



CORSO BASE DI FARCITURE



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
EMAIL: customerservice@pivetti.it



Un po' di storia

Il mangiare dessert è diffuso fin dalla notte dei tempi in Italia ma è proprio nel rinascimento che vi sono delle vere e proprie preparazioni codificate da ricette più o meno valide.

Il termine “dessert” proviene dal francese antico **desservir**, che significava “sparecchiare la tavola” o letteralmente il contrario di servire, ed è entrato in uso proprio durante il medioevo.

Di fatto che in principio era una miscela di latte, zucchero e tuorli d'uovo (tanti), infatti una ricetta del 1935 portava circa 1 litro di latte, 500 g di zucchero e ben 40 tuorli d'uovo; perciò ingredienti pregiatissimi, costosissimi per pochi eletti, infatti la pasticceria è sempre stata un privilegio per pochi.

Intorno agli anni 50 si è cominciato a diminuire la quantità di tuorli d'uovo, che però abbassavano la densità della miscela, dando così inizio alla introduzione delle farine.

In questi anni comunque c'è stata anche una diminuzione della quantità degli zuccheri scendendo fino ai 350g degli anni 70/80, anche perché Carpigiani ha introdotto il concetto Pastocrema che ha rivoluzionato il sistema di produrre crema pasticcera cioè pastorizzare il prodotto Crema Pasticcera.

L'avvento dei pastorizzatori ha rivoluzionato il sistema, introducendo poi anche l'elettronica a gestire il processo di produzione, implementandolo con numerosi altri programmi. Contemporaneamente si sono anche affacciati i preparati per crema che non hanno nulla a che fare con la preparazione tradizionale, ma che aiutano l'operatore in particolari contesti produttivi.

Oggi la tecnologia ci assiste per produrre la crema pasticcera ed altri prodotti cremosi della pasticceria italiana potendoli poi conservare



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
EMAIL: customerservice@pivetti.it



sottovuoto per più giorni mantenendo una qualità ottimale.

Le creme per farcitura si dividono in due famiglie, pre-cottura e post-cottura.

PRE COTTURA: marmellate, confetture, masse montate con frutta secca, creme da forno;

POST COTTURA: crema pasticcera, crema bavarese, crema zabaione, mousse, crema di frutta, chantilly Italiana, panna montata, crema al burro, etc.

In questa nostra lezione andiamo a dare una panoramica su quelle che sono le creme più usate in pasticceria al giorno d'oggi.

Alessandro Racca