

Istant Book 1

Attrezzi per pasticceria



di Emanuele Patrini
cravatteaifornelli.net

Cosa dovrebbe avere nella propria cucina un pasticcere amatoriale per realizzare un ottimo dolce?

E cosa ho io nella mia cucina per cucinare i miei dolci?

Con questo Istant Book vi riassumo alcuni dei piccoli attrezzi che vi saranno necessari.



Istant Book 1

Attrezzi per pasticceria

di Emanuele Patrini
cravatteaifornelli.net

Marisa o Leccapentola

Almeno due marise chiamate anche leccapentola, che con la loro forma e morbidezza permettono di mescolare i dolci molto bene e di travasarli nella teglia senza lasciare impasto avanzato nelle ciotole.



Coltelli

I coltelli devono essere di vario formato.

Non deve mai mancare uno spelucchino per sbucciare la frutta, un coltello seghettato, e due coltelli a lama liscia.



Cucchiaini e cucchiai

Da avere almeno due cucchiaini e due cucchiaini che vi saranno utili per travasare gli ingredienti o come elemento per misura, soprattutto per lieviti e spezie.



Grattugie

A seconda di cosa dove grattugiare dovrete avere le grattugie adatte, almeno tre: piccola per spezie secche, una per il cioccolato e una diversa per le bucce degli agrumi.



Fruste

Una frusta normale dovete sempre averla, per esempio per sbattere gli albumi a mano. Poi vi suggerisco due fruste piccole, che sono ottime per mescolare piccole quantità oppure per mescolare lo zabaione.



Matterello

Questo attrezzo vi sarà indispensabile per tirare la pasta frolla o altri impasti tipo la sablè.

Quale preferire? Di legno o altri materiali? Io starei sul tradizionale, di legno, ma a vostro gusto.



Sac a poche

Questo fantastico attrezzo vi aiuterà sia nelle decorazioni ma anche nell'impattamento o nella posatura di basi. Io preferisco quelle usa e getta, una buona scorta non mi manca mai.



Puntali da sac a poche

Qui si apre un grande dilemma:
quali e come?

Di sicuro puntali di acciaio e
assolutamente da avere quelli
lisci, del diametro di 1cm e 0,5
cm, che sono fra i più usati.

Poi potete acquistarne un set
oppure tenere sfuse altre 10
punte differente a seconda
della decorazione che preferite.



Termometro

Per i dolci non deve mai mancare un termometro digitale da cibo. Questo strumento è fondamentale per fare le meringhe all'italiana ed il caramello.



Ciotole

Quante ciotole dovremmo avere? Beh direi almeno 4, di cui una grande, una media e due piccole.



Taglia pasta e taglia biscotti



Il taglia pasta vi sarà utilissimo per fare delle forme perfette e nette, mentre il taglia biscotti dovrete averne sicuramente alcuni dai classici tondo e rettangolari per passare a quelli di altre forme. Mi raccomando a quelle dedicate al Natale. Se volete essere raffinati procuratevi anche degli stampini da biscotti.

Griglie o gratelle

Le griglie o gratelle vi aiuteranno molto per raffreddare dolci, torte e biscotti.

Le griglie sono utilissime anche per glassare o per ricoprire qualcosa.



Misuratori

Quali misuratori dovremmo tenere nella nostra cucina? Sicuramente una bilancia e uno o due becker graduati.



Teglie

Su questo oggetto potremmo scrivere una enciclopedia. Le teglie base sono tre: una da crostata, una a bordo normale ed una per ciambelle. Sicuramente una leccarda per biscotti e una teglia per muffin e una da plumcake. Se invece volete essere super precisi e super professionali dovrete avere delle teglie monoporzione, e degli anelli microforati.



Planetaria o Fruste elettriche

Altro dilemma: meglio le fruste elettriche o la planetaria? Per la mia esperienza sono fondamentali entrambi. Vi consiglio di iniziare con le fruste elettriche e poi con il tempo deciderete se acquistare anche una planetaria, che sarà fondamentale per impasti vari e per fare degli ottimi pan di spagna.



Robot da cucina e frullatore ad immersione

Preferire un robot da cucina o un frullatore ad immersione multifunzione? Sembra quasi di che segno zodiacale sei! Lascio a voi la scelta, ma uno dei due dovete tenerlo vicino a voi!



Forno e forno a microonde

Il forno deve essere un buon modello a buona tenuta per risultati sia statici che ventilati. Se fosse anche a vapore meglio.

Per il microonde io voto sì, utilissimo per fondere o temperare il cioccolato.



Infine un piccolo assaggio di due degli attrezzi che potrete acquistare in un secondo momento, per dolci molto particolari!

Cannello

Con questo attrezzo otterrete delle magnifiche creme brulee oppure potrete realizzare dei meringaggi perfetti!



Sifone

Strumento utilizzato nell'alta ristorazione, nasce per la panna montata. Oggi ci potete realizzare, spume, mousse, arie e anche spugne.





©Emanuele Patrini - Istant Book 1 (2017)