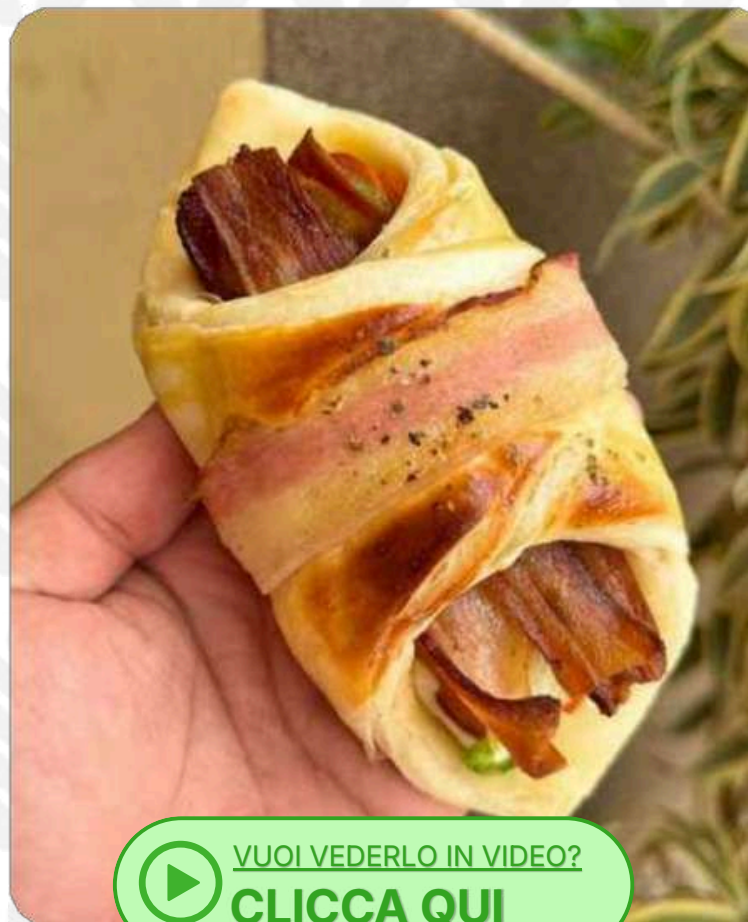
- Salsiccia
- ◆ Pancetta
- ◆ Formaggio
- ◆ Peperoni
- ◆

## Istruzioni per l'assemblaggio

1. Taglia la pasta come mostrato nella lezione.
2. Ricordati di stenderla bene, afferrandola fino al fondo del salato per non strapparla.
3. Metti il ripieno e chiudi stesso modo insegnato nel video.

## Decorazione (facoltativa)

- Tuorlo d'uovo
- Fetta di pancetta cruda
- ◆ Origano
- ◆
- ◆



VUOI VEDERLO IN VIDEO?  
**CLICCA QUI**



**Modello 8**

# Panecrem

Un modello ispirato ai pasticcini francesi, elegante e raffinato.  
Può essere preparato con il ripieno che preferite.

## Ingredienti

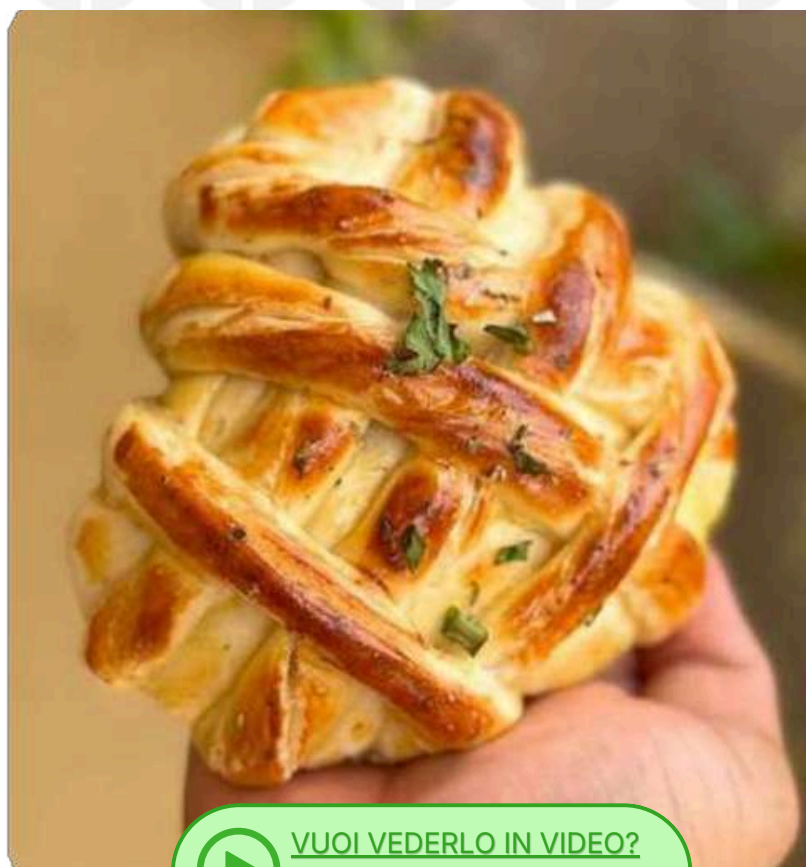
- ◆ Pasta semi-sfogliata
- ◆ Carne sfilacciata Catupiry
- ◆

## Istruzioni per l'assemblaggio

1. Segui il video per vedere come stendere e tagliare correttamente la pasta.
2. Questo modello presenta tagli particolari, quindi è importante seguire passo dopo passo per ottenere un risultato perfetto.

## Decorazione (facoltativa)

- ◆ Tuorlo d'uovo puro
- ◆ Coriandolo
- ◆ Origano
- ◆
- ◆



VUOI VEDERLO IN VIDEO?  
**CLICCA QUI**





**Modello 9**

# Cuore di ananas e pancetta

Questo è il Cuore di Ananas con Pancetta — un perfetto contrasto dolce-salato! È anche possibile utilizzare questo modello con altri ripieni a tua preferenza.

## Ingredienti

- ◆ Pasta sfoglia Bacon
- ◆ Ananas
- ◆

## Preparazione

1. Tagliare la pasta in quadrati.
2. Spennellare i bordi con tuorlo d'uovo o spruzzarli con acqua per aiutare a sigillare i lati, evitando che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

## Decorazione (facoltativa)

- ◆ Tuorlo d'uovo
- ◆ Zucchero a velo (da applicare dopo la cottura)

Questo stesso modello può essere realizzato con diversi ripieni e decorazioni.



[VUOI VEDERLO IN VIDEO?](#)

[CLICCA QUI](#)



**Modello 10**

# Pastello intrecciato

Un pasticcino sfogliato che risulta bellissimo e irresistibile!  
Utilizzate 80 g di ripieno per ogni sfoglia di forma rettangolare.

## Ingredienti

- ◆ Pastasemi-sfogliata
- ◆ Pancetta
- ◆ Ananas

## Istruzioni per l'assemblaggio

1. Taglia la pasta in forma quadrata.
2. Metti il ripieno e piegala come un fagottino.
3. Praticare dei tagli (senza separare completamente) e intrecciare la pasta come mostrato durante la lezione.
4. Lasciare riposare per 30 minuti prima di infornare.



[VUOI VEDERLO IN VIDEO?](#)

[CLICCA QUI](#)





**Modello 11**

# Catarina

Un modello versatile e accattivante, perfetto da vendere intero o a fette. Si presta a vari tipi di ripieni, dai semplici salati alle combinazioni più elaborate.

## Ingredienti

- Pastafoglia o semi-sfoglia Catupiry(o ricotta)
- Salsiccia
- Peperoncino calabrese (a fette o grattugiato)
- Erbe aromatiche
- Tuorlo d'uovo (per spennellare)
- Origano (facoltativo per guarnire)
- 

## Preparazione

1. Stendete la pasta in forma rettangolare (larghezza di circa 1 palmo)
2. Cospargete di farina per evitare che si attacchi
3. Piega leggermente la pasta e taglia delle strisce dello spessore di un dito
4. Stendete ogni striscia mantenendo gli strati su entrambi i lati
5. Aggiungi il ripieno al centro
6. Chiudere intrecciando i lati (una strato sull'altro, formando la "treccia")
7. Modellare in forma allungata
8. Lascia riposare per 30 minuti
9. Spennellare con il tuorlo
10. Completare con origano (facoltativo)



VUOI VEDERLO IN VIDEO?

**CLICCA QUI**





**Modello 12**

# Croissant al formaggio e petto di tacchino

Modello classico e molto venduto, ideale per vetrine e caffetterie. Si abbina a ripieni leggeri come salumi, pollo e persino dolci. Perfetto per prodotti più sofisticati e di maggior valore aggiunto.

## Ingredienti

Pasta per croissant (opastafoglia) Formaggio (a fette o a strisce)

- ◆ Petto di tacchino affettato
- ◆

## Preparazione

1. Stendete la pasta in forma triangolare (circa 45 cm di lunghezza)
2. Fai un piccolo taglio alla base (la parte più larga)
3. Metti il ripieno (formaggio + petto di tacchino) sulla base
4. Arrotola partendo dalla parte inferiore
5. Fai 4 giri (pieghe) fino alla punta
6. Termina con la punta rivolta verso il basso
7. Modella leggermente curvando le estremità
8. Cuocete in forno seguendo le indicazioni per la pasta



VUOI VEDERLO IN VIDEO?

**CLICCA QUI**



**Modello 13**

# Esfiha aperta a strati

Modello aperto che mette in risalto il ripieno e attira l'attenzione in vetrina. Ideale per gusti come calabrese, pollo e salame, ma anche per le varianti dolci, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

## Ingredienti

- ◆ Pasta sfoglia o semi-sfoglia
- ◆ Formaggio Salame (o calabrese / pollo)
- ◆ Cipolla Pomodor
- ◆ o Origano

## Preparazione

1. Stendete la pasta e tagliatela a quadrati (circa 5 dita o delle dimensioni di una salsiccia)  
Piega la pasta e fai un taglio parziale (senza separarla completamente)
2. separarla completamente)  
Aprire e tirare le estremità, incastrandole
3. l'una nell'altra per formare una "conchiglia"  
Aggiungere il ripieno: prima il formaggio
4. (base). Poi il salame o un altro ripieno
5. Modellate mantenendo la forma aperta



VUOI VEDERLO IN VIDEO?

**CLICCA QUI**



**Modello 14**

# Barchetta

Modello aperto e molto accattivante dal punto di vista estetico, ideale per le vetrine. Si abbina meglio a ripieni cremosi come il pollo con formaggio catupiry, evitando le carni che rilasciano liquidi.

## Ingredienti

- ◆ Pasta liscia opastadipatateFarinadi mais (per finire)
- ◆ 70 g di pollofilacciato
- ◆ Catupiry
- ◆ Pomodori (ciliegino secchi)
- ◆ Erbe aromatiche
- ◆ Patate a bastoncini
- ◆

## Preparazione

1. Stendete la pasta in forma rotonda
2. Metti il ripieno di pollo al centro
3. Aggiungere il formaggio catupiry sopra
4. Modellare la barchetta: tirare i due lati verso l'alto. Lasciare circa 1 dito di spazio al centro
5. Chiudi le estremità unendole
6. Modella per ottenere la forma di una "barchetta"
7. Passalo nella farina di mais (con il ripieno)
8. Disporre sulla teglia e stringere bene le estremità



[VUOI VEDERLO IN VIDEO?](#)

[CLICCA QUI](#)





**Modello 15**

# Vol-au-vent alla guava

Un dolce dal design raffinato e molto accattivante, ideale per le vetrine e i prodotti di alta gamma. Può essere preparato con diversi ripieni, come marmellata di guava, cioccolato e frutta.

## Ingredienti

- ◆ Pastafoglia
- ◆ Guava
- ◆ Formaggio (facoltativo—per la versione con guava e formaggio)
- ◆ Tuorlo d'uovo (per spennellare)
- ◆ Zucchero a velo (per guarnire)
- ◆

## Preparazione

1. Tagliare la pasta a cerchi (base)
2. Tagliare altri cerchi e rimuovere la parte centrale
3. (formando un anello)
4. Spalmate il tuorlo sulla base
5. Posizionare l'anello sopra formando un "bordo"
6. Taglia la goiabada (e il formaggio, se lo usi) della

stessa dimensione della base

7. Metti il ripieno al centro
8. Lascia riposare per 30 minuti
9. Spennellare con il tuorlo
10. Infornare
11. Completare con zucchero a velo



VUOI VEDERLO IN VIDEO?

**CLICCA QUI**





# Altre idee di Vou al Vent

**Può contenere sia ripieni dolci che salati**





**Modello 16**

# New York Roll

Il New York Roll è un prodotto da forno diventato virale che ridefinisce il croissant tradizionale. Si distingue per la sua forma circolare, che gli conferisce una consistenza estremamente croccante all'esterno e morbida all'interno.

## Ingredienti

- ♦ Pasta sfoglia

## Preparazione

1. Stendete bene l'impasto formando un quadrato
2. Taglia le strisce alle estremità con un coltello liscio per una finitura migliore
3. Taglia l'impasto a metà formando un rettangolo
4. Arrotolate la pasta ben stretta
5. Tagliare in pezzi larghi circa 2 dita
6. Mettiti in uno stampo imburrito
7. Lascia riposare per circa 30 minuti
8. Cuocere in forno a 200 °C per circa 30 minuti (con un peso sopra per evitare che lieviti in modo irregolare)
9. Dopo la cottura, praticare un foro al centro
10. Farcire con una sac à poche il fondo e la superficie (fragole, cioccolato, latte condensato, ecc.)
11. Completare decorando la superficie
12. Puoi tagliare un po' la base per farlo stare in piedi (facoltativo)



# Scarica la nostra app per vedere tutti i modelli in azione, passo dopo passo, in video

CLICCA QUI PER  
**SCOPRI DI PIÙ**





# Pennellate: come dorare e dare lucentezza ai tuoi salatini

La doratura è il tocco finale che trasforma un semplice salato in un prodotto visivamente appetitoso. In questa sezione imparerete quale tipo di pennellata utilizzare per ogni impasto e come preparare la miscela ideale.





# Spennellatura dei prodotti salati

## Gema Pura

Per la maggior parte dei prodotti salati da forno, utilizziamo il tuorlo d'uovo puro come spennellatura. Questo tipo di spennellatura è indicato per:

- ◆ Sali semi-sfogliati Sali lisci
- ◆ Pasta di patate Torte salate
- ◆

In questi casi, utilizziamo il 100% di tuorlo puro. La spennellatura deve essere effettuata prima della cottura. Se il vostro salato è ancora in fase di lievitazione, attendete che finisca prima di spennellarlo.

## Tuorlo diluito (con latte e olio)

Alcuni tipi di prodotti salati richiedono una spennellatura più delicata, affinché il Cuocere il prodotto più a lungo senza che si dorino troppo in fretta. A tal fine, utilizziamo il cosiddetto «tuorlo leggero».

Ricetta del tuorlo leggero:

- ◆ 100 g di tuorlo d'uovo 30 ml di latte
- ◆ 30 ml di olio

Il latte aumenta la fluidità dell'impasto, mentre l'olio garantisce la lucentezza finale.

Questo composto è indicato per:

- ◆ Croissant Sfogliati
- ◆ Biscotti sfogliati
- ◆ Pasta dolce





# Cottura al forno dei prodotti salati

Utilizzatela come guida per ottenere la consistenza e la cottura giuste dei vostri prodotti salati. Ricordate che ogni forno è diverso, quindi provate e individuate il punto ideale del vostro forno. Tempo e temperatura.





# Cottura dei salati

Le temperature e i tempi variano a seconda del tipo di forno.  
Utilizzare come riferimento:

- **Forno a gas (pietra)**

210 °C per 18–25 min. Impasti per torte salate e quiche: 200 °C per 25 min.

- **Forno industriale a piastra**

piano superiore più caldo della base. Utilizzare 200–210 °C sul piano superiore e 180–190 °C sulla base, per 20–25 min.

- **Forno turbo industriale**

Iniziare con la ventola spenta (155–160 °C per 8–10 min), poi accendere la ventola per altri 8–10 min. Per le paste per tortini e quiche fare il contrario: accendere prima la ventola, poi spegnerla.

- **Forno elettrico comune**

200–210 °C per 20–25 min.

- **Forno a gas comune**

Richiede una temperatura più alta poiché ha una minore capacità di trattenere il calore. Cuocere in forno a 200–250 °C per circa 20 minuti.

- **Salatini fritti**

Non vanno in forno. Friggili in olio ben caldo o in friggitrice a 190 °C.



**Consiglio generale:** più il forno è potente, minore è la temperatura necessaria. Il forno da cucina ha bisogno di una temperatura più alta per compensare la minore efficienza.



# Raffreddamento, congelamento e scongelamento

Una corretta conservazione garantisce prodotti salati sempre freschi, belli e pronti per la cottura. Qui capirai la differenza tra refrigerazione e congelamento, quando applicare ciascuna tecnica e come scongelare senza compromettere l'aspetto e la consistenza del tuo prodotto.





# Refrigerazione dei prodotti salati

## Come conservare in frigorifero

La refrigerazione è ideale per i prodotti salati che verranno cotti entro 5 giorni. Il processo è diverso dal congelamento: in questo caso, non si lascia fermentare il prodotto salato prima della refrigerazione.

- ◆ Salati semi-sfogliati
- ◆ Salati lisci
- ◆ Pasta di patate
- ◆ Torte salate

Passo dopo passo:

1. Formate i salatini.
2. Mettili in un contenitore senza lasciarli lievitare.
3. Copriteli bene con della pellicola trasparente o della pellicola alimentare, assicurandovi che non entri aria: questo evita che i salatini si seccino.
4. Mettili in frigorifero, nella parte più fredda, a una temperatura inferiore a 5 °C. (Attenzione: la temperatura non deve essere così bassa da congelarli.)

**Cosa fare quando li togli dal frigo?**

1. Togliete i salatini dal contenitore e disponeteli sulla teglia.
2. Lasciarli riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
3. Spennellate, decorate e infornate come di consueto.



**Consiglio dello chef:** la refrigerazione è la tecnica preferita da chi intende cuocere i salatini il giorno successivo o nel corso della settimana.

Senza la formazione di cristalli di ghiaccio, il risultato finale è un salato dall'aspetto e dalla consistenza come appena sfornato. Per produzioni su larga scala o per una conservazione prolungata, invece, il congelamento è l'opzione migliore.



# Congelamento dei prodotti salati

## Come congelare

Il procedimento di congelamento è semplice. Dopo aver modellato i salatini, lasciateli riposare per almeno 10 minuti prima di riporli nel congelatore o nel congelatore a bassa temperatura.

Questo riposo è fondamentale affinché l'impasto si stabilizzi.

Successivamente, disponete i salatini su una teglia o in un contenitore a vostra scelta e copriteli completamente con della pellicola trasparente (rotolo da cucina), assicurandovi che siano isolati m e dall'aria.

Mettili nel congelatore: i salatini possono essere conservati fino a 1 mese.

## Come scongelarli

1. Togliete i salatini dal congelatore e rimuovete la pellicola e il contenitore.
2. Disponeteli sulla teglia, con le chiusure rivolte tutte dallo stesso lato.
  - Copriteli con un canovaccio o un telo pulito e lasciateli scongelare a temperatura ambiente.

Il panno serve ad assorbire i cristalli di ghiaccio che si formano durante lo scongelamento, evitando che l'umidità entri in contatto con i salatini — il causerebbe macchie e comprometterebbe l'aspetto dopo la cottura.

4. Una volta scongelati completamente, lasciate riposare i salatini per altri 30 minuti (sempre con il panno sopra).
5. Solo allora spennellate, decorate e infornate.



# Prezzi

Stabilire il giusto prezzo è ciò che garantisce il profitto e la sostenibilità dell'attività. Non si tratta di «trovare un prezzo», ma di calcolarlo.

## 1. Regola fondamentale per la determinazione dei prezzi. È necessario tenere conto di tre aspetti:

- ◆ Costo degli ingredienti (materie prime)
- ◆ Costo di produzione (gas, energia, imballaggio)
- ◆ Margine di profitto

## 2. Come calcolare il costo PER UNITÀ

1. Elenca tutti gli ingredienti della ricetta.
2. Indicare il peso o la quantità utilizzata.
3. Calcola il valore proporzionale di ogni voce.
4. Somma tutto per ottenere il costo totale della ricetta.
5. Dividi per la resa (quantità di stuzzichini prodotti).
6. Costo dell'imballaggio

## 3. Determinazione del prezzo di vendita

- ◆ Moltiplica per 2,5-3 volte (base iniziale)
- ◆ Adattalo in base al tuo mercato e al tuo posizionamento

### **Non commettere questi errori**



- ◆ Non considerare l'imballaggio
- ◆ Non includere i costi indiretti
- ◆ Copiare il prezzo della concorrenza
- ◆ Vendere a basso prezzo per "conquistare clienti"



**Un prezzo corretto non spaventa** il cliente.  
**Un prodotto mal fatto** odia qualità scadente, sì.

### Utilizza l'app che abbiamo creato per:

- ◆ Registrare tutti i costi di produzione
- ◆ Aggiornare automaticamente i prezzi
- ◆ Calcolare il costo della ricetta
- ◆ Visualizzare il prezzo di vendita suggerito
- ◆ Controllare il profitto per prodotto

ACCEDI ALL'APP





# Domande frequenti

Risposte dello chef Christian





## 1. Questi impasti si possono congelare?

Sì. Tutti i prodotti da forno lievitati possono essere congelati.

Tuttavia, l'ideale è conservarli in frigorifero quando possibile.

In frigorifero, i prodotti salati si conservano fino a 5 giorni e non c'è rischio di formazione di cristalli di ghiaccio, poiché non arrivano a congelarsi: la lievitazione viene semplicemente rallentata.

Se si sceglie di congelarli, utilizzare la tecnica corretta illustrata nel materiale.

In panificazione, praticamente tutto può essere congelato, specialmente i prodotti salati al forno o fritti.

## 2. Questi impasti si possono congelare?

Puoi congelarle in due modi:

**Crude:** senzalievitazione esenza decorazioni

**Cotti o precotti:** possono essere congelati anche così Il punto più importante è lo scongelamento.

**Scongelamento dei prodotti salati crudi:**

Coprite con un panno asciutto per assorbire l'umidità del ghiaccio. Una volta scongelato, rimuovete il panno, lasciate lievitare, spennellate con il tuorlo d'uovo, decorate e infornate.

**Scongelamento di prodotti salati da forno:**

Microonde: circa 3 minuti Forno ventilato: 5 minuti a 150 °C Forno tradizionale: 7 minuti a 180 °C



## 3. Come realizzare una spennellata perfetta?

La spennellata ideale si ottiene con tuorlo d'uovo puro.

Sbatti bene il tuorlo e spalmalo solo al momento di infornare.

Non spennellarlo prima della lievitazione, perché potrebbe seccare e screpolare la superficie.

superficie. Per la pasta sfoglia e i croissant, utilizzare un uovo sbattuto

- 100 g di tuorlo d'uovo, 50 ml di latte, 10 ml di olio

Mescolare, setacciare e applicare (preferibilmente con uno spruzzino). Questo evita che si bruci all'esterno prima di cuocersi all'interno.

## 4. Qual è la differenza tra lievito secco e fresco?

### Lievito secco:

Più utilizzato

Contiene circa il 5% di acqua e il 95% di lieviti

Può essere mescolato direttamente agli ingredienti secchi

### Lievito fresco:

Contiene circa il 75% di acqua e il 25% di lieviti. Più delicato

Deve essere utilizzato in quantità maggiore (il doppio rispetto a quello

secco) Esempio: 10 g secco = 20 g fresco

Contribuisce all'aroma e alla morbidezza dell'impasto



## 5. Qual è il forno migliore e come si usa?

Forno statico: 200 °C per circa 20 minuti

Forno ventilato: da 150 °C a 160 °C per circa 15 minuti

Forno elettrico senza ventola: circa 18 minuti

Si consiglia di girare i salatini per una cottura uniforme

Forno tradizionale (cucina): utilizzare una temperatura elevata (oltre i 200 °C), poiché tende ad essere meno potente.

## 6. Come evitare che l'impasto si surriscaldi nella ciotola?

Il segreto sta nell'idratazione.

Idratazione= liquidi dell'impasto (acqua, latte, ecc.).

Utilizzate sempre liquidi ben freddi.

Con impastatrici più potenti (a spiraleo veloci), si può usare anche il ghiaccio. Questo evita che l'impasto si riscaldi troppo e perda qualità.

## 7. Posso preparare la pasta sfoglia in anticipo per il giorno dopo?

Sì, è possibile.

Stendete l'impasto e procedete normalmente con la sfogliatura, utilizzando il minimo indispensabile di farina. Non lasciate lievitare.

Coprite bene con della pellicola trasparente, arrotolate formando un rotolo e conservate in un contenitore ermetico. Nessuna parte dell'impasto deve rimanere esposta, poiché si secca e perde qualità una volta aperta la confezione.



## 8. Quanto tempo si conserva la pasta sfoglia in vetrina?

Vetrina a temperatura ambiente o tavolino coloniale: fino a 24 ore di esposizione

Incubatrici riscaldate: fino a 12 ore

Vetrina riscaldata da banco: mantenere alla temperatura minima (solo per evitare l'umidità)

Si conserva fino a 24 ore

Trascorso questo periodo, valutare la qualità prima di vendere o applicare una promozione.

## 9. Quanto tempo durano i prodotti salati nella vetrina?

Non togliere mai i prodotti salati caldi per metterli direttamente in frigorifero. Ciò ne accelera il deterioramento.

Vetrina riscaldata:

Lasciarli nella vetrina stessa, alla temperatura minima, fino al giorno successivo

Vetrina a temperatura ambiente:

È possibile conservarli in frigorifero e riutilizzarli il giorno successivo

Vetrina riscaldata:

L'ideale è venderli in offerta il giorno successivo



## 10. Come capire se la pasta ha raggiunto la giusta consistenza?

La consistenza velata indica che il glutine è ben sviluppato e che l'impasto ha la struttura necessaria per lievitare correttamente.

Passo dopo passo

Mescolare tutti gli ingredienti, lasciando il liquido per ultimo.  
Aggiungere l'acqua poco alla volta durante la miscelazione.  
Lavorare o sbattere l'impasto fino a renderlo liscio e omogeneo.  
Prelevare un piccolo pezzo di impasto.  
Stenderlo lentamente con le dita.

Consistenza corretta: l'impasto deve allungarsi formando una pellicola sottile, quasi trasparente, senza strapparsi facilmente.

Errori comuni: se l'impasto si strappa rapidamente, manca lo sviluppo del glutine o l'idratazione. Se l'impasto si rompe, è troppo secco.

## 11. Perché la mia pasta risulta secca o dura?

Un impasto secco o duro compromette la morbidezza e la lievitazione del prodotto.

Cause principali: mancanza di idratazione, uso di farina di bassa qualità, eccesso di farina sul piano di lavoro o impasto insufficiente.

Correzione passo dopo passo

Aggiungere il liquido sempre a poco a poco durante la preparazione.  
Osservare la consistenza dell'impasto durante la miscelazione.  
Lavorare fino a raggiungere elasticità e consistenza velata.  
Evitare un eccesso di farina sul piano di lavoro durante la modellatura.

Punto ideale: L'impasto deve essere morbido, elastico e leggermente umido al tatto, senza attaccarsi eccessivamente.



## 12. Perché il salato si affloscia dopo la cottura?

Se il prodotto si sgonfia dopo la cottura, significa che c'è stato un errore nel processo di lievitazione o di cottura.

Cause principali: temperatura del forno troppo alta, tempo di riposo insufficiente o lievitazione eccessiva.

Rimedio passo dopo passo

Rispettare il tempo di riposo prima della cottura.

Per l'impasto refrigerato, attendere circa 1 ora.

Per l'impasto congelato, attendere circa 3 ore.

Cuocere in forno preriscaldato a una temperatura compresa tra 200 °C e 210 °C.

Evitare di aprire il forno nei primi minuti.

Risultato corretto: il prodotto salato deve lievitare in modo uniforme prima di essere infornato e mantenere la struttura dopo la cottura.

## 13. Perché l'impasto si strappa quando lo si stende?

Se l'impasto si strappa, significa che c'è un problema nella struttura del glutine o nel tempo di riposo.

Cause principali: mancanza di riposo, impasto secco, eccesso di farina o glutine non ben sviluppato.

Correzione passo dopo passo

Lascia riposare l'impasto dopo la preparazione, tra i 20 e i 40 minuti.

Verifica l'elasticità prima di stenderlo.

Regolare l'idratazione se l'impasto risulta secco.

Utilizzare poca farina sul piano di lavoro.

Stendere l'impasto gradualmente, senza forzare.

Risultato corretto: l'impasto deve stendersi facilmente, senza resistenza e senza strappi.



## 14. Perché la mia pasta sfoglia non lievita o non forma strati?

L'assenza di strati nella pasta sfoglia compromette la leggerezza e l'aspetto del prodotto.

Cause principali: uso errato della margarina, temperatura inadeguata del grasso, mancanza di riposo o errore nella stesura.

Correzione passo dopo passo

Utilizzare esclusivamente margarina per sfoglia nel processo di piegatura.

Mantenete sempre freddi l'impasto e la margarina.

Eseguite le pieghe correttamente, rispettando il procedimento.

Lasciate riposare l'impasto in frigorifero tra una piega e l'altra.

Stendete l'impasto esercitando una leggera pressione, senza schiacciare gli strati.

Risultato corretto: il prodotto finale deve presentare strati visibili, una lievitazione uniforme e una consistenza leggera.

## 15. Posso stendere la pasta con il mattarello a cilindro o devo usare quello a rullo?

Sì, puoi usare il rullo, ma con cautela. Se sei alle prime armi, usa il mattarello.

Il rullo aiuta a ottenere un risultato uniforme e a velocizzare la produzione, ma può danneggiare la pasta se usato con una pressione eccessiva.

Precauzioni

Stendi la pasta poco alla volta, mai tutta in una volta.

Evita di esercitare una pressione eccessiva per non distruggere gli strati.

Mantieni la pasta sempre fredda.

Rispetta il tempo di riposo prima di stenderla.

Mattarello manuale: è più indicato per i principianti e per le paste sfogliate, poiché offre un maggiore controllo ed evita errori.

Consistenza corretta: la pasta deve stendersi in modo uniforme, senza strappi e senza perdere la struttura.

# Accedete alla nostra app con tutti i contenuti e le video lezioni passo dopo passo

CLICCA QUI PER  
**SCOPRI DI PIÙ**

