

# 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

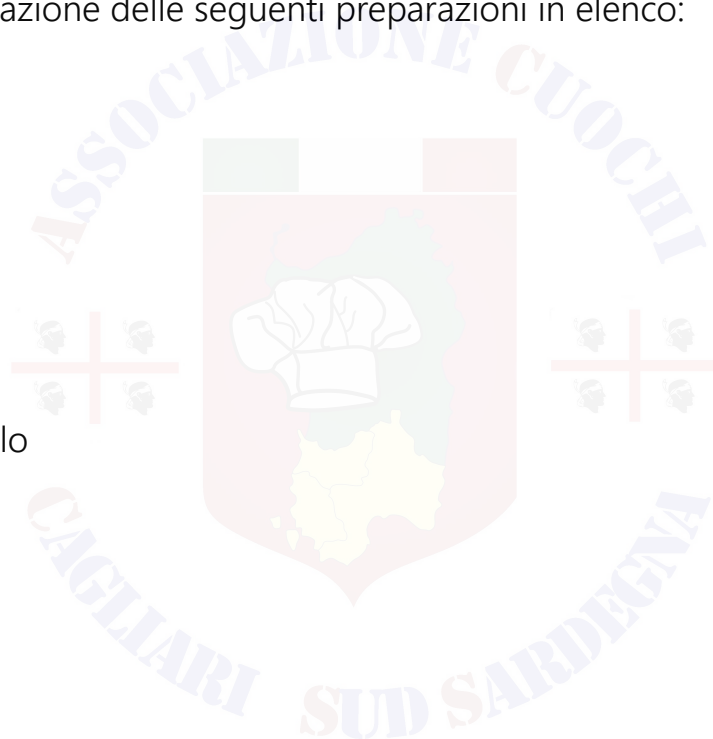
Cookies

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

Albume 50g

Vaniglia mezza bacca

Sale 1g

Farina 500g

### Preparazione

Unire burro aromi e zucchero a velo in planetaria aggiungendo l'albume, 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

Albume 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'albume.

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](http://www.assocuochicagliari.it)

[info@assocuochicagliari.it](mailto:info@assocuochicagliari.it)