

Corso di Pasticceria Biscotteria



Associazione Cuochi
Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef Pasticcere Marco Deidda

Contenuti

Bacio di dama
Cookies
Diamanti alla vaniglia
Frolla Base x biscotti ripieni
Frolla montata
Frollini al caramello
Occhio di bue
Sbrisolona



Descrizione Del Corso

In questo corso intensivo in cui si parte dalle basi, il Chef Pasticcere Marco Deidda approfondirà il tema della pasticceria, in particolare il tema della biscotteria , mediante la costruzione di ricette bilanciate.

BISCOTTERIA

Durata 8 ore

Il programma del corso, creato appositamente per la nostra Associazione , prevede la realizzazione delle seguenti preparazioni in elenco:
Cosa imparerai

Frollini stampati

Occhio di bue

Frolla montata

Cookies

Bacio di dama

Diamanti

Frollini al caramello

Sbrisolona



Bacio di dama

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Mandorle in polvere 300g

Nocciole polvere 200g

Zucchero semolato 500g

500g Burro

350g Farina

250g Fecola

1g Sale

Preparazione

Impastare le polveri di frutta con il burro e lo zucchero semolato, terminare con le polveri far riposare bene la pasta in frigorifero per circa 12 ore.



Cookies

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Burro 300g

Zucchero muscovado 250g

Miele 50g

Farina 500g

Uova 137g

Baking 7,5g

Sale 2, 5g

Gocce di cioccolato 240g

Preparazione

Fondere il burro con il miele e lo zucchero muscovado incorporare la farina con il baking e il sale aggiungere le uova e terminare con le gocce di cioccolato.



Diamanti alla vaniglia

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Burro 375g
Zucchero a velo 125g
Albumi 50g
Vaniglia mezza bacca
Sale 1g
Farina 500g

Preparazione

Unire burro aromi e zucchero a velo in planetaria aggiungendo l'albumi, terminare con la farina.



Frolla Base x biscotti ripieni

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Farina frolla 500g

Burro 250g

Zucchero semolato 200g

Tuorlo 155g

Sale 1g

Aromi a piacere

Preparazione

Impastare farina e burro unire lo zucchero e terminare con il tuorlo



Frolla montata

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Burro 550g
Albumi 180g
Zucchero a velo 225g
Farina 675g
Vaniglia mezza bacca
Sale 1g

Preparazione

Montare il burro aromi con lo zucchero a velo con la foglia, aggiungendo poco per volta l'albumi.

Terminare con la farina.

Cottura 170°C per circa 15 minuti



Frollini al caramello

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Zucchero semolato 200g

Panna 50g

Burro 400g

Zucchero di canna 50g

Farina 500g

Sale 1g

Preparazione

Caramellare lo zucchero e decuocere con la panna, aggiungere il burro e far raffreddare unire la farina e lo zucchero di canna.



Occhio di bue

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Farina 400g
Polvere. mand 150g
L. chimico 2,5g
Burro 275g
Z. canna 200g
Uova 110g
Sale 2,5g
Scorza arancia 5g
Bacca di vaniglia mezza
Confettura di albicocche q.b

Preparazione

Amalgamare burro e zucchero aggiungendo le uova poco per volta con il sale
terminare con le polveri.



Sbrisolona

Biscotteria • Associazione Cuochi Provincia di Cagliari e Sud Sardegna
Chef pasticcere Marco Deidda

Ingredienti

Farina 300g
Farina mais fioretto 300g
Burro freddo 330g
Zucchero 300g
Polvere mand grezze 330g
Tuorlo 90g
Lievito chimico 12g
Vaniglia 1g
Fior di sale 6g
Mandorle grezze q.b

Preparazione

Impastare con la foglia le farine con il burro, aggiungendo lo zucchero e la polvere di mandorle terminate con il tuorlo.

Far riposare 1h in frigorifero Cottura 145C per circa 20min

Associazione Cuochi Provincia Cagliari Sud Sardegna



Associazione di categoria che racchiude:

Cuochi Professionisti

Chef Patron

Ristoratori

Docenti e Allievi degli Istituti Alberghieri

Sostenitori

Che fa parte della "Federazione Italiana Cuochi" FIC

I NOSTRI OBIETTIVI

Rafforzare il legame con il Territorio e le Istituzioni.

Avvicinare l'Associazione ai giovani.

Rafforzare la comunicazione sui social (Facebook)

Collaborare con gli Istituti Alberghieri della Provincia di Cagliari Sud Sardegna .

Partecipare ad eventi e manifestazioni.

Stringere rapporti con le Istituzioni e le Associazioni di categoria.

Organizzare corsi di formazione al fine di promuoverci e autofinanziarci..

Spingere e promuovere una cucina più circolare ed ecosostenibile

www.assocuochicagliari.it

info@assocuochicagliari.it