

# IL PASTICCIERE E CONFETTIERE MODERNO

G. CIOCCA



QUESTO E ALTRI LIBRI  
NELLA **LIBRERIA DIGITALE**  
DI PALATI A SPASSO

[palatiaspasso.it/it/libri-e-enogastronomia.php](http://palatiaspasso.it/it/libri-e-enogastronomia.php)

Contatti:  
[assaggio@palatiaspasso.it](mailto:assaggio@palatiaspasso.it)  
T. +39 0871 270629

[PALATIASPASSO.IT](http://PALATIASPASSO.IT)

Seguici su:



[PALATIASPASSO.IT](http://PALATIASPASSO.IT)

Questa è una riedizione digitalizzata del famoso manuale Hoepli a cura di Edoardo Mori.

L'ortografia è stata adattata all'uso moderno.

Le tavole a colori sono riportate solo in bianco e nero e sono state raggruppate dopo il testo.

## *AI MIEI COLLEGHI*

I moderni sistemi di lavorazione introdotti in quasi tutti i laboratori di pasticceria e confetteria, ebbero per effetto di facilitare la lavorazione stessa modificando ogni procedimento dapprima sistematico.

La parte decorativa, in questa evoluzione, subì anch'essa un vero cambiamento; non potendosi applicare le macchine a tal genere di lavoro, s'impose la necessità d'iniziare un metodo di decorare più spedito, più semplice ed elegante in pari tempo.

Ecco quindi affacciarsi un nuovo campo di studio; ecco, per eccitare la fantasia dello studioso e specialmente dell'apprendista - acciocché possa a sua volta estrarre nuove idee - farsi necessaria una guida pratica, facile, ed alla portata di tutte le borse.

Il presente lavoro, pertanto, lungi dalla pretesa d'opera d'arte, mira invece al fine più modesto di essere utile al pasticciere e confettiere, offrendo alcuni schizzi e disegni in un manuale tascabile e di facile consultazione.

Alla parte decorativa era pur necessario aggiungere tutto quanto concerne la parte pratica del mestiere; il

bisogno quindi di unire, nel manuale, una raccolta completa di ricette utili, era indispensabile, perché, a misura che il progresso s'avanza, scaturisce, di conseguenza, la necessità di conoscere tutte le risorse delle moderne trovate.

Le ricette, alcune delle quali gentilmente fornitemi da noti professionisti, sparsi nelle diverse regioni d'Italia ed all'estero, formano un insieme di metodi di lavorazione, che rispecchiano gli usi e le abitudini d'ogni paese.

Non è quindi per propalare gli artifizi del mestiere, che io raccolsi le varie ricette più o meno note, ma per far cosa grata ai miei colleghi, colmando una lacuna che da molti era sentita.

Del resto i segreti dell'arte non stanno solo nelle ricette, ma bensì nell'abilità di chi le adopera, essendo la ricetta soltanto un suggerimento teorico.

Augurandomi che questo libro divenga il *vademecum* d'ogni lavorante, specialmente se apprendista, non mancherò dal continuare ad approfondire i miei studi in materia e dall'escogitare nuovi insegnamenti per ulteriori edizioni, che serviranno ad accrescere sempre più la raccolta di tutte quelle innovazioni che il volger dei tempi porta costantemente con sé.

A handwritten signature in black ink, reading "G. Ciocca". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke extending from the end of the name.

# INDICE

Numero di pagina della edizione	1907	2012
AI MIEI COLLEGHI	1	
PREFAZIONE	I	17
CAPITOLO I. — <i>PASTICCERIA</i>	1	1
DEI BISCOTTI	5	5
Biscotti quadri	6	6
all'uso	7	6
all'anice	8	7
di Genova	8	8
di Novara	9	8
Granella	10	9
Champagne	10	9
Bismarch	11	10
Pan di Spagna	12	11
Savoardi	12	11
secchi	13	12
Biscottini vaniglia	14	12
Biscotti genovesi - Lagaccio	ivi	13
Grissini	15	14
Bastoncini di pasta sfogliata	17	15
Biscotti salati	ivi	15
CAPITOLO II. — <i>DELLE TORTE</i>	19	17
Torta di pasta Margherita	ivi	17
Maddalena	20	18
Génoise	21	19
Biscuit	22	19

Marzapane	22	20
di mandorle .	23	20
di Semolina	ivi	21
Sabbiosa	24	22
del Paradiso	25	22
Jolanda	ivi	23
avena	26	23
Excelsior	27	24
di pasta frolla	28	25
noisette	29	26
Pasta sfogliata	30	27
Vol-au-vent .	33	29
Torta mille foglie	35	31
Cassata alla palermitana	36	32
Torta Regina	37	33
La Sublime	38	34
mandorlata	41	36
pignolata	42	36
di Strasburgo	ivi	37
Pane di munizione	43	38
CAPITOLO III. — <i>PASTE AL LIEVITO</i>	44	39
Panettone di Milano	45	39
Del lievito	ivi	39
L'impasto	47	40
La cottura	49	41
Bussola di Brescia	50	42
Panettone alla veneziana	51	43
Pan dolce di Genova	52	44

Brioche	53	45
Babà	55	47
Savarin	56	47
Kugelhupf	57	48
Bum	ivi	49
Pan d'oro di Verona	59	51
Plum-Cake	60	51
Panforte di Siena	61	52
Pain d'epice	6	53
Krapfen	64	55
Tortelli alla milanese	65	56
CAPITOLO IV. — <i>PASTE PICCOLE</i> ( <i>Petite fours</i> )	67	58
Pasta per beignés	ivi	58
Tartufi al cioccolato	68	59
Piccole maddalene	69	60
Mantovane	ivi	60
Pasticcini di pasta frolla	70	60
Esse di pasta frolla	ivi	61
Charlottines di pasta frolla	71	61
“ “ sfogliata	7	62
Cannoncini	73	63
“ di pasta levata	74	64
Ovis mollis	ivi	64
Melgotine	75	65
Zaletti	ivi	66
Pasticcini spagnuoli	76	66

Pane di miglio	77	67
Meini gialli	ivi	68
Pasticcini Susanna	78	68
Palermitani	ivi	68
Lombardi	79	69
Sport	80	69
Pastine inglesi	ivi	70
Langues de chats	81	71
Tortiglioni	82	72
Tubetti al pistacchio	83	72
Pastine gialle	ivi	73
“ magre	84	73
Petite fours di pasta mandorle	85	74
Pastine inglesi per the	ivi	75
“ molli	87	76
“ al burro	ivi	76
Amaretti	88	77
“ cioccolata	ivi	77
Amarettini nocciola	ivi	77
Baci di dama	89	78
Brutti e buoni	ivi	78
“ al cioccolato	ivi	78
Spumiglie (Vaniglia)	90	79
Meringhe alla genovese	ivi	79
Pignolati	91	80
Croquettes ghiacciate	92	81
Paste secche all'albicocco	ivi	81
“ noisette con ripieno	93	82

Crocantini scozzesi	ivi	82
Ossi da mordere	94	83
Maccaroni leggeri	ivi	83
Bolle di neve	95	83
Le cialde	96	84
Cialde ai pistacchi	98	87
“ nocciola	99	87
“ leggere al lattemiele	100	88
PASTE GHIACCiate AL FONDENTE	ivi	89
al maraschino	101	89
al lampone.	ivi	90
Moka	ivi	90
Africani	10	90
fantasia	ivi	90
PASTA ALLA PARIGINA	ivi	91
Petits fours ghiacciati		
Parigini alla crema nocciole	103	91
“ caffè	104	92
“ pistacchi	ivi	92
“ marroni	ivi	92
CAPITOLO V. — CONFETTERIA	105	93
DELLO ZUCCHERO	106	94
Cottura dello zucchero	ivi	94
1° La velatura	107	95
2° Il filo	108	96
3° La piuma	ivi	96
4° La pastiglia	ivi	96
5° La piccola palla	ivi	96

6° La palla forte	109	96
7° La caramella	ivi	97
8° Zuccherò brulé	ivi	97
DEI SCIROPPI	111	99
DEI SUGHI DI FRUTTI	ivi	99
Sugo di ribes	113	101
di lamponi	ivi	101
Sugo di fragole	113	101
“ di ciliege	114	101
“ di amarene	ivi	102
“ di granatina	ivi	102
Sughi diversi	ivi	102
DELLE CONSERVE O SCIROPPI COM- POSTI	115	103
Regola generale per le conserve	ivi	103
Conserva di limoni	116	103
“ di arance	ivi	104
“ di mandarino	ivi	104
“ di fragole	ivi	104
“ di lamponi	117	104
“ di ribes	ivi	105
“ di amarene	ivi	105
“ acetosa	118	105
“ di tamarindo	ivi	105
“ di granatina	ivi	105
“ orzata	ivi	106
“ di caffè	119	106
“ di thè	ivi	107

“ o siroppo di gomma	120	107
“ di capillaria	ivi	107
TEA ROOM	ivi	107
DOLCI AL LIQUORE	121	108
“ brillantati	124	111
Dolci alla pastiglia	125	111
Pastiglia forte per colare nei modelli di gesso	ivi	112
“ al fondente	126	113
IL FONDENTE	ivi	113
Il fondente per ghiacciare	128	115
DOLCI AL FONDENTE	129	115
Fondants semplici	ivi	116
doppi	130	116
Stampi di caoutchouc	ivi	116
Fondants all'acqua	ivi	117
Fiori, frutti e legumi al fondant ed alla pastiglia	131	117
Frutti e legumi alla pastiglia vuoti	ivi	117
FRUTTI AL FONDANT	132	119
Ciliege	ivi	119
Amarene al fondant	133	120
Ananas	133	120
Cedro	ivi	120
Frutti al fondant nei pirottini	ivi	120
Fragole	134	120
Lamponi	ivi	121
Amarene	ivi	121

Arancio	ivi	121
Dolci di pasta mandorle	135	121
PASTA MANDORLE PER <i>BONBONS</i>	ivi	122
CARAMELLE	136	123
“ in carta assortite	137	123
“ acidole	138	124
“ Rochs	ivi	125
“ Drops	139	125
“ alla gelatina	ivi	125
“ crema	140	126
“ vaniglia	ivi	127
“ caffè	141	127
“ cioccolato	ivi	127
“ frutta o napoletane	14	128
CAPITOLO VI. — <i>DELLE CREME</i>	143	129
Crema comune (o crema di pasticceria)	ivi	129
Crema comune (qualità più andante)	ivi	129
“ zabaglione	144	130
“ Chantilly	ivi	130
“ Saint-Honoré (comune)	ivi	131
“ “ (sopraffina) .	145	131
“ al burro	ivi	131
“ nocciole	146	132
“ pistacchi	ivi	132
“ cioccolato	147	132
Crème renversée (Crema capovolta)	ivi	133
Crema di mandorle al rhum	148	133
CAPITOLO VII. — <i>FRUTTI CANDITI</i>	149	135

Fragole candite	151	136
Lamponi canditi	152	138
Mandorle verdi candite	152	138
Ciliege candite	155	140
Amarene o marasche candite	157	143
Albicocche candite	ivi	143
Pesche candite	158	144
Prugne candite,	ivi	144
Pere candite	159	145
Fichi canditi	ivi	145
Mele cotogno candite	160	146
Cedri canditi	161	146
Poponi canditi	ivi	147
Aranci e mandarini canditi	ivi	147
Chinotti canditi	162	148
Ananas canditi	ivi	148
PER GHIACCIARE I FRUTTI CANDITI	163	149
Marroni canditi e ghiacciati	ivi	152
Dei composti di frutta	166	152
La polpa o la pasta dei frutti	ivi	152
La mezza pasta	ivi	152
La marmellata	ivi	152
La gelatina	ivi	152
Conservazione dei composti di frutta	167	153
GELATINA PER DECORARE	168	154
Gelatina per colare in cipria	169	155
Cotognata	170	155
CAPITOLO VIII — <i>DELLA DECORA-</i>	171	157

ZIONE		
Decorazione delle torte	173	159
Ghiaccia per decorare	175	160
Fiori di ghiaccia	176	161
“ di pastigliaggio	177	163
Pastigliaggio per modellare	178	164
Fiori di pasta mandorle	179	165
Pasta mandorle per fiori	ivi	165
Fiori di caramella	180	165
Nastri di caramella	181	167
Fiori di crema al burro	ivi	168
“ di lattemiele	183	168
“ di cioccolata	ivi	168
Dei tableau o medaglioni di pastigliaggio decorati	184	170
MODELLI FORATI PER DECORARE	185	171
Zucchero spongato per rocce	187	172
CROCCANTI ED ALZATE IN CARAMELLA	191	176
DEI TORRONI	194	179
Torrone sopraffino alla vaniglia	195	179
“ di nocciole	197	181
“ commerciale	ivi	181
“ alla frutta candita	198	182
CAPITOLO I . — <i>DOLCI FANTASIA</i>	199	184
Descrizione dei dolci fantasia	ivi	184
Un libro decorato	ivi	185
Carte da giuoco	200	186

Giuoco della dama	201	189
Quadrifoglio	ivi	187
Foglia d'edera	200	188
Cuscino	203	188
Foglie con frutti	ivi	188
Arancia gigante	206	191
Mandarino	208	192
Il melone	ivi	193
Fette di formaggio	209	193
Cavolo	211	195
Cavolfiore	212	196
Ananasso	213	197
Granoturco	214	198
Asparagi	215	200
Conchiglie	217	201
Sacchetto	ivi	201
La borsa con biscottini	218	202
Sporta con tartufi	219	203
Ideal	220	204
Tamburello *	221	205
Gerla rovesciata	222	205
Involto di ciliege	223	206
Alzata ovale con pesche	225	208
Pesche al naturale ,	ivi	209
Arpa, cetra, mandolino, chitarra, eco.	226	210
Cappello di paglia - cappello da bersagliere	227	210
Canestro d'angelica candita	228	211

Cestini e canestri di pastigliaggio.	ivi	212
“ di caramella	231	214
Pasta mandorle cotta per costruzioni.	ivi	215
Il mastello	233	216
La carrettella rovesciata	ivi	216
Il cesto rovesciato	ivi	216
L'alveare	ivi	216
I vasi di fiori	ivi	217
Il cartoccio colle castagne	ivi	217
Canestro di fiori	234	217
Cestino con frutti	235	218
Mattonella	ivi	219
Torte scozzesi	238	221
Torta Giapponese	ivi	222
TORTE NOCELLINE ( <i>Nougatines</i> )	239	222
Soggetti vari	ivi	223
Panettoni decorati	241	224
Wedding-Cakes (dolci di nozze)	ivi	224
Niuleddi e meli	243	226
Cucciuleddi e meli	244	227
Aranciata	245	228
Pane sabba o sapa	246	229
Pirichitus	247	230
Germinus	ivi	230
Suspirus	248	230
Amaretti d'Oristano	ivi	231
CAPITOLO . — <i>DEI GELATI</i>	250	232
Dei composti per gelare	253	235

Granite	254	235
Sorbetti	ivi	236
Gelati	255	237
Crema vaniglia	ivi	237
“ semplice	256	237
“ caffè	ivi	237
“ cioccolato	ivi	238
“ nocciole	256	238
“ marroni	257	238
“ pistacchi	ivi	238
“ mandorle o Plombière	ivi	238
Gelati alla frutta	ivi	238
Gelato al limone	ivi	238
di arance	258	239
di fragole	ivi	239
Gelati vari	ivi	239
Stracchini gelati	259	240
Spumoni	260	241
Pezzi duri	ivi	241
Gelati a bomba	261	242
“ farciti e decorati	ivi	242
Gelato alla Russa	262	243
Punch alla romana	263	244
Gelati fantasia	264	245
Frutti farciti	265	245
Mandarini	ivi	246
Aranci	266	246
Banani	ivi	246

Meloni	ivi	247
Kaki	ivi	247
NOZIONI UTILI	267	248
La vaniglia o vainiglia .	ivi	248
Zucchero vanigliato	ivi	248
La vaniglina	268	249
La vaselina	269	250
L'olio di vaselina	ivi	250
Per conservare le uova	ivi	250
Per montare i chiari d'uovo	270	251
Vernice di gomma arabica	ivi	251
“ per cioccolato .	271	252
Brillantina	ivi	252
STAMPI DI GESSO	272	253

## PREFAZIONE

### **L'evoluzione dell'arte dolciaria in Italia.**

*Mille tibi dulces operum manus ista figuras  
Extruit: hinc uni parta laborat apis.*

MARZIALE

“Il dolce piace a tutti i popoli, in una certa misura. L'anima del dolce è tenera, mite, infantile: né sente, né esulta, né affascina, ma dura a lungo come una lunga carezza di una mamma al proprio bambino”.

PAOLO MANTEGAZZA

Se l'arte del pastelliere non ebbe, per avventura, le sue origini primitive in Italia, però è fuor di dubbio che, sino dai tempi arcaici - quelli della cucina classica dei Romani - i *pistores dulciari* del Piceno, d'Ancona, della Sicilia e dell'Etruria erano già tanto rinomati da avere fatto assurgere la *bellaria* a seconda mensa, ossia alla terza ed ultima parte del pranzo d'apparato; tanta era la copia delle svariate ed artistiche vivande - in bella vista - che placentari, tortillari, crustillari, offellari, lactari ed altri dolciari sapevano in mille modi pre-

parare, da giustificare la definizione delle *operum mille figuras* che dà Marziale circa la lavorazione dei pastellieri dolciari e dei confettieri dei suoi tempi. Opere che lasciavano, certamente, di gran lunga indietro quelle degli antichi pastellieri egizi, medi, assiri, babilonesi, comprese quelle di alcuni tra i duecentosettantasette *οφθοποιους* (vivandieri o lavoratori di camangiari), che re Dario aveva, nella sua fuga, abbandonati a Damasco, come risulta dalla lettera spedita dal generale Parmenione ad Alessandro Magno, dopo avere espugnata quella città, dove il re persiano spendeva, giornalmente, 400 talenti (240,000 scudi) soltanto per i suoi banchetti !

E per provare come gli antichi nostri offellieri o pastellieri fossero molto avanzati nelle loro concezioni ed esecuzioni artistiche, citerò questo aneddoto che ricavo dalla vita di Scipione, narrata da Plutarco.

- Il famoso capitano, che doveva venire soprannominato "l'Africano" per le sue vittorie puniche e cartaginesi, avendo appreso, durante la sua censura, che un cavaliere romano aveva, in un banchetto, fatto apprestare, dal suo *pistor dulciarius*, un pasticcio delle marche d'Ancona, rappresentante la città di Cartagine, di cui s'era fatto, a tavola, l'assedio regolare e la conseguente distruzione; egli, presa in mala parte quella piacevolezza, cassò dall'albo dei cavalieri l'anfrizione troppo spiritoso, sotto pretesto ch'egli avesse osato distruggere Cartagine prima di lui Scipione.

Lampridio e Petronio parlano di *ferculi* o barelle con

statue per alzate di tavola.

Sterminato e variato era il numero considerevole di torte, di stiacciate, di troclee di focaccine, ossia placente, di ciambelle, di anuli, di sfogliate, di bocellati o biscotti, di marzapani o *carision* (calisone) ed altri pastelli che, unitamente a marmellate, frutta candite e perfino petali di fiori mielati confezionavano i *dulciari* o *placentari* romani, insieme ai *lactari*, tutti classificati sotto il nome di *pistores*.

“Quindi è che, per eccellenza - scrive Giuseppe Averani, nel suo libro: *Del vitto e delle cene degli antichi* - i Latini chiamavano *opus pistorium* non il pane ordinario, ma le torte e le focacce e l'altre paste intrise ed impastate con uova, con latte, con burro, con miele, ed in altre guise rendute gustevoli e delicate” (1).

Plinio, nel lib. XVII, cap. XI, dopo aver enumerato varie sorte di pane, soggiunge: *Quidam et ovis, aut lacte subigunt; butyro vero gentes etiam paratae, ad operis pistori genera transeunt cura*.

E qui è da osservare, che gli antichi, per fare le confezioni e l'altre cose dolci, erano costretti, non avendo

---

<sup>1</sup> Al Museo Nazionale di Napoli, nella sezione degli oggetti rinvenuti negli scavi d'Ercolano e Pompei esiste, dentro una bacheca, insieme ad una quantità di pastine di varia forma e misura, un interessantissimo campione di quella pasta mandorlata che oggidi vien confezionata sotto il nome di *gateau Pithiviers*, nel quale, benché carbonizzato, si riscontrano ancora le tracce delle mandorle.

l'uso dello zucchero, a servirsi del miele; quantunque alcuni abbiano preteso che i Romani avessero potuto conoscere lo zucchero, dal momento che Plinio, Seneca ed altri autori menzionano la canna da zucchero, proveniente dall' India: *Sacharon et Arabia fert; sed laudatius India. Est autem mel in arundinibus collectum, gummi modo, candidum, dentibus fragile, ecc.* (Plinius, Hist. Nat. lib. XI, cap. VII). Seneca, nell'Epistola 89, scrive: *Aiunt inveniri apud Indos mel in arundio folis, quod aut ros illius coeli, aut ipsius arundinis humor dulcis, et pinguior gignit.* Ma, soltanto i dotti e versati nelle naturali discipline lo menzionano, ed anzi Seneca vi premette *aiunt*, cioè “dicono” il che prova ch'egli non s'arrischia neppure ad affermare che fosse vero; e dubita che fosse piuttosto una rugiada rappresa sulle foglie di quelle piante, siccome la manna sovente rappigliasi. Anzi Alessandro Afrosideo, scacciato il dubitare, ebbe di certo essere rugiada rappresa od addolcita dal sole, niente diversa della manna del monte Libano. Così, pure, molti altri autori hanno comune quell'errore e confusione, facile a quei tempi. In seguito, è vero, conobbero anche a Roma, le canne da zucchero, dalle quali bevevano - come gli Indiani - il succo dolce al pari del miele, che, come scrive Lucano:

*Quippe bibunt tenera dulces ab arundine succos.*

Però, non si trova mai menzionato lo zucchero, e tantomeno che abbiano tentato di curarlo da quelle canne. Laonde, non avendo gli antichi l'uso dello zucchero, “maravigliosa cosa è il pensare - osserva

l'Averani - come col solo miele potessero fare tante e sì varie e sì gioconde e sì preziose vivande”.

Nè meno grande ed ingegnosa era l'abilità dei *lactari* nel manipolare le cose dolci e i latticini; basti citare quelli addotti alla mensa dell'imperatore Eliogabalo, i quali erano credenzieri sì esperti, che tutte quante le vivande che i cuochi facevano di carne e di pesce e di tante e sì diverse sorte di animali, questi con meravigliosa imitazione le facevano di latte e di miele; ed altresì i frutti tutti in mille guisa contraffacevano.

L'imperatore Caligola foggia, colle sue proprie mani, mediante un apparecchio fatto di miele e di gomma, dei funghi, delle castagne ed altre frutta, dei pesci e simili, tanto ben imitati da far maravigliare i suoi convitati.

Non senza ragione dunque Virgilio, queste soavissime vivande che ministravano i credenzieri le chiama “grati doni della seconda mensa”.

Conoscevano le “panne montate” o lattemiele, che Orazio chiama *nives esculentas*.

Anche i *pomari*, che accomodavano le frutta nelle mense, costruendo piramidi e persino - come Trebellio narra di Gallieno - *de pomis castella*, ed altre belle alzate e trionfi ingegnosi, avevano la missione di conservare le frutta sempre fresche, specialmente i pomi, durante tutto l'anno, come si può leggere nel capitolo XVI del XV libro di Plinio. Così, del succitato Gallieno, dice Pollione, che: *Uves triennio servavit; hyeme summa melones exhibuit; mustum quemadmodum toto anno habere*

*docuit; ficos virides, et poma ex arboribus recentia semper alienis mensibus proebuit.* E non soltanto la loro abilità doveva essere paga nel sapere conservare, durante tre anni, l'uva fresca; nel potere presentare, anche nel colmo dell'inverno, sulle mense, dei meloni, dei fichi verdi e dei pomi come se fossero spiccati di recente dall'albero; di avere sempre del mosto recente durante tutto l'anno, e tocca via, ma dovevano anche sapere manipolare quelle frutta, traendone succhi, sciroppi, conserve e marmellate, particolarmente di cotogne, che conservano dentro *olle* o vasi di creta, provenienti anche dalla Spagna. Così, pure, venivano canditi e confettati alcuni frutti e petali di rose e di viole - coi quali Celio Apicio faceva un bodino dolce e profumato - e mandorle e pistacchi pesti col miele, che le matrone romane sgranocchiavano, assise sui gradini del pulvinare o nelle sedie eburnee del *podium* imperiale, come fanno, anch'oggi, coi fondenti e coi fiori pralinati le nostre dame moderne.

Durante il primo periodo medioevale, in seguito al trionfo dei barbari, l'arte del pasticcere e del confettiere è ben limitata, anzi quasi nulla. Quei barbari non apprezzavano le leccornie né i dolciumi; egliino divoravano grossi pezzi di carne di selvaggina piccanti, carichi di pepe e di fetida agliata.

Soltanto nei conventi di suore, particolarmente nei cenobi delle doviziose carmelitane, l'arte del pasticcere e le preziose ricette per confezionare tante squisite vivande dolci, tante apprezzate conserve,

marmellate, confetture, ed altri dolciumi, trovarono asilo e rifugio e così ci vennero tramandate; conservando, tuttora, alcuni pasticcetti secchi, le antiche denominazioni monacali, che dalle “pazienze” dalle “supplicazioni” o “cialde”, dalle “favette”, dagli “oblio” obbiade o nievole, dai *bozolati de monaghe* vanno sino ad espressioni poco ortodosse, quali sarebbero i così detti..., no, chiamiamoli invece: “sospiri di monaca”.

D'altra parte, l'invasione di altri popoli stranieri - ma dotti civilizzatori ed artisti, quali gli Arabi e i Saraceni -, la loro dominazione e permanenza, più o meno lunga, in alcune regioni d'Italia come di Spagna, arrecava, insieme all'*alambic*, per distillare l'alcool (<sup>2</sup>), le essenze dei fiori e ricavare gli spiriti contenuti nei succhi di alcuni frutti, l'arte di far congelare e ridurre, come una neve saporita, questi succhi che i *scherbethdiy* (sorbettieri) orientali praticano da tempi remoti. Così, pure, è dall'Arabia che ci pervenne l'aromatica infusione del cahhwè (caffè), già nota ai *thamiss* (stacciatori di caffè) di Moka, sino dal XIV secolo, quando regnava il principe Schevklit-Omer.

È l'influenza della civilizzazione araba, in quelle tenebre barbariche del XI e XII secolo, oltre che nelle scienze esatte e speculative, nell'architettura, nell'al-

---

<sup>2</sup> Fu appunto l'alchimista arabo Agazis, che nell'XI secolo insegnò il processo di distillare l'alcool dal vino, mediante l'*alambic* o storta.

chimia e nelle varie arti e industrie manuali, si fece sentire anche nella tecnica e manipolazione di quelle dulciarie; tantoché, oltre alle essenze ed agli estratti o lambiccati (rosoli ed alkérmes), i camangiari di quell'epoca sono cosparsi ed impregnati di acque di rose, di belgioino, di sandalo, di ambra grigia, di muschio, di mastica e di altri aromi e spezierie orientali. Così, pure, la specialità di giulebbare, confetturare le frutta e di introdurne in varie squisite vivande, sia calde che gelate; di confezionare pasticchie gommose e paste di mandorle dolci e di pistacchi; torroni <sup>(3)</sup>, salami di fichi nociati, delle uve zibibbe, semi di zucca, come, si osserva tuttora in Sicilia ed in Calabria, ma specialmente nella prima, dove le *cassate* colla zucca confetta, gli *sfinciuni*, gli *spumoni*, i vari lavori fatti con “pasta reale” l'*agro cotto* ed altri camangiari dolci (oltre al *cuscusu*, polentina araba che si mangia tuttora comunemente a Trapani) costituiscono ancora le sopravvivenze dell'alimurgica orientale, importata da quei popoli d'origine semitica, quali gli Arabi ed i Mauri che stabilirono reami e si mantennero nei calif-

---

<sup>3</sup> Per quanto concerne il torrone, sembrerebbe, interpretando quel passo della *Hist. Nat.* di Plinio (XV, 9), relativo alla confezione dell'*aquicelus*, fatto con pignuoli e miele, che questa sorta di *pinocchiata* fosse molto nota in Piemonte, specialmente presso i Torinesi. Ecco il passo citato: In melle decoctus nucleos (pineos) Taurini aquicelus vocant. Il torrone di noci dicevasi *nucatus*.

fati di Spagna, sino al XVI secolo.

Sullo scorcio del Medio-Evo, e nell'appropinquarsi in Italia dell'epoca della Rinascenza, le portate d'un banchetto, fuori dell'ordinario, si dividevano, le prime: in “messe in tavola” (donde: “*més* o *mets* o *assiettes* - da *asseoir*, sedere - dei Francesi); in “tramezzi” (*entremets* dei Francesi); quindi in “dorature”, in frutta e “desserta” (cioè “disservita” o sparecchio della tavola) e dei così detti “butta fuori” (*boute-hors*).

È soltanto nei sontuosi banchetti, che le “dorature” e, cioè gelatine a vari colori, ed altre vivande di lusso, in gran parte decorate e cosparse di polvere d'oro, oppure dorate con sottili foglie d'oro, ridotte dal battiloro, venivano servite insieme alle alzate di tavola, ai così detti “trionfi” e ad altri lavori artistici del cuoco e del pasticciere, detti “tramezzi elevati” (*entremés eslevés*), unitamente a pastelli sfogliati di vengione ed alla comparsa - accompagnata dal suono di pifferi, flauti ed altri istrumenti - dei pavoni arrostiti, dei fagiani, cigni e simili, colle loro penne, e col becco dorato; di cervi colle corna dorate, di teste di cinghiale (*hure*) colle zanne (*défenses*) dorate, e posati su zoccoli come capolavori statuari.

La “desserta”, o meglio : la “sortita di tavola” comprendeva i tramezzi zuccherati di credenza, e consisteva in sfogliate ed altri pasticcietti leggeri che venivano serviti insieme a vini dolci - la maggior parte concii e drogati -, come l'ippocrasso, che consisteva in vino bianco con miele e spezierie.

Il “buttafuori” vestiva servito, nei grandi pranzi d'apparato, allorchè i convitati, dopo essersi lavate le mani con acque profumate ed avere “rese le grazie”, passavano nelle “camere d'apparato” (*chambre de parement*) o salotti. Consistevano questi “buttafuori” in frutti canditi, in spezie differenti, oppure in semi di finocchietti, d'anici ed altre piccole *treggee* <sup>(4)</sup>, destinate a facilitare la digestione.

Le dame, sgranocchiando quelle “droghe di camera” (*épiceries de chambre*), bevevano anche del vino di sugo di melograno (*grénache*), del malvasia, e dei vini aromatizzati detti *elettuari*. Quindi venivano regalate delle eleganti bomboniere o cornetti ripieni di treggee (*dragée*), ed ognuno si congedava dall'anfitrione.

In quanto ai lavori di pasticceria, se noi consultiamo gli Epulari e trattati dal trecento al cinquecento, troviamo un'infinità di camangiari dolci che non differiscono dagli odierni soltanto per essere in gran parte confezionati con miele anziché con lo zucchero, l'uso del quale, veramente, non si venne generalizzando che molti anni dopo la scoperta e conquista del Nuovo Mondo: benché, sia col ritorno dei Crociati dalla Terra Santa, sia dalle relazioni dei naviganti e

---

<sup>4</sup> *Treggea* (anzi meglio *tregea*) dal greco *tragema* ch'era un confetto di seme d'anice o di finocchio, involto nel miele e polvere di gomma arabica. Se ne faceva anche con mandorle, pignuoli, pistacchi, avellane simili, oltre ai coriandoli cannellati.

dalle loro piccole esportazioni - quale oggetto di curiosità - , in Europa, si conoscesse l'uso della canna da zucchero, e del liquido zuccherino (*vesou*), che riuscivano ad estrarne, colla spremitura e bollitura, alcuni popoli indiani da loro visitati.

Si sa che Goffredo di Buglione, nel 1099, si divertiva, in Siria, a succhiare dei piccoli bastoni di canna da zucchero, e che, al principio del XI secolo, in Sicilia, gli Ebrei coltivavano, con successo, le preziose arundinacee importate dall'Oriente.

Fin dal XIV secolo, la repubblica veneta aveva intrapresa l'introduzione in Europa dello zucchero in pani la cui forma è rimasta classica. Essi giungevano dall'oriente avviluppati entro foglie di palmizio. Comunemente lo zucchero, come le spezierie ed altre droghe provenienti dalle Indie e da altri paesi orientali, ossia dal Levante - come si diceva allora - venivano conservate dagli speciali nei loro barattoli, per uso medicinale; tantoché vi era un proverbio che diceva: "è come uno speziale senza zucchero"; perciò soltanto le persone oltremodo ricche potevano permettersi il lusso di comperare o meglio di farsi arrecare dalle galee, quanto tornavano dall'Oriente, di quei pani di zucchero che profondevano nei sontuosi banchetti d'apparato con una prodigalità pazzesca, insieme alla polvere d'oro, appunto perché il prezzo dello zucchero - a quei tempi - era, si può dire, a peso d'oro. Ed elevato si conservò ancora per vari secoli, tantoché, scriveva Brillat-Savarin - parlando de' suoi tempi -

quando qualcuno soleva dire che lo zucchero fa male, si trovava sempre qualcuno, più saggio o più economo, per rispondere: “lo zucchero non fa male che alla borsa “.

Lo zucchero, del resto - scrive il medesimo autore - si conobbe soltanto di nome, in Francia, sino al regno di Luigi XII, cioè verso la metà del XVI secolo. In fatti, molti anni prima, il poeta satirico Scarron, lamentandosi in una sua lettera ad un amico dell'avaria della sorella, fa rimarcare come essa avesse fatto restringere i fori della sua zuccheriera; il che prova due fatti: quello della carezza dello zucchero e quello dell'esistenza delle zuccheriere, verso la fine del XVI secolo.

Il così detto “confetto zuccherino” degli Italiani <sup>(5)</sup>, (che venne importato in Francia – come *l'alkermes* e tante altre buone cose, da molti Italiani credute d'ori-

---

<sup>5</sup> Fra i cosiddetti confetti zuccherini italiani, troviamo enumerati, nell'Inventario dugentistico (1291) d'una cucina e d'un celliere, pubblicato dal prof. Zdekauer, come appendice V alla *Vita privata dei senesi nel dugento* (Siena, Lazzari, 1896) oltre lo zucchero “bianco” e “rosato” il “confetto mandriano” probabilmente di mandorle, il “confetto gengiovo” di zucchero, la “treggea” sia “trita” (colorata?) che “bianca”; gli anici, il gengiovo e le noci “confette” nonché altre vivande confettate e zuccherate quali: le crostate, le composte di frutta, le torte, le tartare la “pinocchiata”, la “zuchata”, la cotognata, il pane “impepato” o (pan speziale) e, come bevanda dolce, la “cedrata” fatta con succhi di limone e zucchero.

gine francese - da Caterina de' Medici, fiorentina, i cui antenati eransi arricchiti nel commercio delle spezierie che i Pisani recavano dal Levante), detto *bonbon* in seguito dai Francesi, esce pure, come lo zucchero suo padre, prosaicamente, dai barattoli dello speciale, che, specialmente pei bambini e per le damine, confezionava, sotto forma di zuccherini o di confetti "grani di salute", delle pillole vermifughe, purgative, emenagoghe, ecc., che sovente venivano indorate, inargentate, o semplicemente colorate, e talvolta anche profumate. Anche l'ippocrasso, il marzapane e la pasta reale venivano fabbricate e vendute dai *spetiari* nel xv secolo.

Nel Medio-Evo non si fabbricavano confetti o zuccherini che per i grandi signori; poiché, oltre il prezzo favoloso del costo dello zucchero, vi si aggiungeva quello delle droghe o spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, gengevoro, ecc.), che sovente racchiudevano.

La distribuzione delle bomboniere detti *corredi*, con proprio vocabolo italiano - nei pranzi di gala veniva fatta per mano di paggi, di scudieri, ed alti dignitari, ed era considerata come il lusso più sfrenato che potessero permettersi le case principesche, e soltanto nelle grandi occasioni di sponsali, nozze, battesimi, onomastici, ecc.; oppure per celebrare qualche solenne avvenimento, come ricevimenti di ospiti cospicui,

elevamenti a grandi cariche e dignità, e simili <sup>(6)</sup>, sul principio, non a tutti i convitati venivano regalate le bomboniere; ma soltanto a colui od a colei che si desiderava onorare; ai personaggi più d'alto grado ed alle loro gentildonne, mentre gli altri si contentavano di "mangiare cogli occhi" quelle confetture.

Però, nel "*Libro delle spese per la vegnuda de l' Imperadore Federico II*" in Ferrara (1452), che il compianto conte Alberto Gandini di Modena pubblicò, esumando i documenti dagli Archivi privati degli Estensi; come pure in occasione del banchetto di nozze del duca Ercole I (4 luglio 1473), noi troviamo elle le scatole di confetti regalate agl'invitati salgono ad una

---

<sup>6</sup> Dai conti del teso gen. dei Duchi di Savoia, riferiti dal Cibrario nella sua *Economia politica del medio evo*, si deduce come l'uso delle treggee (mandorle dolci, semi di finocchio rivestiti di zucchero cristallizzato), fosse molto in uso alla corte di quei duchi, poichè vengono menzionate sovente, come pure le confettiere o *dragers*. In seguito, alla corte del Piemonte, crebbe l'uso di regalare a cadaun invitato, specialmente nei pranzi nuziali e battesimali, un cartoccio o cornetto (*cornet*), oppure una scatola o *dragéoir*, ripiena di confetti o traggea (*dragée*) grossa e piccola, oppure di frutti canditi, provenienti specialmente da Genova che fu sempre rinomata per queste sorta di confetture. Negli archivi della città di Torino, esiste - a proposito di zucchero - un decreto, in data del 21 dicembre 1680, emanato da madama reale Maria Giovanna di Nemours, in nome di suo figlio, sotto tutela, il duca Vittorio Amedeo I, che concedeva: *che li suoi consiglieri et ufficiali di Torino godessero d'una regalia di libbre quattro di zucchero*; donativo per quell'epoca, molto di pregio.

quantità sin'allora inaudita. Per la *vegnuda* dell'imperatore tedesco, montano a duemilaseicento le *schatolle da conficione* che mastro Franceschino da Zenaro ebbe a preparare; ed erano queste riempite di *trasea ranzata* (treggea aranciata), *trasea imperiale*, *mandorle tostade*, *pignocade* (<sup>7</sup>), *anixi confeti*, *mandorle confete*, *coriandoli*. Oltre a questi confetti zuccherini, nel giornale delle spese di credenza della Casa d'Este, son menzionati i *marzapani dorati*, che pare fossero paste mandorlate, situate tra due *nievole*, come si pratica tuttora per alcuni mustazzoli; e, più sotto, dettagliando le singole spese, sta scritto: *1200 mazzi de nievole per confionare li ditti marzapani*.

Così, pure, troviamo menzionati i *zaldoni* (cialdoni) all'acqua di rosa, che, probabilmente, servivano per accompagnare il lattemiele; e, come, raffinamento di servizio nei "buttafuori" *oldani de zucharo muschiadi* (probabilmente per profumarsi la bocca) ; così, pure, gli stuzzicadenti sono profumati e dorati.

In un altro foglio del detto giornale o diario dell'Archivio Estense del XV secolo, sotto la rubrica di *spese di spezieria*, troviamo più volte citate le provviste *de zucharo* consegnate, or a mastro Francisco Chiaro, or a

---

<sup>7</sup> Qui le *pignocade* devono intendersi quali pignuoli inzuccherati, detti latinamente da Hermolao barbaro: *pugillares ex nucleis pineis et saccaro*: così pure delle mandorle, delle avellane, ed in Sicilia dei pistacchi, come ancora modernamente si usa.

*mastro Ludovico de Nicolin, per preparà rinfreschi, zuccheri, marzapani, limoni sciroppati et altre confetioni.*

Nel *Zibaldone* di messer Giovanni Rucellai, là dove descrive le cospicue nozze ch'ebbero luogo a Firenze, nella domenica dell'8 giugno 1466, tra il giovine Bernardo Rucellai e la Nannina figlia di Piero dei Medici e nipote di Cosimo il Vecchio, noi troviamo che, nel festino e relativo banchetto dato in quella fausta occasione, uscivano fuori, a un dato momento, in sul palchetto, venti confettiere di pinocchiati e di zuccherati, ch'erano distribuite a profusione. Nel banchetto di nozze che ebbe luogo a Bologna, il 29 gennaio 1487, per il maritaggio di Annibale Bentivoglio, vennero distribuite - scrive il Nadi, nel *Diario bolognese*, pag. 123-142 - trecento-cinquanta libbre di confetti, ai convitati.

Nel convito fatto a Pesaro nel maggio 1475 in occasione delle fauste nozze di Costanzo Sforza - figlio d' Alessandro e nipote del famoso Francesco duca di Milano - con Camilla d' Aragona, ed al quale assisteva il grande Federico d' Urbino e donna Ginevra Bentivoglio, sorella dello sposo, “ la prima portata (4. Codice 899 della Bib. Vat. Urb.) fu di canditi e confezioni napoletane, indi paste e pinocchiate ”; il che prova: che anche nell'antico reame di Napoli ed in Sicilia - come vedremo in seguito - i canditi (forse d' importazione araba ?) ed altre confezioni, fossero molto rinomate, al pari di quelle di Genova, di Ferrara; e che le paste, come i *marzapani* e le *pignocate*, ve-

nissero servite in principio di tavola. Anzi, si potrebbe affermare che i marzapani fossero, nel Medio-Evo, tanto in voga da essere considerati, in seguito, come “dolci ordinari”.

Infatti, crescendo in Italia il lusso dei conviti, specialmente per le indorature, ossia composizioni o alzate artistiche in confezioni di zucchero che venivano a costare somme enormi, volendo il Senato di Venezia mettere un freno a queste spese rovinose per tante famiglie, emetteva decreti e bandi dove, tra le altre inibizioni, erano vietati gli ornamenti di zucchero e le confetture, che non fossero *marzapani o dolci ordinari* <sup>(8)</sup>. Quanto poi ai Rettori di terraferma, essi non potevano, sotto pena di 200 ducati, imbandire altre vivande che quelle permesse a Venezia, né mandare doni in confetture e canditi, sotto pena di ducati dugento.

Così, pure, il Mazzoni-Toselli cita, per la città di Bologna, degli editti suntuari restrittivi, datanti dal 1294, dove vien ordinato che, nei banchetti nuziali, non si possa mangiare più d'una sorta di pasticci dolci (tra cui le famose *sfrappole*), né canditi di qualunque specie, eccettuate le cotognate ed i confetti ordinari. Giovanni Musso, il cronista piacentino, parlando dei conviti dei Piacentini nel 1388, fa rilevare il lusso e lo

---

<sup>8</sup> *Archivio di Stato*, M. C 13 e 17 sett. 1549, Term Prov. 21 gennaio 1559).

scialo di confetti di zucchero et altre buone spezie; di torte, di giuncate con zucchero, e di *fluger*, (frutta?).

Per Firenze, si rileva dall' *Inventario e Regesto dei capitoli del Comune* del XII secolo, che, nell'asciolvere del mattino, il *pinocchiato*, la *marmellata*, la *zucca confetta*, non poteva eccedere le due oncie per persona.

È per avventura per questo motivo che, nel *Registro delle spese fatte per la mensa dei Priori di Firenze*, nel 1344 (riportato nell' *Archivio Storico Italiano* da G. L. Viesseux, disp. IV, del 1897, Firenze), si trovano raramente registrate le spese per uova, farina e latte onde comporre tartare, torte e simili, mentre in quello del gennaio-febbraio 1477, poco meno d'un secolo posteriore, spesseggiano le spese per farina, zucchero, spezierie, cannella, mandorle per confezioni; così, pure, i cialdoni, che ricorrono sovente, e comperati quasi sempre in numero di 94 per volta; ma però, in soli due mesi, v'è soltanto menzionata una "torta marzapane".

Il fin qui detto varrebbe a provare, come, in Italia, malgrado la carezza dello zucchero, l'uso di questo fosse relativamente diffuso anche nel ricco ceto borghese e persino nel medio; superando, anche in ciò, tutti gli altri popoli europei, compreso i Francesi; poiché, se si deve credere ai loro cronisti alimurgici, nel 1370, la provvista della regina di Francia, Giovanna di Borbone, moglie di re Carlo V, si riduceva a 4 pani di 5 libbre ciascuno; e, sotto Enrico IV, lo zucchero non si trovava altrimenti che dai farmacisti.

In Italia, specialmente a Venezia, lo zucchero veniva sparso a larga mano, come pure la cannella in polvere su molte vivande, ed entrava nella composizione di altre non dolci, oltre a quelle dolci, quali sarebbero le *tartare*, le *fogazze*, il *panatone*, il *panforte*, il *pan pepal*, il *pan d'oro*, le *pizze*, le *crostate*, le *ciambelle* e tanti altri camangiari dolci, che comunemente si confezionavano dalle massaie, in casa, particolarmente in occasioni di feste e solennità, come *galani*, *crostoli*, *fagottini*, ecc.

Così, vediamo registrato, nel *Libro de la Interata* (c. 48 v.) dell'Archivio Estense, precisamente alla data dell' 11 novembre 1465, che il duca Borso consegnò al suo *seschalco*, *ducato uno d'oro per metere in la focaza, la sera di San Martino*.

Comuni erano pure - come vivande dolci casalinghe - le *mandorlate* e le *pignoccate* (ora più conosciute sotto il nome di *torrone* o *nougat* dei Francesi, dal basso latino *nucatus*, ossia “*nociato*”, cioè fatto con noci) e le confetture, cioè le frutta sciropate, confette e candite a calor di forno <sup>(9)</sup>.

---

<sup>9</sup> Nel *Libro di cucina* de XIV secolo del Codice Casanatese, scoperto dal bibliotecario Ludovico Fratti, troviamo già la ricetta (CXXVI) che c' insegna a *chonfetare mandole et persiche fresche et noce fresche, che vogleno essere zovenette, nè dure, nè tenere*; nonchè la ricetta (CXXIX) che insegna a *confetare zucche per dui modi*; quindi (CXXXI) a *fare confetti per mella apio o de pome paradiso*; nonchè (CXXXII) a *fare codognato bono vantaggiato*; a *fare ranciata bona et delicata*: come, pure, a confe-

In quanto ai frutti canditi - come lavorazione industriale e con tanta perfezione da potere essere esportati non solo in tutta Italia, ma anche all' estero - furono rinomati specialmente i genovesi, oltre i ferraresi, i napoletani e siciliani, ecc.

Infatti, negli annali genovesi dello Stella, vieti riferito che, nel banchetto offerto dalla Signoria di Genova al re di Cipro, il 6 febbraio 1416, tra le molte vivande dolci, recate intorno dai più prestanti famigliari del doge, vi erano i più deliziosi frutti canditi.

Nella cena imbandita da Ercole d'Este, duca di Chartres, al duca di Ferrara suo padre, alla marchesana di Mantova e ad altri principi illustri, il 24 gennaio 1529, furono, tra molte specie di confezioni, serviti *piatti venticinque di cotognata et persiche alla genovese*.

Enrico IV di Navarra, quindi re di Francia, adorava le confetture di Genova, e non mancava mai di servirsene, come mezzo di seduzione, presso le damigelle d'onore ch'ei corteggiava più particolarmente. Al matrimonio di Enrico IV con Maria dei Medici - narra un cronista di quell'epoca - dopo il primo servizio, la tavola si divise in due parti, automaticamente, e su dal suolo sorse un altro tavolo carico di frutti squisiti e di confetture di Genova.

Anche i fiori canditi o "pralinati", furono una spe-

---

zionare certi pasticcetti dolci (CXXVII) *detti bozolati de moneghe*, che i Veneti chiamano *bozolari*.

cialità dei Genovesi e dei Nizzardi.

Tutto ciò vale a dimostrare, ed altri esempi lo dimostreranno maggiormente in seguito, come l'arte del candire le frutta avesse raggiunta l'eccellenza in varie regioni italiane e per opera d'Italiani, che furono maestri od artefici presso altre nazioni, le quali, probabilmente, si fecero un merito di quanto appresero da noi in tutti i rami dell'arte del dolciere, pasticciere, offelliere e confetturiere.

In carta del 1350, nell'archivio di Genova, vedesi notato Nicolò da Recco, *speciarius*, figlio di g. m. Domenico da Recco, confettiere. Il 2 dicembre 1487, per atto del notaio Nicolò Raggio, i confettieri di Genova, in numero di 67, fanno alcuni ordinamenti relativi all'amministrazione della già costituita loro consorteria ed all'ammissione degli allievi nell'arte. Così, pure, nei capitoli del 1383, troviamo che, nel prescrivere le tariffe pei fornai, detti *pancogoli*, verso i *casanis* (clienti che fanno il pane od altre vivande in casa), vengono enumerati i seguenti camangiari: *fugacis, placentis, canestrellis, altroclea magna et parva, tortelo magno, tiana, scribilitia*, il che proverebbe, come, a Genova, anche i semplici particolari o *casani* confezionassero la *focazza* ed il *pan doce*, i *canestrelli* e le torte con frutta; il *panettone* a Milano, il *pan d'oro* a Verona, il *pan forte* a Siena, le *fogazze* nel Veneto, le *stiacciate* e le *ciambelle* a Firenze, le *pizze dolci* a Napoli, il *pan pepal* a Bologna, il *bussolato* a Brescia, i *maritozzi* a Urbino, il *pan doce*, i *canestrelli* (ciambellettes), a Genova; così pure, le focacce, le pla-

cente, le torte, e simili; tutte vivande, in parte collo zucchero, in parte col miele, ma che indicano una certa quale agiatezza e signorilità anche nel ceto borghese.

E questa agiatezza e signorilità diventa lusso, sfarzo e svariata collezione di vivande dolci, ed artistica composizione nei tramezzi zuccherati, quando si compulsano le cronache delle varie città italiane, dove sono riferite le descrizioni dei banchetti, festini e corti bandite, ch'ebbero luogo in occasione di nozze cospicue e di altri fausti avvenimenti presso le fastose corti italiane, che sorpassavano in lusso, ricchezza e sentimento artistico, tutte quelle d'Europa, concorrendo a far assurgere l'arte del banchettare e del preparar conviti, specialmente per quanto concerne la dolceria, ossia le *dorature* e le confetture, ad un complesso armonico di tutte le arti belle, alla fusione euritmica per l'appagamento di tutti i sensi. Prova ne sia, che, soltanto nelle corti sovrane dei principi e dei signori dei cento grandi feudi italiani, si vide lo sfavillio degli smalti delle prime stoviglie artistiche <sup>(10)</sup> di mastro

---

<sup>10</sup> Quando, già sino dalla metà del 400, Luca della Robbia, quindi il nipote Andrea ed i pronipoti Giovanni, Girolamo e Luca ornavano le mense dei principi italiani delle loro artistiche ceramiche di Faenza, di Gubbio, di Montelupo, d'Urbino (che lo stesso divino Raffaello non sdegnava dipingere); nelle corti straniere, invece, si servivano ancora comunemente di pani taglieri (*pains tailors*), e di piatti di stagno o di peltro, riservando soltanto quelli d'argento

Luca della Robbia e dei suoi nipoti (maestri, in seguito, del Bernardo de Palissy creatore della ceramica francese), lo scintillio iridescente dei vetri di Murano e delle cristallerie di Venezia, vagamente dipinti ed istoriati, spiccanti, insieme alle argenterie artisticamente cesellate da orafi rinomati, come Benvenuto Cellini, o niellate e smaltate da incisori come Maso Finiguerra, sulle mappe candide, adorne di merletti a frangia d'inestimabile valore, insieme ai mantili con frappe policrome, che servivano a coprire i piatti e particolarmente i vassoi d'argento, ed i "quadri" o "colmi" da treggea, artisticamente dipinti e miniati da celebri pittori, come quello col *Giudizio di Paride*, che si trova al Museo Nazionale di Firenze, nella collezione Corrand (prima metà del 400) e quelli conservati nella Galleria degli Uffizi - detti "colmi" o *scodelle da parto*, perché servivano a contenere confetti, treggee, frutti canditi, ed altre leccornie che venivano regalate alla puerpera, dopo il battesimo dell'infante - e, tra duelli, oltre ai due menzionati nell'inventario di Lorenzo de' Medici il Magnifico, una scodella, in fine majolica, dipinta dallo stesso Spotorno; alle posate d'argento, comprese le forchette (che comparvero

---

nei banchetti d'apparato. In un articolo del regolamento pel servizio della casa di re Enrico VI d'Inghilterra, figlio di Caterina di Francia, nella prima metà del sec. XVI, raccomandasi d'aver cura "dei piatti di legno e dei cucchiari di stagno". Senza commenti!

soltanto molti anni più tardi alla corte di Francia), alle saliere, alle peperiere, e ad altri utensili da tavola, e particolarmente alzate d'argento, artisticamente lavorate, per contenere, confetti ed ogni sorta di confetture; così, pure, sugli abachi intarsiati e scolpiti, scatole e cornetti da treggea per i “ buttafuori ”.

Troviamo - come si legge nelle Cronache fiorentine del principio del XVI secolo - che degli artisti sommi, quali: Andrea del Sarto, Roberto Lippi ed altri pittori, scultori, architetti, orafi, della Società del *Pajuolo*, in casa di G. Fr. Rustici; di quella della *Cazzuola*, a Firenze, e delle Società della *Calza* e degli *Oriolani* a Venezia, in casa Pisani a San Laternian e in casa Venier a Sant'Angelo, non isdegnano, anzi volenterosamente si prestano nel mettere a contributo la loro feconda vena immaginativa, per costruire macchine, ferculi od erigere trionfi, tempi, statue ed altre concezioni architettoniche e figurative, in pasta reale, in croccante, in mandorlato, in zucchero filato e simili, onde rendere la mensa una vera esposizione artistica in lavori di pasticceria, di credenziaia e di confettureria, d'una genialità che solo da simili artisti si poteva ottenere <sup>(1)</sup>.

---

<sup>11</sup> Più tardi, verso la fine del XVII secolo, Antonio Canova, ancor giovinetto, un giorno essendo stato assunto come aiutante, in occasione di un banchetto solenne, nelle cucine del senatore veneto Falier, suo protettore, modellò un leoncino di burro, per antipasto, tanto bello e di fiero atteggiamento che n'ebbe lode dai convitati e segnò il prin-

Per la storia dell'arte dolciaria in Italia e del progressivo sviluppo della pasticceria e confettureria, credo utile riferire, oltre ad alcuni già accennati, i servizi di *dorature* e di *buttafuori* ed altri di credenza che, man mano, andarono evolvendosi nei vari banchetti e conviti sontuosi che ebbero luogo in Italia, dallo scorcio del Medio-Evo al Rinascimento, e via dicendo.

Così, primieramente, come si legge nella lista cibaria del sontuoso banchetto ch'ebbe luogo a Milano nel palazzo ducale di piazza dell'Arenga, in occasione del matrimonio di Violanta figlia di Galeazzo I Visconti e di Bianca di Savoia sua consorte, con Lionello, figliuolo del re d'Inghilterra (25 giugno 1368), noi troviamo i marzapani, e le pignocate dorate, le torte grandi verdi inargentate; persicate e confetti a varie foggie.

Nel pranzo solenne dato a Roma, il lunedì di Pentecoste del 1473, dal cardinale Riario, in onore di Eleonora d'Aragona, sposa del duca Ercole d'Este, si rileva che, appena i convitati furono seduti a mensa, vennero arrecati, su due vassoi detti *quadri*, dei pani dorati, pignocate indorate colle armi del duca; quindi, dopo la terza imbandizione, cambiate le tovaglie e da-

---

cipio della sua luminosa carriera artistica, poiché venne dal Falier stesso algolato presso lo scultore Giuseppe Bernardi detto il *Torretto*.

to alle mani acqua odorifera, vennero serviti quadri pieni di fiori con pignocate, cerese in tazze con vino di Tiro, marasche in tazze, ecc. In confezioni furono presentate le “forze d’Ercole”, poi castelli con torri di zucchero e dieci navi colle vele e corde fatte di confetti, e piene di ghiande di zucchero.

Quando Ginevra, figliuola di Alessandro Sforza, signora di Pesaro, in età di soli 12 anni aiutò sposa a Sante Bentivoglio, nel maggio 1551, ebbero luogo, a Bologna, dei festini e corti banditi sulle piazze; e davanti al palazzo Bentivoglio, vi erano statue che versavano vino bianco e vermiglio. La piazza intorno era addobbata di arazzi, con due credenze ai lati della strada, sulle quali brillavano le argenterie ed i vassoi ripieni d’ogni sorta di confetture.

Tra i ricchi doni fatti agli sposi - e numerati dettagliatamente dal cronista bolognese M. A. Bianchini - vi furono 24 scatole di confetti, presentate dal cardinale Legato, e 29 altre scatole, pure di confetti, presentati da varie altre persone.

Per le nozze, ancor più splendide di quelle di Sante, cioè quelle di Annibale Bentivoglio, ch’ebbero luogo a Bologna nel 1187, dove le feste ed i banchetti durarono per quattro giorni continui - come narra il conte Gozzadini -, la sera del 29 gennaio fu servito un sontuoso pranzo che durò sette ore, nel quale furono servite 28 vivande:

“ V’erano volatili e quadrupedi vestiti delle piume e delle pelli loro ed in atto di volare o di correre; castelli

di zucchero con entro uccelletti vivi, che, a un dato momento, se ne fuggivano; ed altri che racchiudevano conigli ed un porchetto vivo, che faceva sforzi per uscirne, e grugniva e si arrampicava sporgendo la testa fuori dei merli ”.

Il Salimbeni ricorda, fra le vivande di questo lucculliano banchetto, “ certi porchetti dorati, con un pomo in bocca, uccelli d’ogni specie, gelatine, frutta, confetti, berlingozzi, marzapani di smisurate proporzioni e confezioni d’ogni sorta ”. In quei banchetti, del resto, tutto era dorato, dalle pagnotelle di pane, dai gusci delle ostriche e delle uova, alle zampe, ai becchi dei pavoni, fagiani, aironi, cigni e simili. Perfino le scope, che servivano a spazzare il pavimento dai petali di rose piovuti dall’alto nel banchetto, come in quello per le nozze di Costantino Sforza con Camilla d’Aragona, erano di fronde di mirto dorate; come, pure, le torcie di cera, le candele, gli stuzzicadenti erano dorati.

Nel pranzo dato dal maresciallo Trivulzio in occasione delle sue nozze con Beatrice d’Avalos d’Aquino - riferito dal cronista milanese Morigia - nella prima imbandigione, compagno “ i pasticci di granelli di pino e zuccaro con focaccine di mandorle a forma di marzapane con *ritorti* misti ad oro ”; come XI vivanda, o tramezzo zuccherato, “ un *mistion* d’uova, latte, salvia, farina e zucchero; cotogni in zucchero ” nella XII vivanda; ed altri cibi di zuccaro e miele, per XIV vivanda; e, finalmente: “ Torte e con-

fezioni *delicatamente acconcie*”.

Nel famoso banchetto offerto a Bianca Maria Sforza, quando andò sposa a Massimiliano I, re dei Romani (29 dicembre 1493), leggesi, nelle cronache lombarde, che, sulla credenza, vi erano: *trentatre confettiere, due bacile et quadri rari*.

Tra le 19 portate, vi era *un lutio* (luccio) *in zeladia, cum homini et done in pedi, composte d'amandole peste, piatto che fu accompagnato con trombe onorevolmente*. Vengono pur, menzionate le *lasagne infarcite, facte con obiade in triangolo cum russumi et zucchero candito; un porco spino, le cui spine erano garofani con la panatta indorata; e leoni dui de amandolato, un monte de pasta, cum ove, butiro, zucchero, marzapane in forma de torta impillotato de cinamomo, obiade de pasta cum zucchero, frescaroli da pasta cum spetie*.

Nel convito dato, nel 1501, dal duca Ercole di Este, in occasione del matrimonio di suo figlio Alfonso I, con madonna Lucrezia Borgia, vedova del duca Sforza di Pesaro, “ nella sala da pranzo, una grande fontana zampillava, dalle sue 12 cannelle, varie specie di vini, e sulla tavola figuravano 24 immensi castelli fatti di zucchero, in modo veramente artistico ”.

Nel 1526, a Venezia, per le nozze del doge Lorenzo Priuli, con Zilia Dandolo, ebbe luogo un festino notturno, dove, sulla piazza San Marco, “ 360 uomini, divisati a un modo, ciascuno sollevava un piatto d'argento ricolmo di confetti e di dolci, in mezzo a cento torcie portate da giovinetti vestiti di seta, i quali tutti, per le gradinate del palazzo entrarono nel salone,

distribuiro no quei dolci ai convitati ”.

Ma, in fatto di lavori in zucchero, a Venezia spettava la palma, quando, nel 1574, in occasione della festa per l'arrivo di Enrico II, re di Polonia, questo giovane monarca di casa di Francia trovava imbandita, nella gran sala del Consiglio dei Dieci, una colazione tutta composta di zucchero. “ Le tovaglie, le salviette, i piatti, i coltelli, le forchette, il pane erano di zucchero, e così ben imitati, che il re ne rimase piacevolmente sorpreso, allorché la salvietta, ch'egli credeva di tela, gli si ruppe tra le mani.

“Nella sala dello scrutinio erano state apparecchiate due altre tavole cariche di confezioni e figure di zucchero. Il piatto dinanzi ad Enrico rappresentava una regina seduta sovra due tigri, che avevano disegnato sul petto le armi di Francia e di Polonia. A destra della mensa reale, due leoni con una Pallade ed una Giustizia; a sinistra, un San Marco e un Davide: sulle altre tavole erano sparse figure di cavalli, di alberi, di navi, ecc. I piatti furono mille dugento sessanta, e trecento le figure in zucchero dispensate alle gentildonne che vi assistevano, in numero di dugento, biancovestite, con ricchissime gonne e rifulgenti d'ogni artistica bellezza ”.

Una consimile imbandigione, ma con minor sfarzo di dolciumi, era stata precedentemente servita, pure a Venezia, nel 1493, in *palatio dogale*, a Beatrice, moglie di Lodovico il Moro, che essa stessa descrive in una sua lettera conservata nell'Archivio di Stato di Mila-

no, nella quale dice, che *la collatione era composta di diverse cose tutte lavorate de zucchero, dorate, che facevano il numero di 300; cum infiniti piatti de confectione, et cope da bere in mezzo, li quali tutti se destenderono per la sala, che fu un bellissimo spettacolo.*

Sulla fine del 1517, al Castelcapuano di Napoli, in occasione che Bona Sforza si sposava con Sigismondo re di Polonia, ebbe luogo un sontuoso banchetto. S'andò in tavola alle diciassette - scrive il cronista di quell'epoca, Giuliano Lasserò, nei suoi *Giornali* - e l'ordine del convito fu questo: *In primis: pignolata* in quattro, con *natte ed attonnata*. La pignolata o pignoccata, come ebbi a far rimarcare, serviva, a quei tempi, d'antipasto, insieme al marzapane ed altri pasticcetti che oggigiorno si servono in fine di tavola; così le *natte* erano panne di latte rappreso, e l'*attonnata* era una specialità di confettura napoletana.

All'ultimo - scrive il cronista suddetto - si diedero: *le pizze pagonazze, le pastitelle de zucchero per tutte le tavole. Alla tavola della signora Reina, con detto misso, castagne de zucchero con lo scacchiero, le nevole et procassa. Confietti et l'acqua a mano di buon odore.* Ciò dimostra che già si conoscevano i *marrons glacés*, tanto stimati da essere soltanto presentati alla tavola della regina; le *nevole* (dette anche *pampuglie* dai moderni Napoletani, perché arricciate come truccioli di legno piallato) erano le *cialle*, così dette, o *focchi, cenci, bioccoli* dei Toscani, oppure le *oblio* dei Piemontesi, che si mangiano col lattemiele; il *procassa* è una corruzione della parola *ippocrasso*; le *tar-*

tette erano paste dolci secche. Dopo essersi tutti lavati le mani con acqua di rose, la regal sposina regalò ai convitati i confetti di rito.

Vincenzo Cervio, che fu scalco del Cardinal Farnese, nel trattato: *Il trinciante*, così descrive il banchetto fatto in occasione delle nozze del principe di Mantova, nella primavera del 1581. “ Si accedeva per cinque gradini ad una tavola coperta da un baldacchino, sotto il quale sedevano i principi, i duchi e i cardinali. Nel mezzo della sala, cento gentildonne, riccamente abbigliate, erano assise intorno ad una mensa, risplendente di cristalli veneziani ”. Dopo avere parlato dei primi servizi, così prosegue lo scalco cronista:

*Vi erano anco tre statue grande di pasta di marzapane, di altezza di quattro palmi, l'una. A una era il Cavallo di Campidoglio, del naturale; l'altra un Hercule con ' l leone et l'altra un Alicorno con ' l corno in bocca al Drago. Vi erano poi diverse cose che la tavola era piena, cioè di gelo, bianco mangiare di mezzo rilieno, Tazze di mostaccioli, Biscotti reali, Pignocetti, Morseletti, Pistacchiati, Tortiglioni, Pizze sfogliate, Offelle alla Milanese, Ginestrata, Pappardelle alla Romanescha dorate, vua fresca, Frauole con zucararo sopra. Le salviette erano mirabilmente lauorate in diverse foggie, con colonne, archi et triumphi, che facevano bellissima uista, con infinite bandirole di diversi drappi indorate con le armi di tutti li Signori che erano a tavola.*

“ Quando Federigo II visitò Napoli, re Alfonso spese in onorarlo centocinquantamila fiorini, e fece

face un desinare che mai il simile, ove vivande splendissime si mangiavano in piatti d'argento, confetti d'ogni specie si gettavano, le fontane zampillavano di vino greco e moscatello ed ognuno poteva berne in tazze d'argento ” - così narra il Facio, nella sua cronaca, lib. X.

Termino questa già numerosa serie di relazioni di banchetti sontuosi o *corredi* ch'ebbero luogo nelle corti principesche e nelle case doviziose di varie provincie d'Italia, le quali serviranno a provare, *ad abundantiam*, quanto l'arte dolciaria progredisse - a partire già sino dal XII secolo - per assurgere, in seguito, a vera concezione artistica nell'estrinsecazione geniale di tutte le sue “ mille figure ” <sup>(12)</sup>.

---

<sup>12</sup> Per dare soltanto un'idea della svariata quantità di paste e pasticcetti dolci, dirò che in fatto di *cialde e cialdoni*, gli *obliò*, le *nievole*, i *fiocchi*, i *cenci*, i *bioccoli*, gli *apostoli*, le *pampuglie*, le *cialle*, le *frappole*, le *mistochine*, i *galani*, i *crostoli*, le *fanfaluche*, le *panzanelle*, le *papardelle*, gli *intrigoni*, i *fiadoni*, i *brigidini*, le *frittole*, i *pucedruzzi*, ecc.; il *pan nociato*, di Fano; i *mandorlati*, di Benevento, le *pignolate* di Messina, i *maritozzi* di Urbino, il *zàlett* di Ravenna, i *nocciolini* di Chivasso, gli *ossi da morto*, gli *straccadenti*, la *petra fennula*, i *torroni*, i *mostaccioli*, la *copeta*, il *pan forte*, le *spongate*, il *pan pepato*, il *pabassinus* dei Sardi, i *marzapannetti* di Lucca, i *bucellati*, i *cantucci* di Prato, di Portoferraio, di Genova, i *baicoli* veneti, ed i biscottini di Novara, d'Oristano, i *bicciolani* di Vercelli, ecc., come ciambelle, da quelle toscane e *corolli* d'Elba, a quelle vetrate o verniciate colla chiara d'uovo per Pasqua, coll'uovo duro colorato infitto nella pasta, al *ciandeu* (cialde o salde, perché vengono saldati

Nè dimenticherò la Savoia - culla della nostra gloriosa Dinastia -, nè il Piemonte, dove questa fondò il suo primo trono reale, e da dove, in seguito, prese le mosse per venire ad assidersi su quello italico, in Roma, proclamata finalmente capitale d'Italia.

Secondo le cronache dei primi conti di Savoia, si deve ad uno di questi, verso la metà del XIV secolo, l'averlo introdotto, per il primo, la moda, nei pranzi d'apparato, specialmente in occasione di grandi solennità religiose o politiche, dei pasticci giganteschi, Così ebbero origine i famosi *gateaux de Savoye*, che venivano arrecati in tavola da araldi o da paggi montati a cavallo e di tutto punto armati, e divisati in *blian*

---

i due capi della pasta) di Nizza, al *bensone* di Modena, alle *brassadelle* emiliane, ai *canestrelli* di Genova e di Caselette, ai *taralloni*, *taralli*, *tarallini* dei meridionali; come stacciate o placente toscane, le *offelle*, ed il *berlingaccio* tradizionale per carnevale, il *bussolà* dei Bresciani, le *fogazze* venete, le *pinze* friulane, le *pizze* napoletane e romane, le *crescenze* per l'Epifania, la *coddura* siciliana, ecc.; come torte ed altre paste ripiene di frutta, lattemiele: quelle *trentine* e *toscane*, le *crostate*, la *giobana*, la *fronda*, il *zelten*, i *fagottini*, *cobeletti*, i *raffioli*, la *casata* o *zuccata* siciliana, i *timballi* e *pasticci*, i *canoloni*, i *sossamelli*, ecc.; come amaretti, una quantità sterminata, da quelli di Genova, d'Acqui, di Saronno, di Gavigli, di Canobbio, di Ferrara fino a quelli di Oristano; senza contare i vari panettoni, pan dolci, pan d'oro, pan gialli, papale, *nadalin*, *pudricca* e simili per Natale, Pasqua, Epifania, e le specialità di dolci secchi: *ricciarelli*, *cavallucci*, *copale*, *bericoccoli*, di Siena, *pizzicati* di Perugia, *resta* di Como, *sfinciuni* di Sicilia, *pirrichitos*, *panisaba* di Sardegna.

(azzurro), colla croce rossa dello stemma sabaudo sul petto. Il primo *gateaux de Savoie*, secondo una cronaca o tradizione del Sciabbesse, sarebbe dovuto al giovine conte Amedeo VI che, nel 1348, allora appena quattordicenne, - in occasione del passaggio per Chambery di Carlo di Lussemburgo, il quale rimase alcuni giorni al castello ospite di Margherita di Savoia, vedova del marchese Giovanni di Monferrato e tutrice del giovine conte, - immaginò, d'accordo col suo dolciere, di fare una grata sorpresa al principe straniero.

Al “ buttafuori ”, il giovine Conte Verde apparve, tutto vestito in gran gala, montato su d'un cavallo riccamente bardato, tenendo nelle proprie mani un enorme pasticcio drizzato su d'un quadro d'argento; questo dolce rappresentava il maniero del conte di Savoia, con intorno le montagne ricoperte di neve; il tutto dominato da un diadema imperiale.

Che significava ciò ?... Offrendo al suo ospite - ch'era uno dei cinque pretendenti ovvero aspiranti alla corona imperiale di Carlomagno - quel pasticcio allegorico, il giovane Amedeo intendeva fargli omaggio dei suoi beni e dichiararsi suo vassallo, riconoscendolo come il solo degno di cingere il diadema di Carlomagno ?...

Comunque, questo bellissimo atto di cortesia fiorita e di fine politica ottenne il desiderato scopo. Carlo di Lussemburgo, essendo stato eletto imperatore d'Allemagna sotto il titolo di Carlo IV, nominò il Conte Verde vicario generale dell'impero; quindi la

contea di Savoia venne eretta in ducato; finchè la Casa Sabauda divenne Casa Reale mediante la protezione dei discendenti di Carlo IV.

Così, come si vede il pasticcio del giovine Amedeo IV portò fortuna alla sua famiglia, alla sua casa.

Questo dolce, che una volta si faceva cuocere due volte come il biscotto, continua ad essere una delle migliori e più antiche preparazioni della pasticceria, sempre sotto il nome di “ Savojardo ” ossia di *Gateau de Savoye*. Così, pure, esistono ancora i biscotti detti “ Savojardi ”.

Al Piemonte si deve, per avventura, quel delizioso camangiare, che probabilmente è la trasformazione della *russumada* in *Jambajon* o zabaglione.

Si narra che Carlo Emanuele I, duca di Savoia detto il *Grande*, proteggesse, oltre che le scienze, le lettere e le belle arti, anche l'arte culinaria e dolciaria, tantochè concesse patenti di nobiltà a due suoi cuochi ed allo scalco addetto alla sua mensa. Patrono dei cuochi e pasticceri torinesi è stato, per molto tempo, San Pasquale Baylon, al quale le corporazioni dei cuochi e limonattieri avevano eretto un altare nella chiesa di San Tommaso a Torino.

Ora, alcuni etimologi vorrebbero fare derivare la parola *jambajon* da una corruzione dialettale di Sant Baylon, il protettore dei lavoratori della mensa torinese. Se non è vero è ben trovato. Vuolsi eziandio che questo delizioso camangiare fosse stato servito, per la prima volta, alla mensa del prefato duca di Savoia,

sullo scorcio del XVI secolo, e che al duca fosse tornato assai gradito.

Lo zabaglione, sia fatto all'antica che alla moderna, costituisce una vivanda di consistenza cremosa che rappresenta, già per se stessa - come quella che è composta di tuorli d'uova sbattuti con zucchero e vino, frullati a dolce calore sul fuoco - una vivanda sostanziosa, sana e corroborante; oltre che si presta, meglio della crema e della panna, per riempire vari pasticcetti, come i *canonett* o cannoli e quelle frittole o bignoli (*beignets*) noti sotto il nomignolo di *choux*.

In quanto a quel pane di forma fistolare, detto *grissin*, sembra - secondo l'avviso del Cibrario - debba rimontare ad una origine abbastanza antica; però se n'ignora la data. Le cronache narrano come il medico Pecchio di Lanzo avesse guarito il giovane duca Vittorio Amedeo I, bandendo ogni medicina e nutricandolo soltanto di grissini immollati nel latte o nel brodo. Si fabbricano grissini dolci, detti bastonetti.

Rinomati anche, *ab antiquo*, gli *obliò* o cialde che si mangiano tuttora colla panna di latte montata o lattemiele, detta *fioca* (neve). Così pure sono vantate le torte sfogliate e quei pasticcetti di pasta sfoglia detti *torcett* che si mangiano al mattino col *biccerin* (caffè e latte). Oggidì Torino è celebre per le sue deliziose caramelle - le prime del mondo - e per tanti altri lavori di fantasia in cioccolato, come i “ gianduìotti ” che divennero di fama universale. In fatto di frutta confette, mi piace di ricordare i *gesti* (bucce d'arancia con-

fettate) di Carignano, le grosse noci col mallo candite di Monbercelli, ed i bei marroni canditi di Cuneo. Come liquori, il *ratafià* d'Andorno, la “ menta glaciale ”, il *nocino* di Saluzzo, il *ginepi* d'Aosta, ed il famoso *vermouth*, il re degli aperitivi.

Ho accennato, parlando dell'influenza della civilizzazione araba, ai *scherbet* o sorbetti ed a vari lavori di gelateria, dove i Siciliani, i Napoletani, i Veneti e Fiorentini specialmente si resero celebri, perfezionando e diffondendo la loro arte nelle corti italiane ed anche in quelle straniere, specialmente in quella di Francia, coll'assunzione, al trono di quella nazione, di Caterina De Medici, che, unitamente al suo profumiere ed alchimista Roggieri ed a tanti altri servitori ed ufficiali di bocca, scalchi e credenzieri, condusse seco dolcieri specialisti in confetteria e pastelleria; distillatori d'orvietano e di liquori cordiali e digestivi - tra i quali il famoso *alkermes*, chiamato “ liquore di lunga vita ” da papa Leone X (Giovanni dei Medici) e da Clemente VI (Angelo dei Medici) ; tantochè, in Francia, venne denominato “ liquore dei Medici ”, come quelli che l'ebbero caro e ne conservarono gelosamente il segreto di sua manipolazione -, limonatrieri o cedraiuoli; preparatori di semate, di orzate, ecc.; sorbettieri e simili preparatori di succhi e sciroppi di frutta.

Come per l'*alkermes* e l'*orvietano*, il segreto della manipolazione dei sorbetti venne mantenuto per molti anni nella famiglia dei Medici. Le cronache della corte

francese registrano che i primi gelati serviti al Louvre datano dal 1533; ma siccome i dolcieri e gelatieri fiorentini del Louvre non diedero ad alcuno conoscenza della loro arte, così i parigini attesero più d'un secolo ancora per gustare il gelato. Infatti si deve al palermitano Procopio, detto *Cultelli* coadiuvato da altri primi gelatieri siciliani, napoletani e fiorentini – l'impianto a Parigi d'un pubblico spaccio - ad uso caffetteria e sorbetteria - adornato di specchi, come quelli di Venezia, che venne aperto, nel 1680, nella *Rue Fossés Saint-Germain*, in faccia al teatro della *Comédie Française*, che divenne, in breve tempo - sia per la novità, sia per la comodità delle case - il ritrovo di tutti gli eleganti della corte e dell'aristocrazia militare, ed in seguito anche - ma molto più tardi - dei letterati e degli artisti. Il re Luigi XIV fece venire a corte il Procopio (che per essere un nobile decaduto era fornito di molta educazione e di bei modi gentili, oltrechè abbastanza istruito) e dopo averlo complimentato per la sua bella ed utile iniziativa, e per avere soprattutto importato l'uso del caffè e del gelato (dico gelato, al singolare, poichè era limitato soltanto al limone), così gradevoli, gli faceva rimettere un diploma o brevetto.

Il caffè Procopio ebbe ancora molti anni di vita in cui tutti i felici suoi successori fecero fortuna.

Nel 1798, il gelatiere napoletano Velloni aprì un magnifico stabilimento sul *Boulevard des Italiens* ed alcuni altri nei vari centri della città; ma, volendo troppo abbracciare, non fece buoni affari, tantochè fu co-

stretto a cedere il suo magnifico locale al suo primo giovane, l'italiano Tortoni, che esperto, intelligente, attivo fece prosperare l'esercizio; laonde, al principio del secolo scorso, favorito dagli avvenimenti politici, sotto l'Impero, quel caffè divenne il convegno di molte celebrità ed il salone degli eleganti e delle mondane. Tortoni si ritirò dagli affari nel 1825, con duecentomila franchi di rendita, che lasciò, molto tempo dopo, a suo figlio. Tortoni, conosciuto in tutta la Francia ed all'estero per i suoi eccellenti gelati e per l'importanza del suo commercio, lasciava una memoria incancellabile.

Dal fin qui detto, e dai documenti e fatti che servono a materiare il progressivo evolvere e perfezionarsi dell'arte dolciaria italica in tutte le sue molteplici e svariate forme ed estrinsecazioni, procedendo dai primitivi *clibanari* (fornai) e *prestinari* (prestinai) picentini; dai primi *pistores dulciari* marchigiani (suddividentisi in *pastellari*, *placentari*, *crustillari*, *tortillari*, *bucellarit*, *trocleari*, *lactari*, e simili), venendo ai pastellieri e *furnari* del Medio Evo ; ai “ doratori ” e “ conficionari ” del Rinascimento, per terminare coi pasticciieri, offellieri e confetturieri moderni, non escludendo i limonatieri, sorbettieri, gelatieri, liquoristi, caffettieri e cioccolattieri, i quali, anch'essi, contribuirono a mantenere alto, in Italia ed all'estero, il prestigio e la supremazia artistica e la geniale facoltà inventiva di tutto quanto concerne l'arte di Gliceria e di Galatea, rimane evidente che, anche in questa branca gastronomica - come, del re-

sto, in tutte le altre, particolarmente nella culinaria – l'Italia è stata maestra agli altri popoli.

E' deplorabile però che, per i forti balzelli e dazi protezionisti, co' quali il fisco colpisce in Italia lo zucchero, il cacao e tante altre materie prime necessarie all'arte dolciaria, questa non possa continuare a godere dell'antica supremazia; pur continuando a competere valentemente con quella degli stranieri, particolarmente dei Francesi. Tuttavia un gran torto lo hanno pure molti artefici e lavoratori italiani, specialmente nel ceto di quelli addetti al culto dell'arte gastronomica, quali: cuochi, credenzieri, pasticciere, confetturieri e simili, che rinunciando a gran parte delle tradizioni artistiche ed a molte voci della terminologia nazionale ed anche paesana paesana, si diedero ad esaltare, ad imitare, a copiare e a designare, con vocaboli stranieri, tante vivande e camangiari creati, inventati e denominati, già anteriormente in Italia, con adatti ed appropriati vocaboli e razionale terminologia. Questi artefici caudatari - come il valente pubblicista e critico d'arte Ugo Ogetti acerbamente rimproverava altre consimili abiure e deficienze, nell'arte decorativa mobiliare - "anziché ricercare, nelle tradizioni artistiche e magari nell'istintiva arte paesana, quegli elementi necessari per addivenire a nuove e più moderne concezioni, preferiscono di proclamare altamente la loro presunta bastardaggine e vantarsi di sembrare trovatelli senza padre noto. Tutt'i gusti son gusti ! ”

Anche per chi - aggiungerò io - oltre quello squisito del palato, dovrebbe sentire quello, ancor più prelibato, dell'amor proprio non arrivo fino a dire nazionale ma, almeno, professionale.

Dott. ALBERTO COUGNET



## CAPITOLO I

### PASTICCERIA

Pasticceria, è il nome generico che si dà a tutte le paste cotte al forno.

Per la buona riuscita di dette paste, si dovrà attenersi alle seguenti regole:

1° La massima pulizia di tutti gli attrezzi che dovranno essere pronti all'inizio d'ogni lavoro.

2° Formarsi un concetto preciso delle ricette e relativo peso degli ingredienti che le compongono.<sup>1</sup>

3° Aver cura di passar sempre la farina per lo stac-

---

<sup>1</sup> Ho creduto necessario dosare le ricette col sistema decimale, che dovrebbe oramai essere adottato da tutti in luogo della libbra e dell'oncia.

La libbra equivale a 324 grammi.

L'oncia           »       27   »

Perciò 12 once formano una libbra.

A Milano la libbra è calcolata generalmente di 300 grammi e l'oncia di 25 gr.

cio, ed accertarsi che detta farina non sia mai umida.

4° Essere ben sicuri della forza di calore che deve avere il forno, prima di introdurvi le paste a cuocere.

Vi sono molti sistemi di forni, ognuno dei quali ha delle prerogative speciali, sia nella costruzione che pel riscaldamento. I forni moderni sono muniti di termometro per poter regolare la temperatura. Vi sono pure i forni con riscaldamento elettrico.

Il primo forno elettrico introdotto in Italia, venne inaugurato dalla pasticceria Cavenaghi e Galli di Milano, e già molti ne hanno imitato l'esempio anche in altre città d'Italia.

A Milano si è costituita una società per riscaldamenti elettrici d'ogni genere, fabbricando in special modo apparecchi per pasticceri e confettieri, come per esempio fornelli, scaldapasta per biscotterie, stufe per candire e ghiacciare i frutti, ecc., costruendo pure un tipo di forno elettrico, sistema brevettato S. I. R. E. (società italiana riscaldamento elettrico) dando dei risultati veramente splendidi.

Ho avuto occasione di veder funzionare questo forno all'Esposizione Internazionale di Milano, e non per voler fare della reclame, ma solo per far conoscere un tipo di forno, che secondo me è destinato a diventare il forno dell'avvenire, mi permetto di soffermarmi a descriverne la struttura.

Si tratta di un'applicazione affatto moderna e che non può altro che interessare chi ama di conoscere tutte le risorse del mestiere, seguendo la legge del

progresso che modifica e trasforma i procedimenti di fabbricazione, senza preconetti, pur di migliorare la propria produzione.

Il forno della S. I. R. E. di Milano, si compone principalmente di una camera di cottura in ceramica o mattoni, nella quale sono disposti gli elementi di riscaldamento. Codesti elementi constano di piastrelle di materia isolante con scanellature, nelle quali corrono i fili speciali di resistenza, atte ad irradiare il calore prodotto dal passaggio della corrente elettrica.

La camera di cottura è rinchiusa in un involucro di lamiera e fra questo e la camera stessa esiste un coibente, che riduce al minimum ogni perdita di calore, così che si può ritenere che la totalità delle calorie sviluppate dagli elementi, viene adoperata per la cottura.

La disposizione degli elementi di riscaldamento è stata calcolata in modo che il calore sia omogeneo in ogni parte del forno. Però se si vuole riscaldare più o meno una sola parte del forno, od il suolo più. del cielo e viceversa, degli interruttori di corrente, ai quali si ricorre a tal uopo, fanno l'ufficio di moderatori o di attivatori.

Come si vede nella sezione del forno, una serie di elementi riscaldanti, è disposta sul suolo della camera di cottura sotto ad una lastra perforata affinché il calore si spanda da per tutto; un'altra serie di elementi, si trova al cielo della camera.

La camera di cottura è montata sopra tre cavalletti e tutti i pezzi metallici sono smontabili, la lunghezza

del forno, come pure la sua larghezza sono variabili, solamente l'altezza del forno montato è sempre la medesima (due metri circa).

Una rimarca notevole di questo forno: quando la temperatura della camera di cottura raggiunge i 300

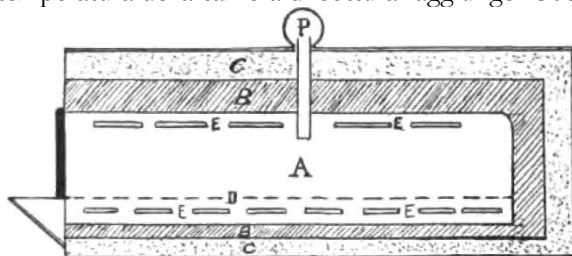


Fig. 1.

- A. Camera di cottura. D. Lastra perforata.
- B. Ceramica o mattoni. E. Elemento riscaldante.
- C. Coibente. P. Pirometro.

e più gradi centigradi, le pareti esterne sono appena tiepide, ciò che prova che tutto il calore viene utilizzato.

In conclusione ho riscontrato che il forno elettrico della S. I. R. E. presenta i seguenti vantaggi: riscaldamento diretto, cottura sempre uguale e regolare, non più fumo, non più cenere, quindi maggior pulizia, facilità d'impianto in qualsiasi locale, igiene per i lavoranti e facilità di riparazioni in caso di guasto, senza cognizioni tecniche speciali.

Questo forno può essere anche a cottura continua ed in tal caso viene applicata una porta anteriore per

l'uscita.

## DEI BISCOTTI

Biscotto (l'antico *boullato* dei latini) è un pane senza lievito cotto due volte acciocché perda ogni traccia d'umidità; sotto questo nome però i pasticceri ne confezionano molte qualità che divideremo in due categorie e cioè: biscotti di pasta soffice e biscotti secchi.

I biscotti di pasta soffice variano di forma, ma in sostanza sono tutti a base di uova, farina e zucchero, montati insieme secondo le regole che andrò man mano spiegando. Sono indicatissimi pei bambini, per ammalati e specialmente per convalescenti. Si servono con creme o conserve, oppure accompagnati da qualche liquore o vino generoso.

I biscotti secchi invece servono generalmente per i dessert, nelle gite, alla campagna, nelle riunioni o pick-nick, avendo il vantaggio di conservarsi a lungo.

Vi sono inoltre i biscotti speciali per servire col thè; rinomatissimi, fra questi, i biscotti inglesi, una vera specialità che nessuno ha potuto ancora rivaleggiare. I biscotti inglesi sono a base di fecola e maisina, e confezionati con stampi e macchinari costosissimi, permettendo solo alle grandi case produttrici di ottenere un articolo perfetto.



Fig. 2.

*Biscotti quadri*

Uova	kg.	1.200
Zucchero	»	1.200
Farina semola.	»	900

Si lavorano ben bene le uova collo zucchero. Si scalda un po' la pasta senza mai fermarsi di battere le uova. Giunta ad un calore regolare, si ritira dal fuoco, sempre montando o col battiuovo o coll'apposita macchina, e quando la pasta è raffreddata, si aggiunge la farina passandola per uno staccio.

Si cuoce in tanti stampi di latta quadrilunghi, unti di burro, la pasta deve essere leggermente zuccherata, forno temperato, (gradi 160).

*Biscotti all'uso*

Zucchero	kg.	1.000
Uova	»	1.300
Farina	»	1.000

Si procede come pei biscotti quadri e quando la



Fig. 3.

pasta è ben montata, si riempie un sacchetto ad imbuto munito di un cornetto rotondo alla sua estremità, e si modellano i biscotti su carta sostenuta, possibilmente carta a mano, dando la forma lunga rientrando sul mezzo. S'ingranellano con granella di zucchero fino e si cuociono a 170 gradi circa di calore.

*Biscotti all'anice* (o pan d'anice)

Uova	kg.	1.500
Zucchero	»	1.500
Farina	»	1.500
Tuorli d'uovo	N	10

Gusto anice.

Lavorate le uova collo zucchero, scaldate la pasta



Fig. 4.

come d'abitudine e mentre si raffredda, aggiungete i tuorli poco per volta e per ultima la farina.

Cuocete in stampi di latta rettangolari grandi e bas-

si, unti di burro. Forno temperato (170°).

### *Biscotti di Genova*

Si procede come pei biscotti all'anice, quando avrete aggiunta la farina alle uova montate, aggiungete gr. 500 mandorle dolci pelate ed asciutte.

Si cuoce come gli anici in stampi bassi e rettangolari, si lascia raffreddare, si tranciano i pani a fette



Fig. 5.

larghe un dito, stendendole su placche e rimettendole in forno a biscottare.

### *Biscotti di Novara*

Uova	kg.	2.700
Zucchero	»	2.700
Farina	»	2.850

Dalle uova si tolgono 15 chiari.

Si battono le uova collo zucchero, procedendo



Fig. 6.

come per le altre biscotterie, si modellano su fogli di carta a mezzo di una speciale placca forata. S'in-

granellano con granella di zucchero sottile mista ad una granella di biscotti. Si cuoce a forno caldo (220° circa).

*Biscotti Granella*

Uova	kg.	1.200
Zucchero	»	1.200
Farina	»	1.350

La lavorazione è sempre uguale, questi si modellano



Fig. 7

su placche unte ed infarinate a mezzo del sacchetto di tela, dando la forma dei biscotti all'uso, ma granellando con granella di zucchero grossa. Si cuoce a forno caldo temperato (190° circa).

*Biscotti Champagne*

Farina semola	gr.	700
Uova	N.	14
Zucchero	gr.	700



Fig. 8

L'operazione è uguale sull'inizio alle altre qualità di biscotti, montando le uova collo zucchero, scaldando poco la pasta e mentre si raffredda aggiungere la farina.

Si cuociono in stampi speciali che si preparano unti ed infarinati di fecola. Zuccherarli leggermente collo zucchero raccolto in un panno.

Si cuoce a forno debole ( $150^{\circ}$  circa).

È un biscotto molto leggero.

*Biscotti Bismarck*

Zucchero	gr.	750
Farina semola	»	375
» patate	»	375
Chiari d'uovo	N.	24
Tuorli	»	30

Si procede come pei biscotti Champagne, lavorazione a freddo, si modellano su placche unte e infarinate col solito sacchetto con cornetto rotondo un po' grande. Si dà la forma di un bastone lungo 15 cm.

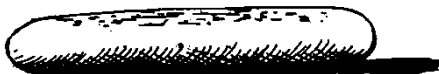


Fig. 9.

Si cuociono zuccherati con zucchero in polvere, forno debole ( $150^{\circ}$ ).

*Biscotto pan di Spagna*

Chiari d'uovo	N.	12
Zucchero	kg.	8.000
Gialli d'uovo	N.	18
Farina semola	kg.	2.000
» patate	»	1.500
Burro	»	1.000

Battere i gialli collo zucchero, aggiungere la farina indi i chiari montati, ed il burro liquefatto.

Si cuoce nei medesimi stampi dei biscotti all'anice, forno debole.

*Biscotti Savoiaardi*

Chiari d'uovo	N.	24
Uova	»	30
Zucchero	gr.	750
Farina	»	375

Gusto limone o vaniglia.

Battete le uova collo zucchero, aggiungete la farina e per ultimo i chiari ben montati. Si cuoce negli stampi ovali, unti ed infarinati, oppure con un cucchiaino si modellano su placche unte, dando la forma di grossi gianduia.

Si cuociono a forno moderato, e si servono zuccherati.

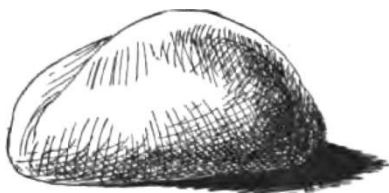


Fig. 10

*Biscotti secchi*

Chiari montati	N.	42
Zucchero	kg.	2
Farina semola	»	1

Si battono i chiari a dovere, si aggiunge lo zucchero e la farina. Con un sacco ad imbuto si modella su carta sostenuta i biscotti e si polverizza sulla superficie con zucchero al velo raccolto in un sacchetto di tela sottile.

*Biscottini vaniglia*

Chiari a mezza fiocca	N. 18
Zucchero polvere	kg. 1

Si modellano con cornetto di tela su placche unte di cera vergine. Si lasciano nella stufa per circa quattro ore. Si cuociono a forno debole.



Fig. 11

I biscottini vaniglia devono avere la forma indicata dal disegno qui unito e non più grande del disegno

stesso.

*Biscotti genovesi del Lagaccio*

Farina	kg	2,100
Zucchero biondo	“	0,750
Burro	“	0,400
Lievito	“	1,200
Finocchio	“	0,050

S'incomincia impastando il burro collo zucchero, mentre d'altra parte si stempera il lievito con poca acqua tiepida, incorporandovi la farina. Fatto ciò si aggiunge lo zucchero sciolto col burro, lavorando il tutto insieme come si farebbe pel panettone di Milano. Si mette poi nella stufa a levare per qualche ora. Si ritorna poi a lavorare bene la pasta tagliandola in tante parti uguali, modellandoli su placche unte di burro dando la forma di lunghe strisce (pani).

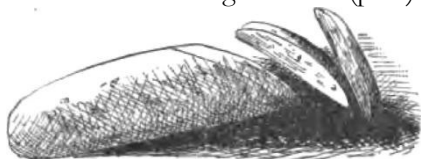


Fig. 12

Si metterà nuovamente a levare cuocendoli poi a forno piuttosto caldo.

Quando sono cotti, si tagliano trasversalmente a fette tutte uguali e si rimettono in forno a biscottare.

Questo biscotto è una vera specialità ed ha il vantaggio di conservarsi lungamente.

*Grissini (specialità torinese)*

I *grissini* non sono veramente da comprendere nella serie dei biscotti, perché è un pane fistolare, confezionato dai prestinai, sotto forma di lunghi bastoncini, che hanno acquistato una vera nomea non

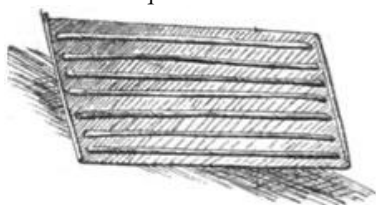


Fig. 13

solo nella regione piemontese, ma bensì in tutta Italia ed anche all'estero, dove se ne fa una discreta esportazione.

Modificando un po' la ricetta e rendendo questo biscotto un po' dolce, può servire anche ai pasticceri per confezionare canestri e per molti altri usi, particolarmente per decorazione, molto adatti appunto per la loro forma e resistenza.

Ecco intanto in che modo si preparano:

Farina	kg.	1.000
Zucchero	»	0.500
Burro	»	0.300
Carbonato di ammoniaca	»	0.010

Con questi ingredienti formate una pasta un po' so-

stenuta, aggiungendovi un po' di latte.

Dividetela poi in tante piccole pallottole tutte eguali, allungatele un po', rotolandole sul tavolo leggermente infarinato, indi, colle due mani, si prendono una alla volta per le estremità e con una certa maestria se ne allunghi la pasta fino a mezzo metro circa e dello spessore di tre o quattro millimetri, collocandoli su placche unte ed a regolare distanza, schiacciandone un po' col pollice le due estremità per affrancarli alla placca.

Tutto ciò vien fatto in meno tempo che ho impiegato io a descriverlo; vengono poi indorati con latte e si passano al forno.

#### *Bastoncini di pasta sfogliata*

Coi ritagli di pasta sfogliata (Vedi ricetta pag. 27) impastati insieme, fatene uno strato sottile col matterello, collocatelo sopra la placca, doratelo con rosso d'uovo battuto, passatevi la granella di zucchero sottile sulla superficie; poi, con un coltello ben affilato tagliate la pasta, dividendola in tante parti uguali larghe un dito e lunghe 15 cent., e senza muoverle dalla placca passate al forno.

#### *Biscotti salati (Bretzel)*

Sono indicatissimi colla birra e col thè.

Farina	gr.	250
Burro	»	120
Latte o acqua	lt.	1/5

Sale in polvere gr. 5

Si fa un impasto della farina coi burro, legando con un po' di latte o acqua. Zucchero non ne deve entrare in questi biscotti.

Stendete la pasta e tagliate, col tagliapasta, delle rotelle della grandezza di uno scudo. Lucidate col latte e spolverizzate di sale. Cuocete a forno caldo e non lasciate troppo colorire.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Non corrispondono ai *Bretzel* tedeschi i quali devono assumere la tipica crosta marron ottenuta spennelladoli con soda caustica o bicarbonato di sodio (E.M)

## CAPITOLO II DELLE TORTE

Le torte sono del genere delle biscotterie soffici. Vengono cotte in stampi detti appunto tortiere, le quali sono generalmente rotonde e basse dai 20 ai 70 cm. di diametro o più secondo le richieste.

Le torte si servono farcite di creme, o marmellate o semplicemente spolverizzate di zucchero. Delle torte decorate ne parleremo più avanti.

### *Torta di pasta Margherita*

Uova interi	N.	10
Tuorli	»	20
Zucchero	Kg.	750
Farina semola	»	300
» patate	»	300
Burro	»	250
Gusto vaniglia.		

Lavorate lo zucchero colle uova, aggiungendo poco per volta anche i tuorli. Scaldate la pasta, sempre lavorando forte all'azione della macchina od alla mano; ritirate dal fuoco, e sempre battendo aspettate che la pasta sia quasi fredda. Allora aggiungete le farine

stacciate insieme, e per ultimo il burro sciolto.



Fig. 14

Si cuoce la pasta in tortiere rotonde od anche quadrate e piuttosto alte a forno moderato (160°).

*Torta di pasta Maddalena*

Zucchero	Kg.	1.500
Farina semola	»	750
Farina patate	»	750
Burro	»	150
Tuorli	N.	40
Uova interi	»	20
Chiari alla neve	»	20

Il procedimento è uguale come ho spiegato per le biscotterie e la pasta Margherita. Dopo la farina si aggiungeranno i chiari d'uovo e per ultimo il burro fuso. Molti però ora mettono il burro, perché infatti la pasta Maddalena deve essere più leggera e più economica della pasta Margherita.

Si cuoce generalmente in tortiere rotonde d'ogni

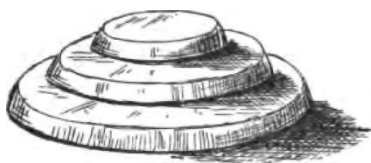


Fig. 15.

grandezza. Vedremo più avanti l'uso che si può fare di queste torte.

*Pasta « Gênoise »*

Zucchero	Kg.	0,500
Farina	»	0,500
Burro	»	0,500
Uova	N.	16
Mandorle in polvere	Gr.	60

Montate le uova collo zucchero a fuoco come di abitudine, aggiungete la farina ed il burro sciolto e per ultimo le mandorle dolci in polvere. Al posto delle mandorle in polvere si può mettere un bicchiere di rhum. È una pasta delicatissima molto usata in Francia per fare il fondo dei dolci fantasia, e per molte qualità di piccoli *gateaux*.

*Pasta « Biscuit »*

È anche questa una torta uguale alla pasta *Gênoise*, più economica perché si omette il burro e la polvere di mandorle. Si profuma con fior d'arancio, e si cuoce nelle tortiere unte ed infarinate. Cottura a forno regolare.

### *Marzapane*

Era la specialità dei nostri vecchi, ma oramai se ne fa poco consumo perché riesce una pasta costosa e rende poco.

Ne riproduco una ricetta, modificata un po' nelle sue proporzioni, rendendola così più leggera e conveniente.

Mandorle dolci in polvere	Kg.	0,075
Zucchero pilé	»	2,000
Tuorli d'uova	N.	20
Uova interi	»	10
Chiari d'uovo	»	30
Farina	Kg.	2,000

Macinate le mandorle collo zucchero, indi battete insieme i tuorli d'uovo e poco per volta anche le uova intere, aggiungete la farina e per ultimo i chiari montati.

### *Torta di mandorle o bocca di dama*

Zucchero in polvere	Kg.	0,500
Farina	»	0,250
Mandorle dolci	»	0,125
Uova intere	N.	12
Gialli	»	8
Chiari montati	»	8

Gusto limone e vaniglia.

Macinate le mandorle con un terzo dello zucchero e frammischiatevi la farina. A parte lavorate il resto dello zucchero colle uova, prima quelli interi poi i gialli.

Aggiungete le mandorle macinate e la farina sempre lavorando il tutto. Da ultimo mescolate lentamente i chiari ben montati.

Profumate e modellate in tortiere unte ed infarinate come d'abitudine.

Le mandorle dolci devono essere sgusciate e lasciate asciugare un po' prima di adoperarle per la preparazione di questa torta.

### *Torta di Semolino*

Fate bollire mezzo litro di latte ed aggiungetevi, passando dallo staccio, 150 grammi di semolina, lavorando sempre a fuoco con una spatola. Aggiungete un pezzetto di barro ed un po' di rasura di limone, continuando a lasciar bollire finché avrete ottenuta una pasta abbastanza consistente.

Ritirate dal fuoco e versate il tutto in un capace recipiente di terra. Quando questa crema di semolina sarà un po' raffreddata, vi aggiungerete tre uova intere, amalgamando al resto, una per volta; dopo di ciò, anche due gialli d'uovo.

Montate a parte due chiari, uniteli anch'essi al resto e per ultimo 100 grammi di uva sultana ben mondata.

Preparate allora, unta di burro, una tortiera a bordo liscio, fatevi aderire delle briciole di biscotti staccati a granellina sottile, riempite lo stampo colla pasta preparata, e mettete a forno moderato per circa 30 minuti. Si serve zuccherata.

### *Torta Sabbiosa*

Burro	Kg.	1
Zucchero in polvere	“	1
Farina semola	“	0,325
» fecola	“	0,225
Tuorli d'uovo	N.	20
Uova intere	“	14
Gusto vaniglia	“	

Questa torta dev'essere lavorata a freddo, e cioè s'incomincia a montare bene il burro (dopo d'averlo chiarificato). Si unisce, poco per volta, prima lo zucchero in polvere, poi i tuorli, indi le uova intere e per ultimo la farina semola, la fecola, sempre lavorando il tutto in luogo freddo, specialmente d'estate. Si cuoce a forno moderato. Questa torta si conserva a lungo avvolta nella stagnola.

### *Torta del Paradiso*

Burro	Kg.	1,000
Zucchero	»	1,000
Farina semola	»	0,500
“ fecola	»	0,500
Gialli d'uovo	N.	20
Uova interi	»	15
Gusto limone e vaniglia.		

Il procedimento è uguale a quello della torta sabbiosa. Forno debole.

### *Torta Jolanda*

Burro	Kg	1
Zucchero polvere	"	1
Farina fecola	"	1
Gialli d'uovo.	N	22
Chiari montati	"	18

Spirito un bicchiere da tavola.

Sugo e rapatura di tre limoni e vaniglia

È della medesima categoria delle torte che si devono lavorare a freddo. L'aggiunta dello spirito poco per volta mentre si lavora la pasta, ha il vantaggio di renderla molto più leggera e friabile.

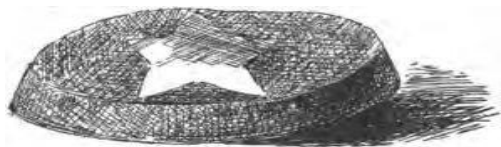


Fig. 16.

Forno debole (170°).

### *Torta avena*

Burro .	Kg.	1,200
Zucchero	»	1,000
Mandorle	»	1,000
Farina d'avena	»	0,500
Gialli d'uovo	N.	45
Uova interi	»	20

Crema doppia		2//5
Rapatura di limoni	»	5
Noce moscata	»	1
Vaniglia	Gr.	10

Si cuoce nelle tortiere piuttosto basse per circa un'ora e mezza (torta regolare) forno freddo (140°).



Fig. 17

Si serve zuccherata a striscio o con modelli forati.

#### *Torta Excelsior*

Uova interi	N.	10
Gialli d'uovo	»	10
Zucchero	Kg.	0,700
Farina semola	»	0,200
“ patate	»	0,200
Mandorle dolci	»	0,200
Burro	»	0,300

Gusto vaniglia.

Si montano le uova collo zucchero a caldo come per le altre torte, si aggiunge la farina e per ultimo il burro liquefatto. Si cuoce la pasta in stampi esagonali unti di burro e passati alla granella di mandorle.

Si cuoce a forno moderato e si servono inzuppati abbondantemente di alchermes caldo.

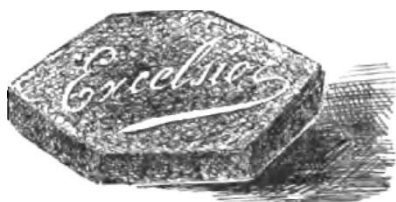


Fig. 18

### *Torta di pasta frolla*

Con questa pasta gustosissima, si possono fare molte qualità di cose ed è spiccia a farsi, basta riunire gli ingredienti qui indicati, senza neppure lavorar troppo colle mani, specialmente d'estate, poich , essendo una pasta un po' grassa, il burro acquisterebbe sapore cattivo. Occorre inoltre conservarla sempre al fresco.

Farina	Gr.	650
Zucchero	»	250
Burro	»	500
Uova	N.	3

Gusto limone.

Col matterello stendete la pasta sul tavolo, modellatela nelle tortiere in modo di ricoprirne tutto il fondo, confezionate un bordo un po' sostenuto della medesima pasta e nel mezzo metterete della marmellata di albicocche.

Vi studierete poi ad applicarvi sopra qualche decorazione colla pasta stessa, oppure con frutti canditi o freschi se nella stagione delle primizie, cio 

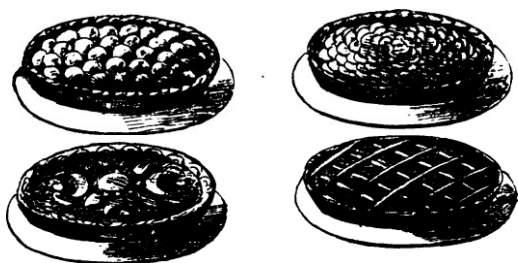


Fig. 19.

fragole, ciliegie, albicocche, mele tagliate a fette, il tutto poi ricoperto leggermente di marmellata e cotto al forno caldo (220° circa).

*Pasta frolla alla nocella (noisette)*

La pasta frolla si può modificare nelle sue porzioni a piacere, cioè rendendola meno grassa, diminuendone la proporzione del burro, ed aggiungendo per esempio alla ricetta su indicata gr. 100 nocciole avellane toste e ben macinate, avrete una buona *pasta frolla noisette*.

## *Pasta sfogliata*



Fig. 20

La pasta sfogliata è comunissima ovunque ed è preparata quasi dappertutto nel medesimo sistema. Occorre tuttavia un po' di pratica perché presenta una certa difficoltà per la sua speciale lavorazione.

Farina semola	Kg.	1,000
Burro	»	1,200
Uova	N.	6
Sale	Gr.	20

Disponete a corona la farina sul tavolo, nel mezzo il sale, le uova, e circa  $\frac{1}{4}$  di litro di acqua fredda, o vino bianco secco, oppure aceto bianco, lavorate il tutto insieme da formare una pasta consistente



Fig. 21

evitando di scaldarla troppo colle mani. Lasciatela co-

sì riposare per circa mezz'ora in luogo fresco. Si spolverizzi il tavolo di farina e col matterello si

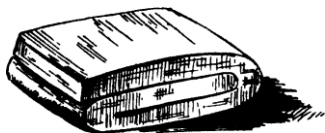


Fig. 22

stenderà la pasta alla grossezza di un dito, dandole una forma quadrata.

Nel mezzo si metterà il burro, che sarà prima un po' manipolato con un terzo della farina e reso della forma di un panetto quadro e mantenuto per un po' di tempo in luogo freddo o sul ghiaccio se si è in estate.

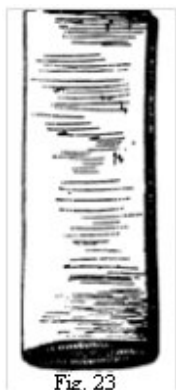


Fig. 23

Il burro viene quindi collocato nel mezzo della pasta avvolgendolo colla pasta stessa in tutti i quattro lati. Col matterello si stende la pasta così preparata, avendo cura che il burro rimanga sempre avvolto nell'interno. Darete così alla pasta una forma allungata e regolare che ripiegherete su se stessa verso la metà (fig. 22).

Si lascia riposare, e, se è d'estate, converrà collocarla sul ghiaccio in appositi recipienti di metallo stagnato. Dopo circa venti minuti si ripete l'operazione, allungando cioè la pasta per ripiegarla nuo-

vamente su se stessa in tre strati. Si lascia riposare e si ripete la medesima operazione per la terza volta, sempre allungando la pasta in senso opposto alla piega data. Per ultimo stendete la pasta dello spessore di 4, o 5 millimetri, e colla punta di un coltello leggermente scaldato ne taglierete i dischi o forme che desidererete, seguendo modelli di carta.

La ricetta che ho dato per la pasta sfogliata, può essere modificata a piacere. Infatti c'è chi non mette uova e chi mette meno burro.

Durante l'inverno sarà buona precauzione tenere la pasta meno sostenuta che d'estate.

*I ritagli* poi si utilizzano per molte cose che riescono gustosissime. S'impastano i ritagli insieme, ma non colle mani, li riunirete battendoli un po' col matterello stesso, fatene uno strato, e lasciate riposare. Farete insomma come una nuova pasta sfogliata, la quale si chiama: *mezza pasta*, e serve per i cannoncini, pei bastoncini, e per rivestire stampi variati che poi si riempiono di crema o marmellata, o frutti canditi, ecc.

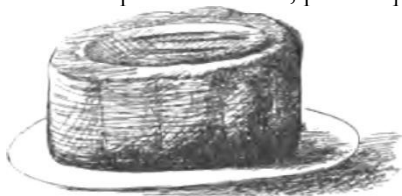
### *Vol-au-vent*

Colla pasta sfogliata si fanno i *Vol-au-vent* d'ogni grandezza, essi servono generalmente per riporvi dei composti di cucina, come per esempio piccioni alla finanziaria o altro a piacere. Si possono servire anche con composte di frutta, mele giulebbate, ecc. Ma ecco intanto come si prepara il *Vol-au-vent*: Prendete della pasta sfogliata preparata col sistema già descritto,

stendetela sul tavolo col matterello all'altezza di circa due centimetri; quindi con un tagliapasta rotondo o ovale, leggermente ondulato e della grandezza che si desidera (15 cent. di diametro può servire per 6 persone) tagliate la pasta che metterete su una placca. Si lucida la superficie della pasta con uova battute evitando di inumidire il bordo, perché ciò impedirebbe al Vol-au-vent, di montare diritto e regolare.

Sulla superficie si praticherà un circolo od un ovale, secondo la forma che avrete dato al Vol-au-vent, lasciando uno spazio tutto in giro di almeno cinque centimetri. Questo sarà il coperchio, sul quale colla punta del coltello pungerete ripetutamente la pasta.

Si mette in forno piuttosto caldo, per un quarto



**Fig. 24.**

d'ora circa, fin che avrà preso un bel colore dorato. Toglietelo dal forno, staccatene con precauzione il coperchio e con un cucchiaino levate tutta la pasta mal cotta racchiusa nell'interno del Vol-au-vent.

Si lascia qualche minuto seccare anche l'interno; ed avrete così come una scatola rotonda od ovale di pasta sfogliata, nel cui vuoto il cuoco metterà il suo preparato.

### *Torta mille foglie*

Coi ritagli della pasta sfogliata, farete una *mezza pasta* che stenderete col matterello sul tavolo infari-

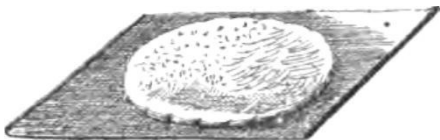


Fig. 25

nato. La pasta dovrà avere una grossezza non maggiore di mezzo centimetro.

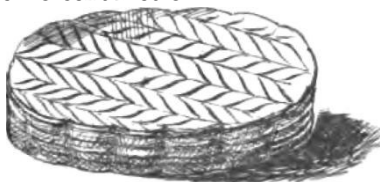


Fig. 26

Con un modello di carta o con un tagliapasta rotondo ondulato, ne farete tre dischi eguali che colocherete su apposite placche.

La pasta prima di metterla al forno dovrà essere punteggiata con uno stecco.

Cotti i dischi, li sovrapporrete l'un sull'altro con farci tura di crema o gelatina a piacere. La superficie può essere ultimata o con una ghiaccia di zucchero all'acqua, o decorato il contorno di crema al burro ed uno strato di crema nel mezzo, oppure con una leggera superficie di marmellata di frutta, passandovi una ghiaccia all'acqua asciugandola a forno caldo e termi-

nando ali<sup>7</sup>ingiro con una granellina di pistacchi.

### *Cassata alla palermitana*

Foderate una tortiera con delle fette di torta o biscotti leggeri all'altezza di due o tre centimetri, formando pure una sponda tutto in giro, attaccando con un po' di marmellata.

Finita l'operazione, bagnerete un po' il biscotto con sciroppo al fior d'arancio.

A parte, intanto, passerete per uno staccio, della ricotta fresca, poi la sbatterete con una frusta, unendovi, poco per volta, un po' di sciroppo denso, formando così come una crema alla quale unirete una buona dose di frutti canditi tagliuzzati, abbondando nel cedro, e cortecce d'arancio tagliati a piccoli dadi, pistacchi mondati, ed un pizzico di cannella in polvere.

Passate questo composto nella tortiera foderata di biscotti e coprite la superficie con la medesima pasta, formando uno strato tutto unito e sottile.

Capovolgete la torta su un disco di cartone, togliete con precauzione lo stampo, spalmatene il tutto leggermente di marmellata e ghiacciate con sorbetto profumato al fior d'arancio.

Si completa la torta decorandola con frutti canditi.

### *Torta Regina*

Preparate una pasta frolla un po' magra, oppure con aggiunta di un po' di farina gialla, formate due dischi alti come uno scudo e della grandezza che de-

sidererete sia la torta. Cuoceteli su placche e lasciate raffreddare.

Farcite intanto una torta di pasta Jolanda con crema *noisette*, inzuppandola con liquore forte. Collocherete i due dischi di pasta frolla speciale, uno sotto ed uno sulla superficie della torta stessa, attaccandoveli con abbondante crema *noisette*. I dischi dovranno essere della medesima grandezza della torta. Spalmate allora di crema al burro *noisette*, il contorno della torta facendovi aderire una granella fina di nocciole toste. Spolverizzate la superficie con zucchero impalpabile, applicandovi un disco forato in modo che sulla torta campeggi il nome Regina.

In vari modi si può preparare questa torta la quale riesce sempre gradita, se saprete naturalmente regolarvi nei profumi e non esagerare ne scarseggiare nei principali ingredienti che la compongono.

In luogo di applicare i due dischi di pasta frolla magra, si potrà anche rivestire la torta con dischi di pasta sfogliata, adoperando i ritagli di detta pasta



Fig. 27.

come per fare la torta di millefoglie. In tal caso, in luogo di farcire la torta con crema al burro *noisette*, sarà più indicata la marmellata di frutti (fragole, lampo-

ni, o albicocche) granellando, in giro alla torta, con granella di pistacchi. Ognuno poi può chiamare questa torta come crede, non essendo il nome che possa influire sulla sua delicatezza e bontà.

### *La « Sublime »*

Questa torta è veramente sublime ed è una delle ultime creazioni.

Si prepara una specie di pasta frolla coi seguenti ingredienti:

Farina	Gr.	200
Zucchero	»	100
Burro	»	100
Uova	N.	2

Un pizzico di sale.

Impastate il tutto come d'abitudine e lasciate un po' riposare la pasta in luogo fresco. Intanto macinate a parte:

Mandorle dolci sbucciate	Gr.	150
Zucchero in polvere	»	300
» vanigliato	»	10
Bianchi d'uovo	N.	3

Lo zucchero e i bianchi d'uovo aggiungeteli poco per volta ed evitate che le mandorle facciano olio. Scaldate in una bacinella di rame, un po' grande, circa 700 grammi di marmellata di albicocche in modo che sia un po' asciutta, ed incorporatevi la pasta, mandorle, scaldando e frammischiando il tutto insieme fino

quasi all'ebollizione.

Ritirate allora dal fuoco, ed aggiungetevi N. 3 bianchi d'uovo ben montati e mentre lascerete un po' raffreddare, stendete col matterello la pasta frolla che avete preparato prima, e rivestite di uno strato sottile una o più tortiere ondulate ed un po' alte di sponda. Le tortiere dovranno essere leggermente unte di burro, e quando avrete fatto aderire la pasta frolla, con una forchetta bucherellatela sul fondo e sulle pareti, indi riempite del composto di pasta di mandorle e gelatina che avrete lasciato un po' raffreddare.

Cospargete di zucchero in polvere la superficie e



Fig. 28.

fate cuocere a forno moderato per circa 40 minuti.

Sulla superficie scriverete trasversalmente la parola *Sublime*.

Col medesimo sistema si possono fare anche delle paste piccole, foderando dei piccoli stampi ondulati, riempiendoli del composto di mandorla, zucherandoli e passandoli al forno.

### *Mandorlata*

#### Ingredienti:

Mandorle dolci	Gr.	60
Chiari d'uovo	N.	2
Zucchero in polvere	Gr.	100
Burro	»	50
Fecola	»	50

Un cucchiaino d'acqua fior d'arancio

Macinate le mandorle coll'acqua fior d'arancio e i chiari d'uovo, aggiungete lo zucchero, il burro e la



Fig. 29.

fecola, e con una spatola frammischiate il tutto, unendovi per ultimo tre bianchi d'uovo ben montati, e profumate con un po' di zucchero vanigliato.

Foderate delle torti ere con pasta frolla comune; riempite del composto e cospargete su tutta la superficie delle mandorle dolci filettate. Spolverizzate di zucchero e cuocete a forno moderato.

Anche con questa pasta si possono fare delle forme piccole per mettere nell'assortimento dei *petite-fours*.

### *Pignolata*

Cospargendo pignoli in luogo di mandorle sulla superficie, otterrete la *pignolata*, si profuma la pasta di vaniglia o limone.

### *Torta di Strasburgo*

Farina	Gr.	500
Uva sultana piccola	»	500
Zucchero	»	500
Burro	»	500
Uova interi	N.	10
Gialli	»	6
Armelline macinate	»	150

Si montano le uova intere collo zucchero scaldando a fuoco. A parte intanto si monterà a freddo i gialli col burro. Si unisce poi il tutto e si aggiunge la farina e l'uva sultana.

Si cuoce in tortiere un po' alte e quando le torte sono cotte si servono inzuppate di maraschino e ghiacciate di *fondant*.

### *Pane di munizione*

Ingredienti:

Bianchi d'uovo	N.	16
Gialli	»	16
Farina	Gr.	225
Zucchero in polvere	»	250
Cioccolato	»	200

Si lavorano i gialli collo zucchero e si battono i bianchi a parte unendo poi il tutto colla farina e la cioccolata. Si cuoce in stampi a fondo rotondo. Vengono poi inzuppati e ghiacciati di cioccolato.

## CAPITOLO III.

### PASTE AL LIEVITO

Il lievito che viene aggiunto alla maggior parte delle paste che vanno al forno per aiutarne lo sviluppo, è l'acido prodotto dalla fermentazione della pasta stessa, la quale, passato un certo stadio, serve ad eccitare altro fermento in altra pasta, acquistando anche maggior forza.

Cosicch , per avere sempre il lievito fresco, occorre ogni giorno rinforzarlo impastandovi nuova farina, come spiegher  pi  avanti.

Vi sono inoltre altre qualit  di lieviti, cos  detti lieviti artificiali: di birra, pressati, in polvere, ecc., i quali hanno il vantaggio di semplificare e facilitare la lavorazione; lo prova il fatto che vennero introdotti ovunque in sostituzione al lievito comune.

Tuttavia, specialmente in Italia, certe specialit  vengono ancora trattate col vecchio sistema, non trovando nella sostituzione quei vantaggi che altri decantano.

La difficolt  maggiore, per ogni genere di paste al lievito, sta nel conoscere il momento della lievitura essendo questa azione fermentatrice sottoposta ai capricci dell'atmosfera.

### *Panettone di Milano*

Metto in prima linea il panettone di Milano, perché credo che sia quello che caratterizzi il vero sistema di lavorazione della pasta levata col lievito comune.

Il lievito pei panettoni però, deve essere tenuto piuttosto forte, perché la pasta viene ingrassata molto dalle uova, dallo zucchero, e dal burro.

Ingredienti:

Farina	kg.	2,000
Lievito	»	1,000
Burro	»	0,500
Zucchero grasso	»	0,500
Sale	»	0,018
Gialli d'uovo	N.	12
Uova interi	»	6
Cedro a dadi ed uva sultana piccola.		

#### *Del lievito*

Chi non avesse lievito in casa, potrà servirsene del lievito di pane, rinforzandolo coll'aggiunta di farina semola ed un po' d'acqua tiepida. Si fa una pasta un po' dura, se ne forma una pallottola ben liscia ed asciutta, si applicano due tagli in croce sulla superficie e la si depone in un mastello coperto di lino e cosparso di farina.

Si mette così in una stufa a circa 30 gradi a lievitare per circa tre ore.

Si ripete l'operazione aggiungendo nuovamente farina ed acqua tiepida e procedendo come prima,

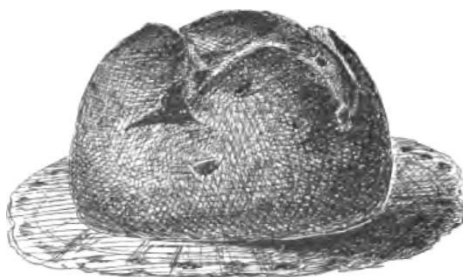


Fig. 30,

per poi rimetterlo nella stufa a levare una seconda volta, e poi una terza sempre aggiungendo una quantità di farina equivalente circa al suo peso, ogni volta che viene rimpastato.

È bene avvertire che d'estate il lievito fermenta più facilmente, quindi occorrerà lasciarlo meno nella stufa ed adoperarlo di preferenza piuttosto giovane.

Questo è per quanto riguarda il lievito, ora passiamo alla confezione dell'impasto.

#### *L'impasto*

Si stende a corona la farina sul tavolo, nel cui mezzo si metterà il sale ed il burro liquefatto. S'incomincia a stemperare nel burro kg. 1 del lievito preparato (il resto del lievito lo terrete in luogo fresco e servirà pel giorno dopo, rimpastandolo come ho spiegato più sopra).

Il lievito si calcola sempre in proporzione d'un terzo del peso della farina; stemperato il lievito aggiungete i gialli d'uovo.

Liquefate circa due terzi dello zucchero con acqua

tiepida e versatelo nell'impasto facendo pure rientrare la farina, lavorando il tutto con forza per circa un quarto d'ora.

Si applica poi un foro nella pasta per mettervi il resto dello zucchero (anche. senza scioglierlo con l'acqua) e le uova intere, iniziando poi una lavorazione più attiva e più energica di prima.

Descrivere minutamente in tutti i suoi particolari questa lavorazione, mi sembra superfluo pel fatto che senza un po' di pratica del mestiere non è neppure possibile pretendere una perfetta riuscita. Ora in quasi tutte le principali pasticcerie vennero introdotte le macchine impastatrici; dato il forte consumo di panettoni che Milano produce, specialmente nell'occasione del Natale, le impastatrici facilitano di molto la lavorazione e rendono la pasta molto più morbida ed omogenea.

#### *La cottura*

Si conosce la cottura, battendoli sul fondo colle dita, oppure introducendo un lungo e sottile stecco di legno per accertarsi che nel mezzo sia asciutto.

Del panettone decorato ne parleranno più avanti.

*Bussola di Brescia*

È una pasta leggera e molto gustosa, e se è fatta bene si mantiene soffice per molto tempo. Si lavora

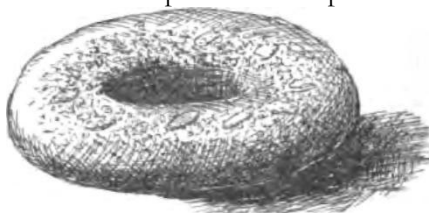


Fig. 32

in due riprese ed ecco ciò che occorre per la prima impastata.

Farina	kg.	1,000
Lievito di farina.	»	1,500
Burro	»	0,300
Zucchero grasso	»	0,300
Uova	N.	16

Si stende in circolo la farina sul tavolo, si stempera il lievito con un po' d'acqua tiepida, si aggiunge lo zucchero ed il burro sciolto, indi le uova e si amalgama il tutto colla farina, formando una pasta liscia ed asciutta come per la pasta dei panettoni.

Si ritira la pasta in un mastello e si mette nella stufa a levare per alcune ore.

Si ritira dalla stufa per impastarvi quanto segue:

Farina	kg.	2,000
Burro	»	0,300
Zucchero	»	0,300
Uova	N.	10

Ed un po' di gusto di limone.

Si asciuga bene la pasta lavorandola vigorosamente col palmo della mano e per ultimo vi si incorpora 200 gr. cedro candito tagliato a dadi e 100 gr. uva sultana grossa.

Si modella così la pasta a corona, del peso voluto, su carta unta di burro; si lascerà levare come pei panettoni; e, prima di metterli al forno, si cosparge la superficie di chiaro d'uovo, passandovi una granella di zucchero grossa e qualche mandorla dolce dimezzata.

Si cuoce a forno sostenuto.

#### *Panettone alla veneziana*

È la medesima preparazione del Bussola di Brescia, soltanto che la pasta è tenuta ancor più molle e non vi si mette uva sultana ma semplicemente un po' di cedro tagliato a pezzetti piuttosto grossi.

Si dà la forma del panettone di Milano, ma non si taglia; prima di mettere al forno, si stende sulla superficie una ghiaccia densa preparata con chiaro d'uovo, zucchero in polvere e nocciole toste, ben macinate.

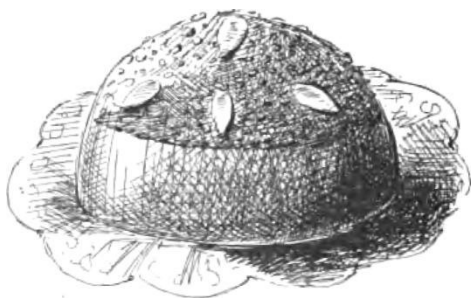


Fig.33.

A questa ghiaccia si fa aderire una granella di zucchero un po' grossa ed alcune mandorle dolci divise per metà.

#### *Pan dolce di Genova*

È una specie del panettone di Milano, ma molto più pesante e di pasta piuttosto densa.

È migliore dopo alcuni giorni dalla sua cottura, che appena cotto. Inutile dire che a Genova se ne fa un immenso consumo, specialmente nella ricorrenza del Natale. Il modo di prepararlo è il seguente.

Si stempera kg. 1 di lievito con un bicchiere di acqua tiepida, corretta da un po' di fior d'arancio, aggiungendovi grammi 200 burro sciolto e grammi 350 zucchero grasso (o biondo) passato allo staccio; quindi gr. 500 di farina di semola, lavorando il tutto in una conca di terra. Per ultimo si unirà circa 500 gr. fra uvetta sultana, pignoli mondati, cedro a pezzetti, e poco finocchio.

Si formano, di questa pasta, tanti pani rotondi

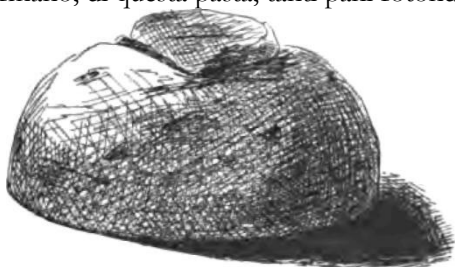


Fig. 34.

che si porranno a levare. Si pratica qualche taglio alla sommità e si cuociono a forno mite.

Nel pan dolce di Genova non si mettono uova.

#### *Briozzo (Brioche)*

La *brioche* è il panettone francese, solo che è fatta con lievito di birra, e di piccole dimensioni.

Per la sua confezione occorre:

Farina	kg.	0,500
Burro	»	0,250
Zucchero polvere	»	0,050
Uova interi	N. 6	
Lievito di birra	kg.	0,020
Sale	»	0,010

Sciogliere in un po' di latte o acqua il lievito



Fig. 35

di birra, aggiungere un terzo della farina e formare una pasta un po' sostenuta.

Si mette così a levare avvolta in un panno in luogo tiepido per circa un'ora.

Al resto della farina intanto unirete lo zucchero, il sale, le uova ed acqua o latte quanto basta per fare una pasta di corpo ma senza troppo lavorarla o stancchiarla.

Unirete, a questa pasta, il lievito preparato prima ed il burro sciolto. Incorporate il tutto, collocate la pasta entro un recipiente di terra un po' largo e lasciate levare, in luogo fresco se d'estate e tiepido se d'inverno.

La pasta per le *brioche* si prepara generalmente la sera per la mattina e mentre sta levando, almeno due volte a quattro ore di distanza, s'interromperà la lievitatura rompendo la pasta, vale a dire con una mano rimuovere la pasta, impedendo momentaneamente il gonfiamento prodotto dall'azione del lievito di birra.

Per ultimo s'impasta, il tutto, dividendone la pasta

in tante pallottole di varie grossezze, si schiacciano un po' sovrapponendovi un'altra pallottola più piccola.

Si lascia così levare, disposte su placche oppure negli appositi stampi, si dorano con uova battute e si passano al forno caldo (200°).

Occorrerà un quarto d'ora per le piccole ed in proporzione per le altre grossezze.

### *Babà*

È la medesima pasta delle *brioche*; si procede nella lavorazione in egual modo, per ultimo però si rammolisce la pasta con un bicchiere di liquore forte, rhum o cognac, oppure Madera, aggiungendo anche un po' più di zucchero. Si mette la pasta in stampi rotondi ed alti, riempiendoli solo a metà. Si lascia levare nello stampo. La pasta a poco a poco monterà fino al livello dello stampo stesso. Si cuoce a forno moderato.

### *Savarin*

Farina	kg.	0,325
Burro	»	0,225
Zucchero	»	0,025
Lievito	»	0,015
Uova	N.	3
Latte	un quinto	

Il procedimento è anche qui eguale a quello

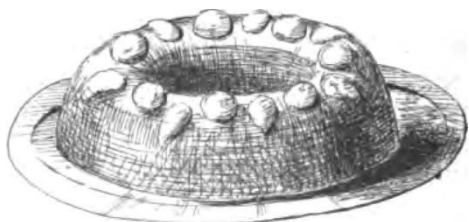


Fig. 36.

spiegato per le *brioche*, però si mantiene la pasta meno dura, ma rammollita coll'aggiunta del latte. Si cuoce in stampi di rame stagnato o di latta speciale aventi la forma rotonda e vuoti nel mezzo.

Si riempie lo stampo a metà e si lascia levare. La pasta s'innalzerà sino alla superficie dello stampo stesso.

Si cuoce a forno moderato.

Si serve generalmente inzuppato in uno sciroppo spiritoso caldo, al rhum od al maraschino, oppure farcito di. frutti tagliuzzati e messi a macerare nel rhum e legati con un po' di marmellata.

Si decora la superficie con frutti canditi e, dopo d'aver ben inzuppata la pasta con liquore spiritoso, si vernicia con ghiaccio all'acqua o marmellata calda.

### *Kugelhupf o Gugelhupf<sup>3</sup>*

È ancora una pasta a base di lievito di birra e confezionata quindi col sistema che si fanno le *brioche*.

---

<sup>3</sup> Il nome deriva dalla forma a cappuccio (EM).

Trovo quindi inutile ripetere il procedimento.

Questa pasta, dopo avervi aggiunta l'uva sultana, dev'essere modellata negli stampi alti e canellati. La formula è la seguente:

Farina	gr.	200
Burro	»	100
Zucchero	»	100
Uva malaga	»	100
Uova	N.	2
Lievito di birra	gr.	0,15

#### *Bum*

È una varietà sempre delle *brioche*s ma lavorati colla massima cura. Sono diffusissimi in Inghilterra specialmente nella settimana santa.

Farina	gr.	500
Zucchero	»	125
Burro	»	125
Lievito di birra	»	010
Uva sultana	»	150
Cannella	»	005

Un pizzico di sale

L'operazione pure è identica a quella adottata per le *brioche*s; di questa pasta però si fanno tante pallottole che si mettono su lastre di ferro unte. Si lasciano levare e si cuociono a forno moderato, pennellandone prima la superficie con latte ed uova battute insieme.

*Pan d'oro di Verona* (fig. 37)

Si fanno tre impasti ed ecco in che modo.

1° Impasto. Si scioglie kg. 0,500 di lievito di birra, con 300 gr. farina, 50 gr. zucchero e N. 5 gialli d'uova.

Si lascia circa due ore a lievitare come d'abitudine; quindi si passa al 2° impasto, aggiungendo 650 gr. di farina, 100 gr. di burro, 300 gr. di zucchero ed altri N. 10 gialli d'uova.



Fig. 37

Si rimette al tiepido, per la fermentazione, e poi si ritorna ad impastarvi, per la terza volta, kg. 1,300 farina, 150 gr. burro, 300 gr. zucchero e N. 10 gialli d'uova, più qualche uovo intero.

Si mette nuovamente a levare, per circa altre due ore, indi si rammollisce la pasta con crema e qualche uova, aggiungendo un po' di gusto di vaniglia o limone.

L'operazione però non finisce qui.

Si stende la pasta sul tavolo e vi si aggiunge 200 gr.

di burro per ogni kg. del peso della pasta stessa, stendendola col matterello come la pasta sfogliata, introducendovi così il burro fra le pieghe della pasta.

Terminata questa operazione, si formano delle pallottole come i panettoni e si mettono sul fondo di stampi alti cosparsi di alcune mandorle dolci o pignoli.

Si lasciano levare e si cuociono a forno moderato. Si servono leggermente zuccherati.

### *Plum-Cake*

È una vecchia pasta inglese conosciuta oramai ovunque e sempre apprezzata.

Farina semola	kg.	0,500
Zucchero velo	»	0,500
Burro	»	0,500
Cortecce arancio candite	»	0,200
Uva sultanina piccola.	»	0,200
Uova interi	N.	10
Mezzo bicchiere di		

malaga. Un bicchiere di rhum.



Fig. 38

Liquefare il burro senza lasciarlo bollire, sbarazzarlo del latte che vi sarà depositato, aggiungervi lo zucchero in polvere, montarlo in luogo fresco come una crema; incorporandovi poco per volta le uova, un po' di buccia di limone grattugiata, e le cortecce di arancio candite tagliuzzate a piccoli dadi; l'uva sultana (che avrete lasciato un po' a macerare nel rhum e, per ultimo, la farina passata dallo staccio; ecco il procedimento da seguire.

Si versi poi il tutto in appositi stampi, alti e rotondi, rivestiti di carta bianca, sostenuta, unta di burro; e si metta a cuocere a forno di calore regolare durante circa un'ora per le grossezze medie, ed in proporzione maggiore per le altre.

### *Panforte di Siena*

È una specie di torrone, modellato rotondo come le torte, e molto resistente. Il miglior consumo di questo dolce vien fatto per Natale e Capo d'Anno; viene

spedito in tutta Italia ed anche all'estero, perché si mantiene lungamente senza alterarsi.

Per la sua confezione occorrono i seguenti ingredienti:

Farina	kg.	0,150
Zucchero	»	0,300
Miele	»	0,300
Mandorle dolci filettate e toste	»	1,000
Nocciole toste e rotte a pezzi	»	0,500
Fra corteccine di cedro, arancio e meloni canditi tagliati a dadi	kg.	2,000
Cacao	»	0,050
Pepe, cannella e vaniglia in polvere	»	0,030

Sciolto lo zucchero in una casseruola unitamente al miele, si mantiene costantemente mosso con una spatola fino alla cottura della *bolla*. Si aggiunge allora poco per volta le frutta, la farina e le droghe, si amalgama tutto insieme e si modella questa pasta in apposite tortiere rotonde e basse, grandezza a piacere, foderate completamente d'ostie.

Si cuoce a forno regolare, si lascia raffreddare nello stampo, in cui si sortono e si spolverizzano di zucchero o con cannella.

Moltissimi anche di questi panforti vengono decorati elegantemente a fiori e medaglioni di zucchero come le torte decorate.

Una varietà del panforte, è la *spongata*, come quella che si fabbrica a Brescello (Prov. di Reggio Emilia). Vi sono in più, dei pignoli e dell'uvetta passa di Co-

rinto.

*Pan di spezie (pain d'epice)*

È un pane biscotto molto in uso in Francia, e da poco introdotto anche in Italia. Non è da annoverarsi fra la pasticceria fina, ma per chi può interessare, ne riproduco la ricetta come si prepara a Parigi.

Miele	kg.	15,000
Farina di segale	»	15,000
Potassa	kg.	0,020
Carbonato d'ammoniaca	»	0,010
sciolta in acqua		
Cortecce arancio candito .	»	0,500
Limone e cedro candito	»	0,500

Si scalda il miele in una bacinella tenendolo mosso con una spatola. Quando è ben sciolto vi si incorpora la farina passandola per uno staccio, lavorando

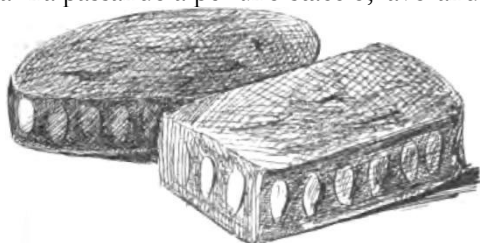


Fig. 39.

il tutto su un tavolo colle mani.

Quando la pasta incomincia ad indurirsi pel raffreddamento del miele, la si ritira in una madia di legno e la si mette in una cantina, lasciandovela per un

mese ed anche più, rivoltando la pasta ogni 15 giorni.

Passato questo tempo, lavorate nuovamente questa pasta, col l'aiuto di una stanga, come fanno i prestinaï pel pane.

L'operazione dovrà durare circa mezz'ora, amalgamandovi la potassa e l'ammoniaca sciolta in mezzo litro d'acqua.

Metterete poi la pasta sul tavolo e colle mani spalmate di miele, lavorerete un po' la pasta facendovi entrare le cortecce d'arancio e cedro; quindi riempirete in appositi stampi di legno quadrati, rotondi e di varie dimensioni, alle cui pareti avrete aderito delle mandorle dolci spaccate per metà e dei pezzetti di frutti canditi.

Si cuoce a forno caldo; e quando son cotti, si pennellano con chiaro d'uovo o gelatina sciolta in acqua, per lucidarne la superficie.

### *Krapfen*

Ingredienti:

Farina	kg.	1,000
Lievito di birra	»	0,035
Burro	»	0,150
Zucchero	»	0,200
Uova	N.	8

Latte, raschiatura di limone, marmellata.

S'impasta il lievito, sciolto in un po' di latte, colla farina, le uova e lo zucchero.

Col matterello si stende la pasta ben liscia dello

spessore di due millimetri, e col tagliapasta di 5 centimetri di diametro, si formano tanti dischi che unirete a due, bagnando gli orli con bianco d'uovo e collocandovi nel mezzo un po' di marmellata.

Si lasciano levare e si cuociono nello strutto ben caldo rivoltandoli adagio colla schiumarola.

Si servono caldi spolverizzati leggermente di zucchero in polvere.

*Tortelli alla milanese*

Acqua	Litri	1
Burro	kg.	0,150
Sale	»	0,020
Farina	»	1,500
Uova intere	N.	30

Si mette sul fuoco un recipiente, con acqua e sale, sciogliendovi il burro, indi si aggiunge la farina, rimenando vivamente acciocché non s'aggrumi. Formate così una pasta un pò<sup>9</sup> sostenuta e liscia.

Levate allora dal fuoco ed amalgamatevi le uova, poco per volta, lavorando sempre colla spatola, ritirando poi il tutto, e versandolo in una terrina che coprirete con un panno, e conservando al fresco.

Mettete allora sul fuoco due recipienti, dove avrete sciolto dello strutto. Nell'uno, sarà caldo e nell'altro, bollente.

Fate cadere i tortelli, per mezzo di una siringa, staccandoli colla lama di un coltello, nello strutto caldo, per poi passarli colla schiumarola in quello bol-

lente, dove friggeranno, ed acquisteranno un bel colore biondo.

In entrambi i recipienti, dovrete mantenere lo strutto mosso colla schiumarola.

Dalla quantità di pasta indicata ne ricaverete 18 dozzine. Si lasciano man mano ben sgocciolare, si cospargono di zucchero e si servono ben caldi.

## CAPITOLO IV PASTE PICCOLE

(*Petits fours*)

La serie dei *petits fours* è infinita, perché di ogni qualità di paste se ne fanno altrettante di formato piccolo, per la vendita più dettagliata e specialmente per servire al *dessert* nei pranzi.

*Petits fours*, vorrebbe dire: piccoli forni o pasticceria cotta a forno piccolo; ma è un nome generico che avrà avuto la sua origine dal fatto che queste piccole paste, appunto per la loro forma, si possono anche cuocere nei piccoli forni annessi alle cucine casalinghe, come è abitudine specialmente in Germania.

In generale però si dà il nome di *Petits fours*, anche a tutte le paste piccole ghiacciate, paste alla crema, paste farcite, ecc., che non vanno al forno.

*Pasta per beignés (pâte à choux)*

Farina	Gr.	150
Acqua	lit.	1/4
Uova	N.	4
Burro	Gr.	150
Sale	»	5

Si stempera la farina nell'acqua nella quale avrete già

aggiunto il sale e sciolto il burro. Si mette poi a fuoco vivo incorporando bene il tutto da formare una pasta consistente, evitando che la farina formi dei grumi.

Si toglie poi dal fuoco per incorporarvi le uova una alla volta, sempre rimestando la pasta.

In un sacchetto ad imbuto, con un cornetto rotondo alla sua estremità, si mette detta pasta, e, su placche unte di burro ed infarinate, si modellano delle piccole forme rotonde, oppure oblunghe e possibilmente tutte di pari misura. Cuocendole a forno, si gonfieranno e dovranno rimanere leggiere e quasi vuote nell'interno.

Si lasciano poscia raffreddare, indi si riempiono di crema a piacere, spolverizzandole poi di zucchero vanigliato o ghiacciandole di *fondant*.

Colla medesima pasta, tenuta un po' dura, si possono fare delle piccole forme irregolari, servendosi con buon esito per raffigurare le rocce a certi lavori fantasia da eseguirsi col croccante o altro, come vedremo più innanzi.

### *Tartufi al cioccolato*

Si aggiunge alla pasta per *beignet*, quando è già cotta, un po' di cacao in polvere, amalgamando bene il tutto e che sia un po' consistente, si modellano, a mezzo sempre del sacchetto, delle piccole pallottole rotonde, su placche preparate come d'abitudine. Si cuociono al forno, si lasciano raffreddare indi si riempiono di crema *noisette* o crema al cioccolato,

spalmandone pure leggermente la superficie colla medesima crema per poi avvolgerli nel cioccolato in polvere, dando così l'aspetto di grossi tartufi neri.

#### *Piccole maddalene*

Burro	Kg.	2
Zucchero	»	3
Fecola	»	2
Farina semola	»	2

Gialli d'uovo N. 6 e 4 interi. Gusto limone.

Si lavora la pasta come le biscotterie solite, e si riempiono dei piccoli stampi ovali e rigati.

#### *Mantovane*

Montate, come d'abitudine, N. 6 gialli d'uovo con 150 gr. di zucchero unendovi 150 gr. di farina e N. 6 chiari d'uovo montati.

A parte, intanto, stendete un foglio di pasta sfogliata, tagliatene dei dischi ondulati di circa 8 cm. allungateli un po' a fuso, col matterello, ed avvolgetevi un cucchiaino della pasta sopra descritta.

Lucidate con uovo, ingranellate con granella di zucchero sottile e cuocete al forno un po' sostenuto.

#### *Pasticcini di pasta frolla*

(Vedi ricetta della pasta frolla a pag. 25).

Con questa pasta si foderano degli stampini rotondi od ovali. Nel mezzo poi si può metter o mezza albicocca, o delle ciliege candite, oppure frutti

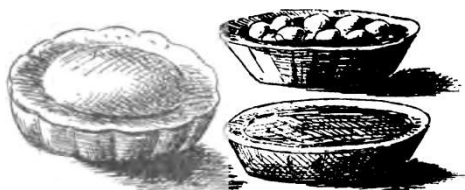


Fig. 40

freschi di stagione, come per esempio le fragole od i lamponi, ghiacciandoli con marmellata di albicocche. È bene però osservare che la frutta, tanto candita che fresca, deve essere applicata quando la pasta è già cotta con un semplice fondo di marmellata.

#### *Esse di pasta frolla*

Si mette la pasta frolla in una siringa a mano, alla cui sortita si avrà applicato un modello a stella di sei o otto punte. Tracciate tanti bastoni rigati sul tavolo infarinato, poi tagliatene tanti pezzi di circa 8

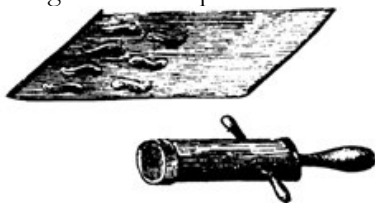


Fig. 41

cm., passandoli su placche e dando la forma di 8. Cuocete a forno caldo.

#### *Charlottines di pasta frolla*

Si foderano degli stampini con pasta frolla, si riem-

piono di frutta candita assortita, tagliuzzata a pezzi e lasciata macerare nel Rhum e legata con poca marmellata di albicocche, si copre la superficie colla medesima pasta, praticandovi qualche foro con uno stecco prima di passarli al forno.

Questo dolce si serve generalmente caldo ed alla fiamma; cioè versando su ognuna *charlottine* un po' di Rhum forte e dandovi fuoco all'atto che viene servito.

### *Charlottines di pasta sfogliata*

Come già ho spiegato nella ricetta a pag. 27 per la pasta sfogliata, ripeto qui che, utilizzando i ritagli di detta pasta, si possono fare molte qualità di paste piccole, fra le quali le *charlottines* alla crema od alla marmellata di frutti.

Foderate degli stampini rotondi rigati o lisci. Nel vuoto che avrete formato mettetevi della crema di pasticceria comune, introducendovi delle briciole di biscotti o di pasta margherita. Sulla superficie fate una griglia di liste sottili di pasta sfogliata, poi passate al forno. Prima che si raffreddano, cospargete di zucchero vanigliato la superficie, o zucchero in granella.

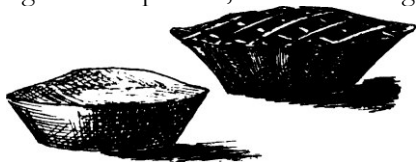


Fig. 42

Quelli alla frutta, invece, dopo foderati gli stampi di pasta sfogliata, ne coprirete il fondo interno di marmellata d'albicocche, riempirete poi con flutti canditi. Ricopri rete il tutto con un leggero strato della medesima pasta sfogliata, dorandone la super-fico ed ingranellando con granella di zucchero sottile.

### *Cannoncini*

Colla pasta sfogliata, o meglio ancora colla mezza pasta (utilizzando i rottami di pasta sfogliata), stendete sul tavolo un foglio e tagliatene delle liste larghe circa due centimetri e lunghe 15, che avvolgerete a spirale intorno ad un regolo di legno, oppure ad un tubetto, di metallo, lungo circa 20 centimetri. Abbiate cura di riunire bene le due estremità; col coltello praticerete un taglio tutto in giro alla metà del tubetto.

Dorate con uovo battuto e granellate di zucchero, accomodate i vostri cannoncini su placche e cuocete a forno moderato. Cotti si separano, si toglie il tubetto interno e si riempiono di crema al zabaglione o crema comune, o crema Sant'Honoré a piacere.



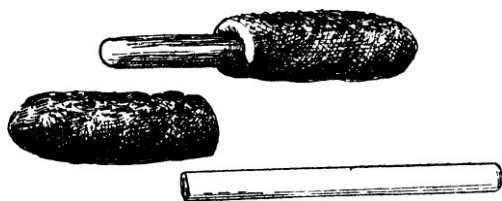


Fig. 43

### *Cannoncini di pasta levata*

Anche colla pasta levata potrete fare dei cannoncini i quali riusciranno un po' più grossi. In luogo di granellarli si incidano con uova battuti e si servono riempiti di lattemiele.

### *Ovis mollis*

Burro	Gr.	400
Farina	»	400
Zucchero	»	200
Fecola	»	200
Gialli d'uovo cotti	N.	10

Gusto vaniglia.

S'impasta il tutto come la pasta frolla e su placche, si modellano rotondi col foro nel centro. Si spolverizzano di zucchero vanigliato dopo cotti.

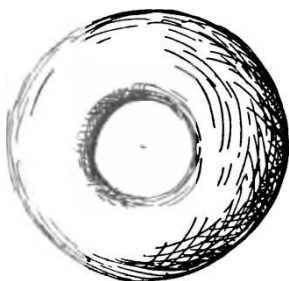


Fig. 44

*Melgotine*

Farina gialla (farina di grano turco)	Etti	3
Burro	»	2
Zucchero	»	1
Tuorli	N.	4

Gusto Vaniglia.

S'impasta il tutto e si modellano su placche dando

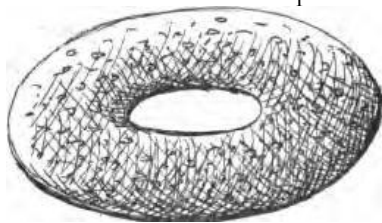


Fig. 45.

la forma degli ovis mollis (circa otto centimetri di diametro). Si granellano con granella di nocciuole toste, zuckerandoli dopo cotti, oppure prima di metterli al forno se si desidera che riescano lucidi.

*Zaletti*

Farina gialla	Gr.	300
Polvere di mandorle	»	200
Farina semola	»	200
Burro	»	400
Gialli d'uovo	N.	8



Fig. 46

S'impasta il tutto e si mettono su placche divise in piccole forme rotonde e basse. Sulla superficie si applica una ghiaccia fatta con zucchero al velo e sciropo leggermente profumato di vaniglia. Al centro si mette una mandorla dolce spaccata per metà spolverizzando per ultimo con zucchero semola. Si cuoce a forno un po' caldo.

*Pasticcini spagnoli*

Mandorle e nocciole toste	Gr.	150
Zucchero polvere	»	150
Chiari alla fiocca	N.	4

Si macinano le mandorle e le nocciole collo zucchero in polvere, indi vi si uniscono i chiari alla fiocca ed un po' di frutti canditi tagliuzzati ed inzuppati di punch e marmellata di albicocca.

Con questo impasto riempirete degli stampi rivestiti di pasta frolla.

### *Pane di miglio*

Ingredienti:

Farina gialla	Gr.	100
» semola	»	100
Burro	»	100
Zucchero	»	100
Lievito	»	100
Uova	N.	3

Fate del tutto un impasto solo e dividetelo su placche unte ed infarinate a forme rotonde e schiacciate di varie grandezze. Lasciate levare e cuocete a forno moderato.

Si lucidano con sciroppo cospargendoli di fior di sambuco e zucchero in granella.

### *Meini gialli*

Si prepara il lievito impastando gr. 250 di lievito comune con gr. 250 di farina gialla, si unisce poi quando il lievito è pronto:

Farina gialla	Gr.	50
Burro	»	250
Zucchero grasso	»	350

impastando con un po' d'acqua ben calda.

*Pasticcini Susanna*

Nocciole toste	Gr.	150
Zucchero polvere	»	150
Mezzo bicchiere di panna.		
N.° 4 gialli d'uovo.		

Lavorate i gialli collo zucchero, aggiungetevi la panna e per ultimo le nocciole toste ridotte in grannella. Con questo composto riempierete degli stampi foderati di pasta frolla. Cuoceteli al forno e spolveriz-  
zate poi di zucchero al velo.

*Palermitani*

Farina semola	Gr.	325
Burro	»	175
Zucchero in polvere	»	175
Tuorli	N.	2
Uovi interi	»	8
Gusto Vaniglia		

S'impasta il tutto insieme come la pasta frolla, e



Fig. 47

con riguardo perché è pasta molto friabile, si modellano su placche, dando una forma a bastoncino schiacciato nel mezzo, di 10 cent, di lunghezza. Lucidate con uova e cuocete a forno molto caldo.

### *Lombardi*

Farina Semola	Ett.	1
Polvere di nocciole toste .	»	1
Farina Fecola	»	1
Burro	»	2
Zucchero	»	1
Gialli d'uovo	N.	2

S'impasta il tutto come d'abitudine, si stende la pasta col matterello e col'aiuto di un tagliapasta ovale, ne farete tanti pezzi eguali che passerete su placche preparate.



Fig. 48

Lucidateli con uovo, passatevi un po' di granella di nocciole e zuccherateli leggermente, forno caldo a (350°).

### *Sport*

Farina gialla	Gr.	150
Farina fecola	»	150
Zucchero	»	75
Polvere di nocciole toste.	»	50
Burro	»	250

S'impasta il tutto insieme, si cuoce su placche dando forme piccole quadrate. Raffreddate si

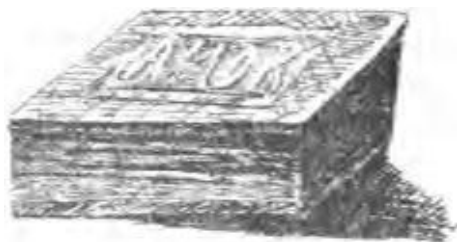


Fig. 49.

riuniscono a due, passandovi un alto strato di crema al burro noisette o vaniglia o cioccolato a piacere. Per ultimo si spolverizzano di zucchero.

*Pastine inglesi*

Burro	Gr.	250
Zucchero in polvere	»	250
Farina semola	»	200
Farina patate	»	200
Uova interi	N.	2
Tuorli d'uova	»	6
Uva sultana piccola	Gr.	150
Gusto limone		

Si monta il burro appena liquefatto e purgato, col zucchero in polvere, montando a freddo come una

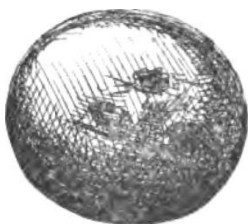


Fig. 50

crema. Ad uno per volta unite le uova incorporandole bene insieme; per ultimo la farina e l'uvetta. Passerete la pasta in un sacchetto e farete tanti bolli rotondi su fogli di carta sostenuta.

*Langues de chat*

Chiari montati	N.°	36
Lattemiele	Kg.	1,000
Farina	»	1,300
Zucchero in polvere	»	1,300
Gusto vaniglia.		

In un recipiente di terra o di rame ben pulito, riunite i chiari montati colla farina e lo zucchero, e per ultimo il lattemiele.

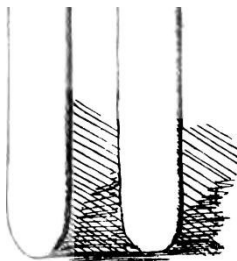


Fig. 51

Si modellano col sacchetto su placche unte leggermente di cera vergine. Si cuoce a forno caldo (400° circa) e si staccano dalle placche prima che si raffreddano.

*Tortiglioni*

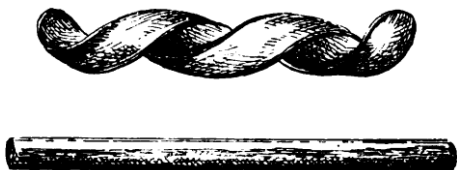


Fig. 52

Colla pasta delle *langues de chat*, formerete delle liste lunghe circa 20 cent, modellate col sacchetto su placche cerate. Appena cotte, operando con destrezza, staccherete le liste di pasta dalle placche per avvolgerle prontamente in giro ad un bastoncino grosso come un dito. Raffreddandosi, conserveranno la forma a spirale. Si conservino in ambiente secco.

*Tubetti al pistacchio*

Mettete, in una terrina, 300 grammi zucchero in polvere, un uovo intero, quattro chiari, 150 grammi di farina, un po' di vaniglia e mezzo bicchiere di Rhum.

Amalgamate il tutto con una spatola, indi aggiungete 500 gr. di mandorle tritate a granella sottile.

Preparate unte alcune lastre di ferro, infarinatete e stendetele sopra l'apparecchio a strato regolare e sot-

tile, lisciandolo colla lama di un coltello. Mettete una per volta le lastre a forno caldo. Appena la pasta è cotta, ritirate dal forno e prima che si raffreddi dividetela in quadrati idi circa sei centimetri e, uno per volta, avvolgeteli intorno ai tubetti unti, che servono anche pei cannoncini di pasta sfogliata, lasciandoli raffreddare prima di togliere il tubetto.

Tufferete per ultimo le due estremità in un po' di meringa o crema, alla quale farete aderire della grannella di pistacchi.

*Pastine gialle*

Farina gialla	Gr.	325
Zucchero	»	75
Burro	Gr.	225
Gialli d'uovo cotti	N.	3
Gusto limone		

S'incorpora il tutto, si riunisce la pasta in un sacchetto di tela a cono, con bocchetta a stella e si modellino su placche a piccole forme fantasia.

Si cuoce a forno caldo.

*Pastine magre*

Farina semola	Gr.	500
Burro	»	250
Zucchero	»	700
Gialli d'uovo	N.	3
Gusto limone		

S'impasta il tutto e si riunisce nella siringa, si trac-

ciano delle striscie di pasta su tutta la lunghezza

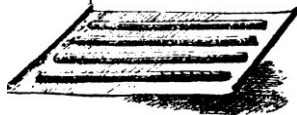


Fig. 53

delle placche, si pratica qualche filo di marmellata e si cuoce a forno caldo.

In seguito si spolverizzano di zucchero al velo e si tagliano trasversalmente in tante parti eguali.

#### *Petits fours di pasta mandorle*

Macinate Kg. 0,250 mandorle dolci con Kg 0,250 di zucchero pilé. Aggiungete N. 4 chiari d'uovo e un uovo intero.

Quando la pasta avrà acquistato sufficiente consistenza, aggiungete N. 3 gialli d'uovo e gr. 100 di burro, profumando il tutto con rhum, curaçao e vaniglia.

Con questa pasta, modellerete delle piccole cassette, applicando un foglio di carta sul fondo unto di burro, si cuoce a forno dolce.

Di questa pasta si fanno dei *petits fours* d'ogni formato. Parte, si spalmano di marmellata e si ingranella la superficie con mandorle o pistacchi finemente tagliuzzati. Parte si ghiacciano di *fondant*, dopo averli farciti di crema o di qualche passata speciale di frutta o marmellate.

*Pastine inglesi per the*

Farina	Kg.	0,250
Zucchero in polvere	»	0,125
Uova interi	»	3
Gialli d'uovo	N.	1
Raschiatura di limone		
Un pizzico di sale		

Stendete in circolo la farina sul tavolo.

Nel mezzo mettete il sale e gli altri ingredienti, unendoli poco per volta e per ultimo la farina, formando un impasto solido e liscio.

Riunite detta pasta in una tela che lascerete riposare fino al giorno appresso.

Col matterello ridurrete la pasta dell'altezza di un centimetro e col tagliapaste ne farete tante piccole parti d'ogni forma, che collocherete su placche unte di burro.

Doratele con uova battute e ad ogni pastina sovrapporrete, o mezza mandorla, o mezza ciliegia candita, od un'uva sultana, od un pezzetto di cedro od arancio, od angelica, ecc. Cuocete a forno vivo.

*Pastine per the (altra qualità).*

Mandorle bianche	Kg.	1
Zucchero in polvere	»	1,650

Si macinano le mandorle collo zucchero, impastando con chiaro d'uovo, da formare una pasta non troppo densa e da potersi lavorare col sacchetto di tela con cornetto sagomato a differenti forme.

Si modellano su fogli di ostie, decorandole con

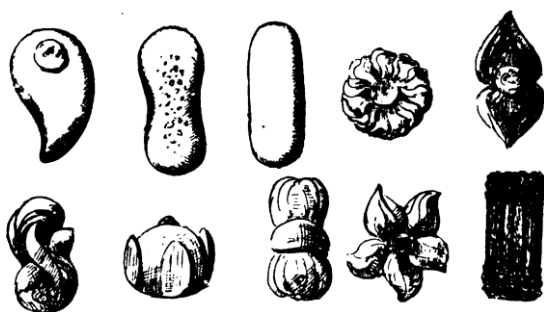


Fig. 54

nocciole o mandorle o frutti canditi, o marmellate a piacere, cospargendole di zucchero in polvere dopo cotte.

### *Pastine molli*

Colla medesima pasta sopra accennata, un po' più rammollita con chiaro d'uovo e profumata a piacere, si modellano delle forme a bastoncino, a cuore, ovali, ecc., con bocchetta piatta e liscia su placche unte ed infarinate.

Sulla superficie si può mettere un pizzico di granella di mandorle, o di nocciole, o di pistacchi variando a piacere e formando un assortimento di pastine che si conservano molle e gustosissime per lungo tempo.

### *Pastine al burro*

Farina	Gr.	250
Burro	»	225
Zucchero	»	100

### Un pizzico di sale

Lavorate lo zucchero col burro, mescolate la farina ed il sale, otterrete una pasta liscia ed asciutta. Evitate di scaldarla nel lavorarla.

Spianatela sul tavolo, dell'altezza di cinque millimetri circa, e tagliatene delle forme rotonde, ovali, quadrate, oblunghe, ecc., con appositi tagliapasta, facendoli cuocere su placche a forno regolare.

### *Amaretti*

Mandorle amare            Kg. 1  
Zucchero a granellina    »   3,500

Si macinano le mandorle collo zucchero, impastando con chiaro d'uovo. Si modellano colla siringa su placche infarinate, dando la forma di piccole sfere schiacciate.

Cuocendo, si screpolano alla superficie, rimanendo lucidi. Si cuoce a forno debole.

### *Amaretti cioccolata*

Mandorle dolci   Kg. 0,325  
Zucchero            »   1,000  
Cioccolato         »   0,400

Si procede come per gli amaretti comuni aggiungendo per ultimo il cioccolato.

### *Amarettini nocciola*

Nocciole    Kg. 0,325  
Mandorle    »   0,650

Zucchero » 2,500

Si macina il tutto impastando con bianco d'uovo. Si modellano su placche infarinate dando la forma rotonda e poco più grossa di una nocciola.

#### *Baci di dama*

Mandorle Kg. 0,300

Zucchero pilé » 0,300

Farina semola » 0,300

Burro » 0,300

Si macinano le mandorle collo zucchero indi s'incorpora il burro e la farina.

Si modellano su placche, dando la forma degli amarettini; e, quando son cotti e raffreddati, si uniscono a due con marmellata di albicocche.

#### *Brutti e Buoni*

Zucchero in polvere Gr. 250

Mandorle toste in granella » 250

Chiari alla neve N. 4

Gusto cannella e garofano.

S'impasta il tutto insieme, si asciuga al fornello e si modella poi su placche servendosi di un cucchiaino di legno; non dovranno avere maggior grossezza di un amaretto, rimarranno però di forma irregolare.

#### *Brutti e Buoni al cioccolato*

In luogo di cannella e garofano si metta Kg. 0,150 cioccolato.

*Spumiglie (Vaniglia)*

Zucchero in polvere Kg. 1

Chiari alla neve N. 12

Gusto vaniglia.

Unite lo zucchero ai chiari ben montati su fuoco debole. Quando la pasta è ben ferma, riunitela in un sacchetto, con cornetto piccolo a stella, e modellate, su carta sostenuta o su placche unte ed infarinate, delle piccole forme rotonde, ovali, ecc.

Si cuociano a forno debole coli'apertura semiaperta.

Le meringhe si possono fare anche al lampone, caffè, cioccolato, nocciola, ecc., aggiungendo, in luogo della vaniglia, il gusto desiderato, parte zuccherandole e parte mascherandole con della granella di treggèa<sup>4</sup> colorata.

Per le spumiglie al cioccolato, si scioglie il cacao coi chiari montati, si riuniscono poi con marmellata di albicocche. Si ghiacciano, per ultimo, con ghiaccia cotta.

*Meringhe alla genovese*

Chiari N. 12

Zucchero impalpabile Gr. 500

Si montano bene i chiari d'uovo e vi si aggiunge, poco per volta, lo zucchero.

Col sacchetto di tela, alla cui estremità avrete ap-

---

<sup>4</sup> Insieme di confettini minuti e colorati (EM)

plicato un cornetto rotondo, si fanno, su fogli di carta, delle piccole forme a guisa di un uovo.

Si spolverizzano di zucchero vanigliato e si cuociono a forno quasi freddo per conservare le meringhe bianche.

Appena cotte, si staccano dalla carta inumiden-

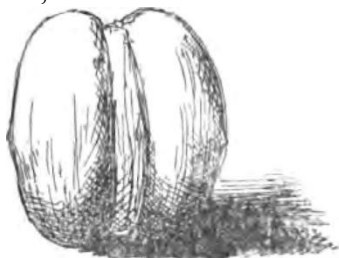


Fig. 55.

dola leggermente, e colle dita farete rientrare un po' la parte della meringa che aderiva alla carta, formando così come una conchiglia o come un grosso mezzo guscio d'uovo.

Queste meringhe si dovranno mantenere costantemente in un luogo secco od in una stufa. Al momento di servirle, si riempiono di crema montata (lattemiele) combaciandole a due a due.

#### *Pignolati*

Chiari alla neve      N.    24

Zucchero              Kg.   1

Pignoli                »    1,400

Si montino i chiari, si aggiungano pignoli e zucchero e si asciughino al fornello fin che abbiano pre-



sulla superficie e cuocete a forno moderato.

*Paste secche noisette con ripieno*

Fate una pasta sostenuta con 200 gr. mandorle e 200 zucchero in polvere, 5 bianchi d'uovo ben montati e circa 10 gr. di farina.

Foderate con questa pasta degli stampini di latta ovali, lasciando lo spazio per riempire col seguente composto:

Impastate 50 gr. di nocciole toste in polvere con 50 gr. zucchero in polvere, due uova e 50 gr. burro fuso, questa serve pel ripieno. Ricoprite la superficie con uno strato della medesima pasta che foderaste gli stampini, cospargete sulla superficie un pizzico di granella di nocciole e zuccherate abbondantemente prima di passare al forno.

*Croccantini scozzesi*

Zucchero	Gr.	200
Mandorle dolci	”	200
Amare	”	20
Burro	”	200
Uovo interi	N.	3
Rossi	N.	1
Farina di riso	Gr.	250
Zucchero vanigliato	»	15

Tritate le mandorle dolci, sbucciate ed asciutte, unitamente alle poche amare, e cuocetele al fornello collo zucchero, facendone un croccante.

Quando è cotto, versatelo sul marmo a raffreddare.

Macinatelo poi finissimo, aggiungendovi il burro, lo zucchero vanigliato, le uova e la farina di riso.

Fate un impasto solo, e colla siringa tracciate dei bastoncini rigati e cuoceteli a forno sostenuto su placche unte ed infarinate. Sortendoli dal forno, ghiacciateli alla vaniglia, e guarniteli con un filo di gelatina.

#### *Ossi da mordere*

Mandorle dolci	Kg.	1
Farina	»	1
Zucchero	»	0,130

S'impasta il tutto con chiaro d'uovo, per modo d'ottenere una pasta un po' sostenuta. Si rotola sul tavolo e si tranciano tante fette, in forma di biscotti, che si collocano su placche unte ed infarinate.

#### *Maccaroni leggeri*

Riducete in polvere sottile: 500 gr. di mandorle dolci sbucciate e secche, kg. 1 di zucchero e 125 grammi di fecola di patate.

Passate il tutto per uno staccio sottile, ed incorporate, a poco a poco, 12 bianchi d'uovo ben montati.

Col sacchetto di tela, modellerete, su carta, delle piccole forme oblunghe. Cuocete a forno moderato.

#### *Bolle di neve*

Macinate finemente: 60 gr. di nocciole toste unen-

dovi 125 gr. di zucchero in polvere ed un po' di bianco d'uovo, formando una pasta un po' sostenuta.



Fig. 56

Rotolatelina sul tavolo, dividetela in tanti pezzetti della grossezza di una grossa nocciola, passateli quindi nel bianco d'uovo, e, per ultimo, nello zucchero in polvere.

Fateli cuocere entro cartocci o *pìrottini* di carta, a forno dolce, durante un quarto d'ora.

#### *Le cialde,*

I Viennesi hanno introdotto, nella pasticceria, la confezione delle cialde, *Wiener Waffeln*; ed in breve questo dolce delicato acquistò una fama ed una diffusione importantissima.

Gli inglesi e gli americani hanno subito perfezionato questo dolce, inventando macchine speciali e sotto il nome di *Waffer*, ne preparano in tanti modi.

I francesi li chiamano *Gaufre*, gli spagnoli ne hanno fatta una specialità il *Barquillo*, che servono colla panna montata e coi gelati.

Le *cialde*, quindi, iniziate dai pasticceri di Vienna

nella categoria dei dolci da *dessert*, diventarono in breve un dolce cosmopolita, diffuso in tutti i paesi civili.

Vista poi la facilità con cui si possono fare, ogni pasticciere dovrebbe avere la sua *cialdiera*, con differenti stampi, e potrebbe prepararsi da sé un'infinita quantità di questi dolci delicatissimi, essendo molto più saporiti appena fatti.

Facendoli in casa, potrebbero suggerire molte combinazioni per un'infinità di usi nella pasticceria, come già in gran parte si adoperano quelli che si acquistano dalle fabbriche di biscotti.

La pasta per le cialde si prepara nel modo seguente:

Farina di semola	Gr.	150
Zucchero in polvere	»	150
Burro	Gr.	4
Gialli d'uova	N.	4
Latte	litri	1/2
Profumo vaniglia.		

Riunite in una terrina lo zucchero e le uova, lavorate bene insieme, aggiungete la farina poco per volta acciocché non s'aggrumi, indi il burro fuso e, per ultimo, il latte, quanto basta per ottenere una pasta liquida e scorrevole.

Scaldate allora i stampi della cialdiera d'ambo le parti, ungendoli leggermente di burro; versate un cucchiaino di pasta nel buco dello stampo chiuso; quindi avanzatelo a fuoco vivo. Girate lo stampo d'ambo le parti, per pochi minuti; quindi aprite le due valve dello stampo fatto a grosse pinze; e la pasta sarà cotta; la

pratica vi regolerà in questa operazione.

Colla lama di un coltello, separerete la pasta dallo stampo che avrete aperto lontano dal fuoco e mentre la cialda sarà ancora calda le darete la forma che avrete destinato, sia arrotolandola a forma cilindrica, o conica, oppure adattandola alle forme che terrete pronte alla mano, o lasciandole semplicemente lisce, per preparare in seguito dei dolci farciti.

Si fanno le cialde anche con pasta sostenuta, ed allora si mette un po' di lievito.

Ingredienti:

Farina	Gr.	300
Burro	Gr.	150
Zucchero	»	125
Uova	N.	4
Lievito	Gr.	20

Poco latte, odor di vaniglia o di cannella.

*Procedimento.* — Stendete la farina sul tavolo, unite il lievito sciolto a parte con poca acqua tiepida, aggiungete le uova e per ultimo il burro e lo zucchero in polvere, regolando la pasta con un po' di latte acciocché non sia troppo dura. Lavoratela ed asciugatela però bene, poi lasciatela levare per circa un'ora.

Intanto che la cialdiera rigata si scalda, stendete la pasta collo spianatoio ad uno spessore di due millimetri, tagliate della forma della cialdiera e cuocete come d'abitudine.

### *Cialde ai pistacchi*

Mandorle in polvere	Gr.	150
Zucchero	»	200
Farina	»	50
Chiari d'uovo	N.	5

Profumo di vaniglia. Granella pistacchi.

Questa qualità si potrà fare anche senza la cialdiera, servendosi delle placche di ferro unte di cera od anche di burro ed infarinate e cuocendole al forno.

Macinate insieme la polvere di mandorle coi chiari, aggiungete lo zucchero vanigliato indi la farina.

Stendete la pasta sul tavolo dello spessore di due millimetri, tagliatene col tagliapaste delle forme rotonde di 4 o 5 cm. di diametro, copriteli di granella di pistacchi e fate cuocere al forno non troppo caldo.



Fig. 57

Appena cotte e prima che si raffreddino, si piegano su se stesse, lasciando la granella esternamente.

### *Cialde nocciola*

Mandorle in polvere	Gr.	150
Zucchero	»	200
Farina	»	50
Chiari d'uovo	N.	5

Profumo cognac  
Granella nocciola.

Si procede come per le cialde ai pistacchi, solo che s'ingranellano colle nocciole e quando sono cotte si attortigliano ad un tubetto come i cannoncini lasciando la granella esternamente.



Fig. 58

*Cialde leggere al lattemiele*

Burro	Gr.	250
Farina	»	250
Bianchi d'uovo montati	»	8
Gialli d'uovo	»	8
Lattemiele	litri	$\frac{1}{2}$
Zucchero vanigliato	Gr.	10

Si lavora il burro in una terrina un po' tiepida, aggiungendo poco per volta i gialli d'uovo, poi la farina e lo zucchero. Unitevi poi il lattemiele a piccole quantità e per ultimo i bianchi d'uovo montati.

Si cuociono colla cialdiera nel modo già indicato dando forme assortite.

## PASTE GHIACCiate AL FONDENTE

Si preparano prima i *fondi* di pasta biscotto leggera nella seguente proporzione:

Chiari d'uovo	N.	40
Gialli	»	40
Zucchero in polvere	Gr.	650
Farina	»	650

Si montano i gialli d'uovo collo zucchero, si aggiunge la farina e per ultimo i chiari montati.

Con un sacchetto si modellano, su placche unte ed infarinate, delle piccole forme rotonde, ovali, ed a piacere e si cuociono a forno senza spolverizzarle.

Di queste forme se ne tengono sempre una scorta a norma del consumo giornaliero che ogni negozio può avere, ed al momento di servirsene, a mezzo di appositi tagliapaste rotondi, ovali, oblungi ecc., si eguagliano nella forma; si fa a ciascun pezzo un incavo per riempirlo di crema, o zabaglione, o marmellata di frutta, conforme alla qualità che si vorrà ottenere, e si riuniscono a due, combaciando i rotondi, gli ovali e gli oblungi fra di loro.

In seguito vengono inzuppati di liquore e ghiacciati di fondente.

*Paste ghiacciate al maraschino.* — Hanno la forma rotonda o quadrata, farcite di marmellata di albicocche e ghiacciate di fondente bianco, profumato di maraschino.

Sulla superficie si applica mezza ciliegia candita e

qualche filo di corteccia di arancio.

*Al lampone.* — Come sopra, forma rotonda, fondente rosa, profumo lampone, farcite di marmellata di lamponi, piccola decorazione sulla superficie.

*Moka.* — Forma ovale, farcite di crema caffè, fondente, colore e profumo di caffè. Sulla superficie scrivere con un cornetto di cioccolato la parola Moka.

*Africani.* — Forma rotonda, farcite di crema pasticcera comune o zabaglione, ghiacciati di fondente al cioccolato.

### *Paste ghiacciate fantasia*

Oltre alle suddette qualità, che sono le più comuni, si possono variare di forma o di profumo all'infinito, specialmente se si tratta di preparare delle piccole paste per vassoio o guantiera, per bomboniere o per alzate.

Se ne fanno a forma di ghiande, di fave, di fagioli, ferri di cavallo, quadrifoglio, ecc., parte farcite di crema, parte di gelatina e ghiacciate e decorate secondo il soggetto che rappresentano.

## PASTA ALLA PARIGINA

### *Petits fours ghiacciati*

Macinate 260 gr. mandorle dolci con 250 gr. di zucchero bagnando con un bianco d'uovo, profumate di vaniglia.

Quando avrete ottenuto una pasta sottile, aggiungetevi sei bianchi d'uovo ben montati e 30 gr. di farina.

Stendete questa pasta su fogli di carta leggermente unti di burro e della grandezza di 25 cm. circa in quadrato, formerete così tanti strati regolari dello spessore di mezzo centimetro.

Passateli al forno di calore debole per cinque minuti, togliete poi la carta e conservateli in luogo fresco in attesa di essere utilizzati.

Questa pasta può essere profumata anche al kirsch, al caffè, al cioccolato, ecc., e serve per molte qualità di petits fours, che chiameremo *Parigini*, essendo una specialità veramente parigina.

### *Parigini alla crema nocciole*

Tagliate un foglio di pasta *parigina* alla vaniglia in tante liste eguali in tutta la sua lunghezza, e larghe circa due centimetri.

Riunite a due a due le liste ottenute, stendendo fra loro, colla lama di un coltello, un alto strato di crema nocciole un po' sostenuta, in modo che la crema sia tutta eguale in altezza e non abbia a spingersi oltre la larghezza della pasta.

Collocate per qualche momento in luogo fresco, acciocché la crema diventi dura, poi, colla lama di un coltello sottile e leggermente scaldata, dividete le liste in tante parti eguali, quadrate, rettangolari, romboidali, triangolari, ecc.

Ritirateli ancora, per un po', in luogo fresco, poi ghiacciateli di fondente rosa od a piacere, sulla superficie si mette un pizzico di granella od una piccola decorazione al cornetto.

#### *Parigini alla crema caffè*

Farcite due liste di pasta parigina, profumata di caffè, con crema al burro pure al caffè, e procedete come ho indicato più sopra tagliando a piacere e ghiacciando di fondente caffè.

#### *Parigini alla crema pistacchi*

Farcite due liste di pasta alla vaniglia con crema pistacchi, ghiacciate verde chiaro, e spargete delle granella di pistacchi sulla superficie.

#### *Parigini alla crema marroni*

Farcite alla crema marroni e procedete come sopra, fondente a piacere, e così facciasi per qualunque altra crema, cioccolato, vaniglia, ecc.

## CAPITOLO V

### CONFETTERIA

Non intendo qui trattare della confetteria esercita nelle grandi fabbriche, dove, coi moderni ed ingegnosi macchinari]', vengono ogni giorno sempre più perfezionate le proprie produzioni; ma bensì della confetteria di dettaglio, quella cioè che riguarda più d'avvicino la pasticceria e che si chiamava, anticamente, la *Credenza*.

In questo riparto speciale, si preparano le creme, le conserve, i frutti canditi, le caramelle, i zuccherini, i fondenti, le paste ghiacciate, le torte decorate, i dolci fantasia, i gelati, ecc. ecc.

Un bravo *Credenziero* deve conoscere a fondo la lavorazione dello zucchero, la conservazione dei frutti, e la decorazione.

Accennando brevemente a queste principali lavorazioni di Credenza, mi sono soffermato più particolarmente alla parte decorativa, allegando parecchie tavole colorate, che meglio d'ogni spiegazione descrittiva, potranno dare un'idea esatta di ciò che dovrà essere eseguito.

## DELLO ZUCCHERO

Lo zucchero che viene adoperato nella confetteria, è generalmente quello ricavato dalla canna o dalla barbabietola.

La lavorazione dello zucchero non è tanto facile come si potrebbe credere, è necessaria la più scrupolosa attenzione in tutte le sue fasi, e benché vi siano molti apparecchi che facilitano la ricognizione dei principali gradi di cottura, tuttavia senza l'attenzione di chi lavora, ed un po' di pratica, si arrischia facilmente di compromettere una lavorazione già bene avviata.

### *Cottura dello zucchero*

Per cuocere lo zucchero, occorre innanzitutto avere un recipiente adatto, cioè una casseruola di rame non stagnata, e molto accuratamente pulita. Questa è la prima precauzione per la buona riuscita.

Riempita la casseruola di zucchero pilé, lo si bagnerà con acqua, nella proporzione di mezzo litro per ogni chilogrammo di zucchero.

Si passa quindi a fuoco vivo, procurando che lo zucchero sia sciolto completamente avanti di bollire.

Con una spugna od un pannolino umido, si manterrà il contorno della casseruola leggermente inumidito, evitando così che la parte di zucchero che vi aderisce, non abbia a bruciare innanzi tempo, dando alla massa una tinta oscura e giallognola.

Al principio dell'ebollizione, si dovrà togliere la

schiuma che andrà formandosi alla superficie, chiarificandolo coll'aggiunta di poche gocce di acido acetico.

È pure indispensabile l'aggiunta di un po' di glucosio, o qualche pizzico di cremortartaro in polvere, per ingrassare un po' lo zucchero, onde essere più sicuri di arrivare fino alla cottura voluta, evitando che granisca, ciò che succede sovente a chi è maldestro per tale operazione.

È quindi necessario osservare attentamente tutti i vari aspetti che lo zucchero presenta, prima ch'esso arrivi al massimo grado, che è la caramella.

Coll'aiuto del pesa-sciropi, o del termometro, vi riuscirà ancor più facile l'operazione, facendo osservare che col pesa-sciropi, potrete segnare solo fino a 40 gradi circa, mentre per le cotture dello zucchero più elevate, è solo utile il termometro o caramellometro.

Vi sono inoltre due qualità di termometri, Réaumur e centigrado, indicherò quindi di tutte le qualità i corrispondenti gradi.

1° *La velatura*, — La prima particolarità da osservare dopo qualche minuto che lo zucchero bolle, è la velatura, e questa si conosce passando la schiumarola nello zucchero e sollevandola a contatto dell'aria, aderente alla schiumarola stessa, si formerà uno strato leggero di sciropo, da sembrare un velo. A questo punto col pesa-sciropi, avrete circa 25 gradi.

2° *Il filo*. — Continuando lo zucchero a bollire, fino a raggiungere i 30 gradi, allora sarà alla cottura del filo, e ciò si riconoscerà anche perché passando un po' dello sciroppo fra i polpastrelli del pollice e dell'indice, e staccando ripetutamente le dita, si vedrà formarsi come un filo. Il termometro centigrado, segnerà 103 gradi e quello Réaumur 82 e 1/2.

3° *La piuma*. — Qualche minuto dopo che lo zucchero andrà cuocendo, avendo sempre la precauzione di mantenere di tanto in tanto leggermente inumidito il contorno della casseruola, si arriverà a 33 gradi circa. Passando allora la schiumarola nello zucchero, e soffiando fortemente attraverso i fori, lo zucchero si sprigionerà, come tante bolle di sapone. Cent. 106° e R. 85°.

4° *La pastiglia*. — Segna allora i 38 gradi al pesasciroppi, 111° Cent, e 89° Réaumur. Stancheggiando lo zucchero fra le dita per provare il filo, si vedrà che tenderà ad intorbidire, a bianchirsi e granire.

5° *La piccola palla*. — Si conosce questa cottura, immergendo un dito nell'acqua fredda, indi nello zucchero ed immediatamente ancora nell'acqua. A questo punto lo zucchero non filerà più, ma si formerà fra le dita come una pallottola elastica e trasparente. Il pesasciroppi a questo punto non serve più, il termometro centigrado segnerà 115° e quello Réaumur 92°.

6° *La palla forte*. — Qualche minuto ancora di ebollizione e ripetendo l'operazione di prima, la palla si formerà più facilmente e più consistente. Cent. 120° e

R. 96°.

7° *La caramella*. — Dopo la palla forte, facendo bene attenzione, si vedrà che l'ebollizione andrà sempre più concentrandosi e lo zucchero prenderà anche una leggera tinta azzurrognola.

Col dito bagnato d'acqua fresca, si asporti un po' di zucchero, introducendolo immediatamente nell'acqua, e si vedrà che sotto la pressione delle dita ed anche dei denti lo zucchero si romperà come se fosse vetro, mentre se aderisce ai denti è segno che non è totalmente cotto. Deve spaccarsi secco andando in frantumi. Raggiungerà i 145° Cent, oppure 115° Réaumur.

Se nel vostro zucchero avrete messo molto glucosio, allora sarà bene dare qualche grado di più di cottura, facendo però bene attenzione che se passa troppo, allora non servirà più allo scopo.

8° *Zucchero Brulé* (zucchero bruciato). — Fino al grado della caramella, è bene adoperare zucchero pilé, perché si ottiene una lavorazione più chiara e trasparente, mentre pel *brulé*, si può adoperare zucchero meno raffinato.

In caso però che, o per inavvertenza, o per trascuratezza, lo zucchero che si sta cuocendo passasse la cottura della caramella, si potrà utilizzarlo per far del *brulé* lasciandolo cuocere ancora a fuoco rallentato. Dopo qualche minuto prenderà un colore giallo biondo, indi sempre più scuro, mandando un forte odore di bruciaticcio.

Si aggiunga allora con precauzione un po' d'acqua, rimestando prontamente con una spatola. Non preoccupatevi del denso fumo che andrà sprigionandosi, lasciate bollire ancora per qualche minuto poi levate dal fuoco.

Avrete ottenuto un denso sciroppo nero, che lascerete raffreddare, per poi ritirarlo in bottiglie.

Il *brulé* serve per colorire i liquori, sciroppi neri, e per molti altri usi nella pasticceria e confetteria.

Riepilogando quindi sul modo di cuocere lo zucchero, oltre al metodo pratico spiegato, potrete servirvi del pesa-sciroppi fino a raggiungere i 48 gradi, ma per cotture superiori dovrete usare uno dei termometri o caramellometri che ho indicato.

Quello Centigrado che segna 0° a freddo e 100° all'ebollizione, o quello Réaumur che segna 0° a freddo e 80° all'ebollizione.

In Inghilterra ed in America è adoperato anche il termometro Farenheit il quale segna 32° a freddo e 212° all'ebollizione, ma io consiglierò sempre di adottare quello centigrado come più pratico.

Il termometro centigrado è stato inventato, nel 1741, da Celso Olaüs, professore all'Università d'Upsala (Svezia).

## DEI SCIROPPI

Gli sciroppi non sono altro che liquidi composti di zucchero sciolto in acqua pura con aggiunta di aromi e profumi a piacere.

*Sciroppo semplice* è quello di puro zucchero e acqua, e *sciroppo composto*, è quello aromatizzato, conosciuto anche col nome di *Conserva*.

La regola generale per ottenere lo sciroppo semplice è di sciogliere lo zucchero nella proporzione di una parte di acqua e due di zucchero.

Ciò dipende però anche dalla forza dello zucchero stesso.

Scioglierete lo zucchero al fuoco, mantenendolo mosso da una spatola di legno, aggiungendovi qualche albume d'uovo battuto e diluito con acqua, per purificarlo e renderlo più limpido.

Quando lo zucchero bolle, lo sbarazzerete della schiuma e raggiunto i 32 gradi lo filtrerete.

Per evitare che fermenti, potrete aggiungere circa una quarta parte di glucosio, specialmente se si tratta di preparare delle conserve.

## DEI SUGHI DI FRUTTI.

Le migliori *conserve*, sono fatte con sughi di frutti freschi, sarà quindi buona precauzione provvedere a tempo opportuno per una buona scorta di sughi di frutti, conservandoli in bottiglie ermeticamente chiu-

se, e poste in località, dove la temperatura sia costantemente bassa ed in luogo possibilmente oscuro.

Uno dei metodi sicuri per evitare la fermentazione dei sughi di frutti e di tutte in generale le gelatine, le marmellate, ecc., che si vogliono conservare, sia in vasi che in bottiglie di vetro, od altri recipienti qualunque di latta, sarà sempre buona precauzione sterilizzare detti recipienti, lasciandoli scaldare gradatamente in una caldaia d'acqua, fino alla sua completa ebollizione.

L'arte delle conserve sta tutta nella sterilizzazione, cioè nella morte dei microbi e dei loro germi che abbondano nella polvere dell'aria.

Dimenticandosi di sterilizzare i recipienti, prima di introdurvi le conserve, non si potrà mai essere sicuri dell'esito dell'operazione.

*Il sugo di frutti* lo si ottiene spremendo i frutti stessi, maturi e sani, in recipienti possibilmente di terra e ben puliti.

Si tengono per 48 ore circa in una località di 18 o 20 gradi di temperatura, per facilitarne la fermentazione, la quale avrà per effetto la separazione completa del sugo dalla parte mucillaginosa del frutto stesso, il quale formerà una spuma densa sulla superficie.

Tolta questa spuma, si filtra il sugo, e si versa nelle bottiglie cinque minuti dopo d'averne praticata la sterilizzazione.

Si mette il turacciolo, legandolo con una cordicella,

si riuniscono le bottiglie in un recipiente a bagnomaria, si lasciano bollire qualche minuto e si ritirano dall'acqua solo quando sarà raffreddata.

Nelle grandi case, è adottata la stufa a vapore in luogo del bagno-maria, la quale ha il vantaggio di maggior garanzia, essendo un congegno perfezionato, ma richiede un impianto speciale che solo è conveniente, per chi ha forte smercio di generi conservati.

#### *Sugo di ribes*

Kg. 8 di ribes rosso e due di bianco, pressateli insieme entro una terrina, lasciateli fermentare nel modo che ho spiegato più sopra, filtrate e mettete in bottiglie. Cinque minuti di ebollizione a bagnomaria, si lascia raffreddar l'acqua e si ritirano le bottiglie in luogo fresco.

Dieci kg. di ribes danno circa sei litri di sugo.

#### *Sugo di lamponi*

Mondate dei lamponi maturi ed operate come pei ribes.

#### *Sugo di fragole*

Si procede nell'identico sistema del sugo di ribes o lamponi.

#### *Sugo di ciliege*

Schiacciate delle ciliegie ben mature, rompendo i relativi noccioli, lasciate fermentare e procedete come

per le altre qualità di sughi sopra indicati.

### *Sugo di amarene*

Procedete come pel sugo di ciliege.

### *Sugo di granatina*

Prendete delle mele granate ben mature, levate dalla corteccia i grani, fateli cuocere con un po' di acqua in modo che i grani si spolpino completamente, filtrate il tutto, aggiungete un po' d'acido citrico, colorite leggermente di rosso di cocciniglia, e ritirate detto sugo in bottiglie. Procedete poi come ho indicato per le altre qualità

### *Sughi diversi*

Per qualunque altra qualità di frutti che si desiderale conservarne il sugo e cioè sugo di more, di amarasche, di albicocche, di pesche, di mele renette, mele cotogne, ecc., si procederà come nel modo spiegato.

È bene osservare che per ottenere il sugo dei frutti che hanno molta polpa e poca parte acquosa, come per esempio, le mele (e specialmente quelle cotogne) le albicocche, le pesche, ecc., occorrerà farli cuocere tagliuzzati a pezzetti, con poca acqua, leggermente acidulata al sugo di limone.

Conserverete il sugo in bottiglie e la polpa potrete utilizzarla per far della marmellata.

## DELLE CONSERVE O SCIROPPI COMPOSTI

Le conserve più reputate e ricercate sono quelle di limone, arancio, mandarino, fragola, lampone, ribes, amarene, acetosa, tamarindo, granatina, orzata, more, fior d'arancio, caffè, thè, nonché il sciroppo di gomma, di capillaria, d'ananas, ecc.

### *Regola generale per le conserve*

Tutte queste conserve si ottengono profumando il sciroppo semplice coi sughi di frutti, nella proporzione di kg. 1 di sugo su kg. 3 di sciroppo. Si fa bollire insieme portando lo sciroppo a 32 gradi; si modifica il profumo a piacere a secondo della qualità, con aggiunta di acido citrico, vaniglia o vaniglina, si filtra il tutto e si mette in bottiglie sterilizzate. Si passano a bagno-maria e si lasciano bollire circa 5 minuti, procedendo come per la conservazione dei sughi di frutti.

*Le conserve* si possono fare anche col sugo dei frutti senza che siano fermentati, passando il sugo spremuto, air istante, dai frutti freschi, a bollire collo zucchero, ottenendo uno sciroppo di 32 gradi, che filterete e metterete in bottiglie, procedendo come d'abitudine.

### *Conserva di limoni*

Si prepara il succo spremuto dai limoni sani, aggiungendovi anche la rasura della buccia dei limoni stessi. Si procede come è indicato nella regola ge-

nerale, si corregge con acido citrico.

### *Conserva di arance*

Rasura della buccia delle aranci e, praticata collo sfregamento dello zucchero in pani sulla buccia stessa; sugo spremuto dalle arance e da alcuni limoni; aggiungasi un po' di profumo di vaniglia e si procede col metodo indicato.

### *Conserva di mandarino*

Si procede come per la conserva di arance.

### *Conserva di fragole*

La conserva di fragole si ottiene col sugo di fragole e possibilmente con fragole fresche. Il profumo di questo frutto così delicato, si perde completamente se si porta a temperatura troppo elevata, bisognerà quindi usare qualche precauzione e scegliere le fragole piccole dei boschi che sono le più profumate, lasciate in fusione nello sciroppo per qualche ora, poi passate da uno staccio e filtrate. Si metta nelle bottiglie come d'abitudine.

La conserva di fragole si colorisce leggermente di color rosa e si profuma con vaniglia.

### *Conserva di lamponi*

Si procede come per le fragole, si colorisce lo sciroppo di color rosso.

### *Conserva di ribes*

Identico sistema, mescolando il sugo di ribes allo sciroppo che porterete a 32 gradi.

Correggete con aggiunta di un po' di acido citrico e filtrate.

### *Conserva di amarene*

Kg. 1 sugo di amarene ogni kg. 3 di sciroppo a 36 gradi che si ridurrà a 32 gradi per l'aggiunta del sugo. Si fa dare un bollore, si colorisce leggermente di rosso, si filtra e s'imbottiglia come già si è spiegato per le altre qualità.

### *Conserva acetosa*

Si lasciano, per qualche giorno in infusione: kg. 5 lamponi, in litri 5 di aceto rosso, passate da uno staccio e filtrate. Con questo sugo preparerete la conserva nell'identico sistema praticato per le altre qualità.

### *Conserva di tamarindo*

Si scioglie la polpa di tamarindo con acqua, scaldando a bagno-maria, si forma il relativo sugo, al quale si unisce lo sciroppo nelle proporzioni indicate per le altre qualità. Si corregge con un po' di acido citrico.

### *Conserva di granatina*

Sugo di granatina e sciroppo, poca vaniglia, colore rosa giallastro.

### *Conserva orzata*

Per l'orzata occorre un'operazione affatto differente. Macinate kg. 300 mandorle dolci pelate, unitamente a kg. 0,50 mandorle amare pure pelate, bagnandole, di tanto in tanto, con acqua fresca. La pasta che otterrete, diluitela entro una grande terrina con mezzo litro d'acqua pura, o legata con poco sciroppo, e passate da un tovagliolo, spremendone bene il sugo bianco o latte di mandorle. Ripetete l'operazione una seconda volta, aggiungendo nuova acqua alle mandorle macinate, per spremere nuovo latte.

Bagnerete, con questo sugo bianco, lo zucchero pilé quanto basti per sciogliersi, e che messo a fuoco e purgato come d'abitudine, raggiunga i 32 gradi.

Sarà buona precauzione sciogliere lo zucchero a bagno-maria ed a fuoco non troppo forte, aggiungendo allo sciroppo circa due grammi di gomma adragante per ogni kg. di zucchero, e ciò per evitare in seguito che il latte di mandorle si separi dallo sciroppo.

La gomma adragante, dovrà stare a bagno in poca acqua, almeno durante 8 ore prima di adoperarla per questa operazione.

Ottenuto lo sciroppo come di regola, profumate con acqua di fior d'arancio, filtrate, e mettete in bottiglie.

### *Conserva di caffè*

Fate una buona infusione di caffè appena torrefatto

e macinato, bagnate con ciò lo zucchero e procedete come si è indicato per le altre qualità.

#### *Conserva di thè*

Identica operazione di quella del caffè.

#### *Conserva o sciroppo di gomma*

Sciogliete in un litro d'acqua kg. 0,500 gomma arabica. Passatela da un panno bianco ed aggiungetela allo sciroppo semplice, nella proporzione di litri 1 gomma liquida ogni 3 kg. di sciroppo. Si porta a 32 gradi come d'abitudine e si profuma con acqua fior d'arancio, la conserva di gomma è molto in uso in tutta la Francia.

#### *Conserva di capillaria*

La capillaria (*Adiantum pedatum*) è una pianta originaria del Canada, le cui foglie sono odorose, di un sapore gradevole, leggermente astringenti ed un po' amare.

Si mettono queste foglie in infusione nell'acqua, si lascia parecchi giorni e si adopera quest'acqua medesima per bagnare lo zucchero.

Kg. 1 di foglie di capillaria può servire per kg. 25 di sciroppo.

### TEA ROOM

Da alcuni anni anche in Italia le principali pastic-

cerie hanno introdotto il servizio del thè alle ore 5 (*five o'clock tea*).

L'affluenza dei forestieri, specialmente inglesi ed americani, hanno reso necessario questo servizio e se prima da noi era un privilegio solo dei ricchi, ora i *tea rooms*, hanno diffuso l'uso di assorbire l'aromatica bevanda anche alle classi meno agiate.

Vi sono molte qualità di thè, i più noti sono i thè neri ed i thè verdi; molti sono pure gli apparecchi per prepararne l'infuso, ma di solito sono o in porcellana o in metallo bianco.

Un metodo semplice e quasi comune è quello di mettere sul fondo di una teiera calda, un po' di thè nella proporzione di un cucchiaino per persona e versando su di esso mezza tazza d'acqua calda. Si copre e si lascia riposare qualche minuto poi si riempie la *teiera* d'acqua bollente, per tal guisa, si svilupperà così gradatamente la sostanza aromatica.

Il thè si serve in tazze di porcellana come il caffè, si avrà cura di scaldar le tazze al momento di servire, passandovi un po' d'acqua calda.

Il thè dev'essere accompagnato da latte freddo e dai soliti biscottini speciali. Gli inglesi lo preferiranno con pane, burro fresco, miele e marmellate di frutti.

## DOLCI AL LIQUORE

Cuoce te lo zucchero in una casseruola ben pulita, purgatelo bene senza però glassarlo, né con aceto, né

con aggiunta di glucosio.

Quando lo zucchero avrà raggiunto i 30 gradi di cottura, profumatelo con un po' di essenza e coloritelo a piacere.

Le essenze preferibili per profumare i dolci al liquore sono quelle a base di spirito; in ogni caso sarà buona precauzione aggiungere sempre un po' di spirito quando lo zucchero è cotto, avendo questi la

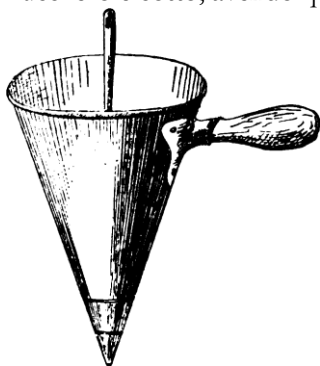


Fig. 59

proprietà di impedire allo zucchero di fermentare.

Richiede inoltre che lo zucchero venga manipolato il meno possibile, perché può granire facilmente.

I dolci al liquore si colano in cipria.

Quest'operazione, credo che sia a cognizione di tutti, non essendo oramai cosa nuova. La cipria raccolta in cassette rettangolari, dovrà essere molto asciutta e passata per lo staccio. Imprimete nella cipria i modelli di gesso di vostro gusto, colatevi lo zucchero prepara-

to nel modo indicato, spolverizzate leggermente di cipria anche sulla superficie, poi ritirate le cassette nella stufa per circa 12 ore.

Variatissimi sono i formati dei dolci al liquore; dalle piccolissime gocce (che comunemente si chiamano millefiori) alla forma di piselli, a quella dei bottoncini al liquore, e via di seguito, cambiando forma, colore e sapore.

Pei formati piccoli, la cottura dello zucchero basta a 34° col pesa sciropo, e man mano che il dolce è più grosso, si deve anche portare lo zucchero a qualche grado di più fino al massimo peso di 37°.

Si cola in cipria con l'apposito imbuto, lasciando qualche minuto raffreddare lo zucchero, per evitare che si formino dei fori sulla superficie del dolce.

I dolci al liquore, vengono profumati con essenze spiritose di maraschino, vaniglia, kirsch, rhum, grappa, cognac; si preparano pure al zabaglione, al caffè, thè, cacao, cioccolata, ecc.

Dopo dodici ore circa che li avrete collocati nella stufa, quelli piccoli potrete levarli dalla cipria, ma quelli grossi sarà buona precauzione capovolgerli e lasciarli ancora qualche ora al caldo, poi lasciarli raffreddare avanti di toglierli dalla cipria e coi riguardi dovuti a simile operazione, puliteli prima con un pennello e poi coll'apposito soffietto, per sbarazzarli completamente della cipria aderente.

In seguito, questi dolci vengono parte brillantati, parte ghiacciati con ghiaccia o con copertura, parte

vengono anche solo verniciati; alcuni, a forma di frutta o di fiori, vengono leggermente miniati o decorati, variando insomma a norma del disegno e del formato del dolce stesso.

### *Dolci al liquore brillantati*

Per brillantare i dolci al liquore, occorre passarli in apposite cassette di latta quadrate e basse, dette appunto brillantiere.

Sul fondo delle brillantiere, collocate una griglia di filo di rame o filo ferro stagnato, accomodate i dolci l'un contro l'altro con precisione e non troppo stretti a contatto.

A parte, intanto, preparate dello sciroppo a 34 gradi, lasciatelo raffreddare e poi versatelo nelle brillantiere dove avrete accomodato i dolci, in modo da coprirli completamente di sciroppo, sulla superficie del quale, applicherete un foglio di carta bucherellato.

Dopo sei ore, potrete scolare lo zucchero dalle brillantiere, collocandole in luogo caldo per facilitare l'operazione. Lo zucchero avrà formato sul dolce, una leggera superficie di cristalli, la quale potrà essere più o meno forte, regolando i gradi di cottura dello zucchero.

### *Dolci alla pastiglia*

Cuocete lo zucchero alla pastiglia, cioè quando il peso scioppi segnerà 38 gradi. Ritiratelo dal fuoco e dopo averlo lasciato raffreddare qualche minuto,

stancheggiatelo sfregando la spatola contro la cas-seruola. Ripetendo questa manovra per alcuni minuti, lo zucchero tenderà a granire, acquistando un aspetto biancastro.

Giunto a questo punto, profumerete di menta o altra essenza a piacere. Colatelo prontamente in cipria come pei dolci al liquore, servendovi dell'apposito imbuto leggermente scaldato.

Collo zucchero alla pastiglia, si possono fare moltissime qualità di cose, che un buon Credenziere deve conoscere per pratica.

Io qui non posso che indicare la cottura dello zucchero, ma troppo lungo sarebbe enumerare le infinite qualità di zuccherini, eseguiti con questo sistema, cambiando solo la forma, il colore ed il sapore.

#### *Pastiglia forte per colare nei modelli di gesso*

Per ottenere una pastiglia più resistente, non avrete che stancheggiare lo zucchero, aggiungendo, su kg. 5 di sciroppo un ettg. di zucchero al velo. La pastiglia così preparata serve per colare negli stampi di gesso per ottenere frutti, agnelli, colombine, ecc. ecc.

Lo stampo di gesso deve essere ben inzuppato di acqua, colandovi lo zucchero cotto alla pastiglia forte, s'indurisce al contatto dello stampo umido e freddo; capovolgendo immediatamente lo stampo, ne scolere-te la parte di zucchero non ancora totalmente indurita, avrete così modellati i frutti, gli agnelli, ecc., vuoti nell'interno.

### *Pastiglia al fondente*

Per i zuccherini alla menta od alla frutta, che generalmente si colano in cipria, è preferibile che lo zucchero venga stangheggiato con un po' di *fondente*, acquistando morbidezza e pastosità.

### IL FONDENTE (*Fondant*).

Il fondente è una delle migliori e più pratiche manipolazioni dello zucchero; con esso si è trovato il miglior rivestimento che si possa dare alle paste ghiacciate piccole e grandi; con esso si può fare un'infinita quantità di *bonbon* delicatissimi.

Ecco intanto come si ottiene il fondente.

Preparate in una casseruola di rame non stagnato

Zucchero pilé	Kg.	2
Acqua	L.	0,6
Glucosio	Kg.	0,200

Sciolto lo zucchero dall'acqua, si mette a fuoco e quando sta per bollire si aggiunga il glucosio.

Alle prime ebollizioni, si tolga la schiuma e si mantenga inumidito l'orlo della casseruola. Si aggiunga qualche goccia d'acido acetico o sugo di limone, e si lasci cuocere a fuoco ardente fino alla cottura della piccola palla (circa 40 gradi).

In luogo di bagnare l'orlo della casseruola, per evitare che lo zucchero bruci all'ingiro oscurando la massa, potete anche sovrapporre alla casseruola un

coperchio. Il vapore che si sprigiona dallo zucchero cuocendo, obbligato dal coperchio ad espandersi più lentamente, mantiene umido il contorno della casse-ruola.

Raggiunto il grado voluto, si versi lo zucchero su una lastra di marmo leggermente spruzzata di acqua e si lasci raffreddare.

Con una larga spatola di legno o di ferro s'incomincia la lavorazione, sollevando con movimento regolare lo zucchero dal marmo, raccogliendo sempre al centro, e continuando quest'operazione fintanto che a poco a poco sarà diventato bianco e resistente.

Lo si raccoglie allora in un recipiente di terra, mantenendolo in luogo fresco coperto con un panno umido.

Questo è il sistema generale adottato nei laboratori! di pasticceria, ma nelle grandi fabbriche dove il consumo di zucchero al fondente è importante, il lavoro viene facilitato mediante l'aiuto di macchine speciali colle quali è permesso di preparare del *fondant* in quantità, dai 15 ai 25 kg. per volta. Lo zucchero quando è cotto, viene raccolto in un grande recipiente girevole su se stesso e posto a bagno refrigerante mediante il funzionamento di una fontana interna.

A contatto dello zucchero, funzionano alcune larghe spatole, in modo che messa in azione la macchina, lo zucchero passa fra le spatole con un movimento regolare ed in pochi minuti lo zucchero è ridotto in pasta bianchissima e montata.

### *Il fondente per ghiacciare*

A ghiacciare, ossia a verniciare le paste, sia piccole che grandi, è necessario che il fondente sia fatto espressamente con almeno un terzo di glucosio per ogni chilogrammo di zucchero.

Si dovrà aver cura di conservare sempre i medesimi recipienti per sciogliervi il fondente e cioè: uno pel fondente bianco, uno per quello rosa, uno pel giallo, e così via per tutti i colori che più comunemente vengono adoperati, coprendoli con un panno umido ad operazione finita.

Il fondente non si dovrà mai scaldarlo troppo per non fargli perdere il suo bel brillante ed evitare che granisca. Ogni volta che viene riscaldato, si dovrà aggiungerne di quello fresco e se è troppo denso, diluirlo con un po' di sciroppo o latte, onde ottenere un fondente più lucido e morbido.

Abbiate inoltre precauzione, nel colorire e profumare, e quando dovrete ghiacciare delle piccole paste in quantità, per non dover continuamente riscaldare il fondente, di mantenerlo caldo a bagno-maria.

### DOLCI AL FONDENTE. (*Bonbons fondants*)

Molti sono i sistemi per preparare questi delicatesimi *bonbons* e tutti richiedono molta precisione ed accuratezza.

Nelle grandi fabbriche di confetterie, questo articolo è trattato su vasta scala e riesce confezionato alla perfezione appunto per la comodità cui possono di-

sporre gli operai addetti a tale mansione.

I *fondants* sono colati in cipria, come i dolci al liquore. Si scioglie il fondente a bagno-maria od a fuoco moderato, si colora e si profuma a piacere, evitando le tinte troppo cariche ed adoperando profumi delicati e non guasti.

Dimenate colla spatola di legno per amalgamarvi bene la tinta ed il profumo, e colate con molta precisione nella cipria, con apposito imbuto a cono che avrete scaldato un po' prima di introdurvi il fondente.

Gli stampi per imprimere nella cipria, variano all'infinito, è questione di gusto nella scelta.

*Fondante semplici*, sono quelli colati tutti di una tinta per ogni qualità, la quale poi varia secondo il profumo.

*Fondant» doppi*, sono quelli colati in due riprese, o in due tinte, oppure metà fondente e metà gelatina, ecc.

### *Stampi di caoutchouc*

Riescono molto ben marcati i *dolci al fondente* colati negli stampi di *caoutchouc*, e benché un po' cari, c'è sempre un vantaggio, se si calcola la diminuzione di mano d'opera. Cogli stampi di *caoutchouc*, resta evitato l'inconveniente della polvere che vien sollevata nel maneggio della cipria, per riempire le cassette, livellarle, imprimere le forme, ritirare sullo staccio i dolci, soffiarli, pulirli, ecc.

Nelle forme in *caoutchouc* si possono però colare solo i dolci di puro fondente e non quelli al liquore, le

gelatine, ecc.

### *Fondants all'acqua.*

I fondants all'acqua sono quelli che vengono colati negli stampi di gesso, apribili in due o più pezzi.

Quando gli stampi sono bene inzuppati d'acqua fredda, si lasciano un po' scolare, indi vi si cola il fondente, un po' caldo, da ambe le parti se è doppio, o da un foro espressamente praticato nello stampo se è composto di vari pezzi. Si congiungono poi bene le parti, lasciando qualche minuto riposare prima di riaprirlo per staccarvi i dolci.

### *Fiori, frutti e legumi al fondant ed alla pastiglia*

Anche cogli stampi all'acqua si ottengono variatissimi soggetti, fra i quali i fiori, i frutti e legumi, che vengono poi leggermente sfumati con colori innocui e poi brillantati come d'abitudine.

Questo assortimento viene però più comunemente colato di zucchero alla pastiglia, stancheggiato con un po' di fondente, riuscendo così più resistente.

### *Frutti e legumi alla pastiglia vuoti*

Cuocete lo zucchero un po' più forte della pastiglia, stancheggiatelo con fondente, preparato senza glucosio, quando lo zucchero avrà acquistato una tinta latte, colatelo negli stampi imbevuti d'acqua fredda e lasciate un po' scolare.

Appena lo zucchero avrà un po' aderito allo stam-

po, rompete con uno stecco la crosta formatasi all'imbocco e capovolgete lo stampo, lasciando uscire tutto lo zucchero che non avrà ancora fatto presa.

Non è un'operazione difficile, ma richiede un po' di pratica, ciò che si acquista col tempo e colla pazienza. I frutti o legumi così preparati, vengono poi puliti, miniati e brillantati o verniciati e per ultimo completati colle relative foglie e gambi artificiali.

## FRUTTI AL FONDANT

Nell'assortimento variatissimo dei dolci *al fondant* vi sono delle qualità che non si brillantano, devono essere però preparati freschi giornalmente. I francesi li chiamano appunto *Bonbons du jour*.

Fra questi vi sono varie qualità di frutti spoppati o conservati nello spirito, che ghiacciati o composti col fondente, formano dei dolci gustosissimi, ed ecco in che modo si preparano.

### *Ciliege al fondants*

Fate scolare delle ciliegie con gambo conservate nello spirito o nella grappa e lasciatele asciugare un pò<sup>7</sup> nella stufa.

Preparate intanto sciolto un po' di fondente al kirsch colorito leggermente di giallo. Per ghiacciar bene le ciliegie, si dovrà fare l'operazione due volte, e cioè: la prima prendendo le ciliegie pel gambo, una alla volta, e tuffandole nel fondente piuttosto caldo; la seconda, ripassandole col medesimo sistema nel fondente ma più tiepido. Con un po' di carminio in polvere si farà una leggera sfumatura alle ciliegie per completarne l'effetto.

### *Amarene al fondant*

Si procede come per le ciliegie, adoperando fondente colorito di rosa e profumato di maraschino.

### *Ananas al fondant*

L'ananas può essere ghiacciato di fondente in due modi; o adoperando le fette di ananas candite, divise in tante parti eguali e ghiacciate di fondente all'ananas solo a metà, lasciando scoperto parte del frutto, oppure ghiacciando le fette intere dell'ananas candito, prima da una parte e poi dall'altra appena il fondente è raffermo, dividendo poi le fette in tanti triangoli tutti eguali.

### *Cedro al fondant*

Si procede come sopra, fondente bianco, profumo limone ed un pizzico di acido citrico.

### *Frutti al fondant nei pirottini*

Coi piccoli cartocci pieghettati, detti anche pirot-



Fig. 59

tini, si possono confezionare altri generi di dolci approfittando specialmente delle primizie di stagione, ed ecco in che modo:

### *Fragole*

Preparate distesi regolarmente su apposite cassette, i pirottini di carta piccolissimi, introducete in ognuno una fragola matura e mondata e che avrete lasciato un

istante a macerare in un po' di rhum.

Riempite poi i pirottini di fondente rosa, profumato alla vaniglia. Cospargete sulla superficie un pizzico di granella di zucchero cristallino colorato di rosso.

### *Lamponi*

Preparate i pirottini come sopra, introducete ad ognuno un lampone fresco, riempite di fondente colorito di rosso, gusto al lampone, granella verde sulla superficie.

### *Amarene*

Introducete nei pirottini delle amarene sciroppate che avrete lasciato un po' scolare, riempite di fondente al maraschino, granella mandorle sulla superficie.

### *Arancio*

Tagliate a piccoli dadi della buccia d'arancia candita, introductene un po' nei pirottini, riempite di fondente giallo all'arancia corretto con un pizzico di acido citrico, e passate sulla superficie un po' di granella rossa.

Col medesimo sistema vi sarà facile prepararvi qualunque altra qualità, variando i frutti ed il profumo a piacere.

### *Dolci di pasta mandorle*

La pasta di mandorle si presta pure ad una infinita

quantità di *bonbons*, potendosi manipolare e modellare a piacere.

Si fanno dei dolci farciti di gelatina ed avvolti in detta pasta d'ogni colore e profumo. Si fanno dei ripieni variatissimi di forma e sapore e ghiacciati poi di fondente.

Si modella la pasta di mandorle in appositi stampini, ottenendo forme variatissime fantasia, forme di frutti, legumi, ecc.

I *bonbons* di pasta mandorle devono essere brillantati per conservarli più lungamente, ecco in che modo si prepara la pasta.

#### PASTA MANDORLE PER *BONBONS*

Proporzioni:

Mandorle dolci sbucciate	Kg.	0,500
» amare »		0,025
Zucchero pilé	»	1,000
Fondente	Kg.	0,500
Glucosio	»	0,200

In una bacinella di rame, cuocete lo zucchero bagnandolo d'acqua ed aggiungendovi il glucosio. Quando avrà raggiunta la cottura della bolla forte, versate nello zucchero le mandorle dolci ed amare che avrete ridotte in granella sottile. Stancheggiate il tutto insieme e passate poco per volta dalla macchina a cilindri.

Quando avrete ottenuta una pasta lina, rimettete a

fuoco asciugando un po' la pasta, aggiungendovi per ultimo il fondente che aiuterà a renderla più pastosa e bianca.

Ritiratela sul marmo, lasciatela un po' raffreddare poi lavoratela colle mani per riunirla bene insieme e conservatela poi in luogo fresco.

## CARAMELLE

Continuando a descrivere la categoria dei dolci che si ottengono dallo zucchero cotto, ecco che arrivati alla cottura della caramella, il lavorante ha modo di applicare tutta la sua fantasia.

Le numerose macchine a cilindri, a torchio, a leva, le macchine pilluliere, quelle a trancia, e molte altre, hanno da qualche tempo, invaso i laboratori specialmente delle grandi fabbriche. Provetti operai si dedicano esclusivamente a tale genere di lavoro, e coll'aiuto di dette macchine e colle ingegnose combinazioni, che si ottengono colla caramella riunendo vari blocchi di differenti colori, parte tirati al gancio, parte trasparenti si è arrivati ad una perfezione tale da non poter desiderare di più.

### *Caramelle in carta assortite*

Sul modo di cuocere lo zucchero ho già spiegato a pag. 94 potrete però basarvi sulla proporzione seguente:

Zucchero parti 8

Glucosio » 2

Acqua » 3

Cuocete lo zucchero seguendo il metodo indicato e versatelo sulla pietra unta leggermente di vaselina.

La buona qualità della caramella sta nella scelta delle essenze. Molti profumano le caramelle col sugo ristretto di frutti, vi sono però buone essenze concentrate che possono ugualmente dare buoni risultati. L'aggiunta di un po' di acido citrico in polvere a certe qualità, aiutano a dar forza al profumo, come pure a certe qualità cui richiede rendere il profumo più delicato, necessita l'aggiunta di un po' di vaniglia o vaniglina. (137)

In tutti i casi l'essenza, l'acido o la vaniglia, ed il relativo colore, si devono aggiungere appena la caramella è versata sulla pietra.

Riunite la massa al centro lasciando un pò<sup>1</sup> raffreddare, poi colle mani, lavorate la caramella sul tavolo amalgamandovi bene il colore, l'essenza, ecc., dividetela in tante parti uguali e passatela alla macchina a cilindri, spolverizzandoli leggermente con saponaria in polvere.

Passerete da uno staccio le caramelle appena raffreddate, per separarle dalle briciole e ritiratele in latte ben chiuse, in attesa di essere prontamente incartate.

### *Caramelle acidole*

Le caramelle acidole non vengono incartate, hanno perciò un formato più piccolo, profumate con sughi

di frutti ed abbondante acido citrico. Si passano leggermente al vapore o leggermente gommate per poterle avvolgere in massa nello zucchero in polvere.

Si conservano in scatolette o flaconcini ben chiusi.

### *Caramelle Rochs*

La lavorazione delle caramelle così dette Rochs (perché rotte a piccoli pezzi) è molto complessa e senza una speciale pratica e tutte quelle comodità indispensabili per la perfetta riuscita, non consiglio di tentarne la lavorazione nel laboratorio più o meno ristretto di una pasticceria.

### *Caramelle Drops*

Le caramelle Drops variano di forma all'infinito, sono caramelle lavorate a vari colori aventi forme di frutti, fiori, fantasie, ecc., ottenute da speciali macchine a cilindri.

Si profumano con sughi di frutti, con aggiunta di acido citrico.

### *Caramelle alla gelatina*

Cuocete lo zucchero come di regola, versatelo

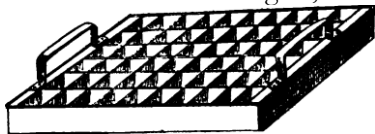


Fig. 60

sulla pietra unta mantenendole una forma quadrata;

nel mezzo praterete della marmellata di frutti molto ristretta e calda, avvolgendola prontamente nella caramella. Se avrete la macchina a pressa, potrete servirvene, arrotolando ed allungando la caramella come tanti bastoni grossi un dito, nel cui interno vi dovrà rimanere la gelatina. Questa operazione riesce facile lavorando su un tavolo caldo od a doppio fondo per lasciarvi circolare l'acqua calda od il vapore.

In mancanza della macchina o del tavolo speciale, potrete ugualmente prepararvi delle caramelle alla gelatina, formando due strati di caramella; spalmate sano d'essi la marmellata, sovrapponetè l'altro strato prontamente e con una trancia quadrata o rettangolare otterrete ugualmente delle caramelle farcite alla gelatina.

S'incartano con carta paraffinata e con apposite etichette che ne indicano la qualità della caramella stesa.

### *Caramelle alla crema*

Le caramelle alla crema sono delicatissime e si fanno generalmente con doppia panna fresca. In mancanza di panna o fior di latte, si può adoperare il burro, ma se il burro non è centrifugato o purissimo e fresco, dà alle caramelle cattivo sapore e dopo qualche giorno diventano acide.

Indicativissimo è pure il latte condensato.

### *Caramelle alla crema vaniglia*

Zucchero Kg. 1,000

Glucosio Kg. 0,200

$\frac{3}{5}$  di panna doppia oppure 200 gr. burro fresco, una cannetta di vaniglia.

Si cuoce lo zucchero in una casseruola un po' grande, avendo esso la tendenza a montare.

Molti bagnano direttamente lo zucchero colla panna stessa, ma io ritengo migliore bagnare lo zucchero con acqua per scioglierlo meglio, quando è sciolto, si aggiunge il glucosio, e quando è arrivato alla *bolla forte*, allora si aggiunge poco per volta la panna od il burro, mantenendolo sempre mosso sul fondo della casseruola con una spatola di legno. La cannetta di vaniglia si aggiunge allo zucchero, tagliata in due per il lungo, togliendola quando lo zucchero è cotto.

Si versa la caramella sul tavolo leggermente unto di burro o vasellina pura. Quattro sponde di ferro servono per mantenere alla massa una forma quadrata e di regolare altezza.

Quando è un po' raffreddata, si trancia a piccoli quadretti e si passa sulla superficie il matterello rigato.

### *Caramelle alla crema caffè*

Si bagna lo zucchero colla fusione di caffè e si procede come per le caramelle alla vaniglia.

### *Caramelle alla crema cioccolato*

Il procedimento è sempre eguale; soltanto che, quan-

do la caramella è quasi cotta, appena che avrete amalgamata la panna doppia od il burro, aggiungerete circa ett. 1 di cacao, sciogliendolo a parte.

### *Caramelle alla frutta o napoletane*

Questa qualità di caramelle ha finito la sua voga, in seguito a tutte le novità di tal genere, introdotte in questi ultimi anni. Le caramelle napoletane, richiedono una lavorazione un po' lunga, ecco perché vennero da molti abbandonate.

Si cola la caramella in appositi stampi collocati sul tavolo di marmo unto. Detti stampi hanno forme varie a cuori, ovali, quadrati, a mandorla, ecc., e si aprono come una tenaglia. Si cola in dette forme fino a metà della sua altezza, si applica su ciascuna caramella un pezzetto di frutta candita ben asciutta ed avvolta nell'acido citrico in polvere (corteccine d'arancia per le caramelle d'arancia, cedro per quelle di limone, pistacchi col profumo di vaniglia escludendo l'acido, ciliege col profumo di maraschino, nocciole toste, caffè, cacao senza acido).

Si riempie poi lo stampo nuovamente colla caramella racchiudendo nel mezzo i frutti. Si lasciano raffreddare e si separano dagli stampi.

## CAPITOLO VI

### DELLE CREME

*Crema comune (o crema di pasticceria).*

Panna (fior di latte)	Litri	1
Gialli d'uovo	N.	25
Zucchero in polvere	kg.	0,600
Bacchetta di vaniglia	N.	1

Si battono le uova collo zucchero in una casseruola di rame non stagnato e quando le uova sono ben montate unirete a poco a poco la panna, indi la vaniglia poi mettete a fuoco, mantenendo sempre mosso specialmente sul fondo, con una spatola di legno.

Si toglie dal fuoco appena principia l'ebollizione, passando la crema da uno staccio di crine entro un recipiente di terra. Evitare assolutamente di lasciar raffreddare la crema nel recipiente di rame.

*Crema comune (qualità più andante)*

Tuorli d'uovo	N.	16
Zucchero in polvere	kg.	0,500
Farina semola	Kg.	0,100
Latte	Litri	1

Si procede nell'identico modo della ricetta precedente.

### *Crema zabaglione*

1/5 di vino bianco.

1/5 di buon marsala

8 tuorli d'uovo

gr. 150 zucchero in polvere

Si frullano i tuorli collo zucchero, vi si aggiunga il vino ed il marsala e si metta al fuoco ardente frullando sempre. Si ritiri appena sta per bollire.

### *Crema Chantilly*

La crema Chantilly non è altro che doppia panna montata a freddo, conosciuta anche col nome di Lattemiele.

Unendo alla crema comune, una parte di crema Chantilly, si ottiene una crema più leggera, però di poca resistenza.

La crema Chantilly viene dolcificata con zucchero al velo, vanigliato.

### *Crema Saint-Honoré* (comune)

La Creme Saint-Honoré, molto soffice e leggera è comunissima in Francia.

Si lavorino sei tuorli d'uova in una terrina, con 200 grammi zucchero in polvere vanigliato.

Quando il composto è ben montato, vi si incorpori 50 gr. di farina passata allo staccio, e per ultimo mezzo litro di latte bollente.

Si amalgama il tutto, si passa per uno staccio, facendolo entrare in una casseruola che metterete a

fuoco, girando sempre con una spatola sul fondo e ritirando dal fuoco appena entra in ebollizione.

A parte intanto, preparerete montati alla fiocca dieci chiari d'uova sui quali verserete la crema ancora bollente, incorporando il tutto colla spatola.

Si ritira la crema in recipienti di terra o ferro smaltato.

### *Crema Saint Honoré (sopraffina)*

Un altro sistema per fare la *crème S. Honoré* è quello di escludere la farina, e mettere qualche tuorlo d'uovo in più. Quando la crema sarà cotta, le verrà unita una meringa composta di dieci uova montate alla neve e 200 grammi di zucchero cotto alla bolla forte. Questo sistema presenta maggiori garanzie tanto dal lato igienico che dal lato della maggior resistenza.

### *Crema al burro*

Si mette, in una casseruola: 500 grammi di burro leggermente scaldato, depurandolo d'ogni parte latticina che potrebbe contenere, e con un frustino metallico lo si monterà come una crema Chantilly, unendovi di tanto in tanto qualche cucchiata di crema di pasticceria o crema comune.

Per ultimo si aggiunga un bicchiere da tavola di buon rhum.

Si può, in luogo del rhum, mettere lo sciroppo di maraschino o di vaniglia ed in tal caso è necessario aggiungervi anche un po' di spirito.

La *crema al burro* dovrà essere montata a freddo; in caso però si separasse, per l'aggiunta di troppo sciroppo o troppa crema, si potrà renderla ancora liscia: sia, scaldandola leggermente e battendola con forza; oppure aggiungendovi dell'altro burro sciolto a parte ed amalgamandolo poi al resto.

Se questa crema (come vedremo più avanti) dovrà servire per decorare dei dolci (gateaux) si dovrà tenere carica di burro, in caso, invece, dovesse servire per farcire torte, *petite fours*, ecc., allora è meglio abbondare nell'aggiunta della crema di pasticceria. Si profuma e si colorisce a piacere.

#### *Crema nocciole*

Aggiungere alla crema al burro, qui sopra indicata, un po' di nocciole toste ben macinate e passate.

#### *Crema pistacchi*

Aggiungere alla crema al burro un po' di pistacchi (ben macinati con sciroppo) profumo vaniglia, color verde chiaro.

#### *Crema cioccolato*

Aggiungere, alla crema al burro, un po' di cacao liquefatto a parte per impedire che formi dei grumi.

Con questo sistema si procede per le altre qualità, cioè: *la crema caffè, crema maraschino, crema vaniglia*, ecc., profumando il burro montato, cou liquori od infusioni a piacere.

### *Crème renversée* (Crema capovolta)

Si fa una crema con due quinti di panna, otto uova, 150 grammi zucchero in polvere; prima di mettere al fuoco per la cottura, aggiungasi 10 gr. colla



Fig. 61

di pesce sciolta a parte con poca acqua a bagnomaria. Appena la crema incomincia a bollire, si toglie dal fuoco, si passa per uno staccio e si raccoglie in uno stampo a *Savarin*.

Si lascia raffreddare poi si colloca lo stampo sul ghiaccio per aiutare il congelamento.

Al momento di servire, s'immerge lo stampo in acqua tiepida per pochi minuti, lo si asciuga prontamente e lo si capovolge su un piatto sul quale sarà posto un tovagliolo con riboccati gli angoli.

Questa crema gelata si profuma abbondantemente di vaniglia. Quando la crema è nello stampo, vi si possono introdurre anche dei biscotti o pezzetti di pasta margherita.

### *Crema di mandorle al rhum* (Blanc-manger)

Pelate, come d'abitudine, kg. 0,500 mandorle dolci, aggiungetene alcune amare e pestatele in un mortaio, aggiungendo, di tanto in tanto, qualche cucchiaino di

latte, per emulsionare l'olio che producono le mandorle, ed impedire che se ne impregnino.

A parte intanto farete bollire un litro di latte nel quale avrete aggiunto 350 grammi di zucchero.

Unite al latte bollente le mandorle pestate o macinate alla macchina, stemperate bene il composto e passate da una tela spremendola fortemente.

Aggiungete, per ultimo: 50 grammi di colla pesce, sciolta con poca acqua a bagno-maria, e mezzo bicchiere di rhum. Si frammischia il tutto e si mette in uno stampo di latta a corona, rigato.

Si colloca lo stampo sul ghiaccio, ed al momento di servire si procede come per la *crème renversée*.

Questo *blanc manger* si può fare anche al maraschino, al caffè, al cioccolato, ecc.

## CAPITOLO VII

### FRUTTI CANDITI

Per frutti canditi s'intendono i frutti conservati nello sciroppo in modo che possano durare, mantenendo la loro forma ed il loro colore e sapore.

Non tutti però i frutti possono essere trattati nello stesso modo, essi si dividono in varie categorie.

Frutti carnosì o polposi, come le pesche, le mele, le pere, le ciliege, i lamponi, le fragole, le prugne, gli ananas, le albicocche, le azzeruole, ecc.; e succosi come: l'uva, gli aranci, i cedri, i chinotti, le melangolo, i mandarini, le nespole del Giappone, i poponi, ecc.

Questi frutti contengono molta acqua ed una forte proporzione di zucchero, acido ed una sostanza azotata che ne facilita la fermentazione.

Frutti zuccherini e non aciduli, come i fichi, i fichi d'india, i banani, i datteri e pochi altri provenienti dai paesi caldi.

Frutti zuccherini e fecolati, come le castagne.

Frutti oleosi: le mandorle, le nocciole, i pistacchi, gli arachidi, le noci, ecc.

Quest'ultime qualità però non si prestano per essere candite allo zucchero, salvo le mandorle e le noci, ma vengono adoperate molto acerbe. In media tutti i

frutti contengono, in proporzioni differenti, zucchero, gomma, fecola, acidi, sali minerali, e materie grasse, aromatiche e coloranti. Bisogna quindi tener calcolo di tutte queste proprietà, che più o meno può avere ogni frutto, per la buona riuscita della lavorazione.

In generale i frutti non devono essere adoperati troppo maturi, specialmente se appartengono alla categoria dei carnosì, devono essere inoltre sani e di bella forma.

Per candire i frutti, la prima operazione è quella di renderli nella condizione che possano ricevere lo zucchero, facendoli cuocere in acqua, regolandosi secondo la qualità del frutto stesso.

La seconda operazione è quella di passarli allo zucchero, il quale non dovrà essere troppo denso all'inizio, se dovrà agire la sua penetrazione graduale.

La zolforazione praticata a parecchie qualità di frutti, è pure una delle operazioni importantissime e necessaria al buon andamento e risultato del lavoro.

La zolforazione, oltre ad arrestare la fermentazione e la maturanza al frutto, lo scolora e lo rende in condizioni di poterlo, all'occorrenza, ricolorire d'una tinta più regolare.

Questa operazione è praticata specialmente nelle grandi fabbriche, dove per la grande quantità di frutta che si deve lavorare, l'azione decolorante dei vapori zolfo rosi, rende il frutto più bello e più appariscente; certo però che, unitamente alla parte colorante, lo

zolfo asporta anche gran parte del suo sapore naturale, i frutti zolforati e preparati coi sistemi moderni, mentre acquistano in apparenza, sono ben lungi dal possedere la finezza di gusto dei frutti preparati col metodo ordinario.

### *Fragole candite*

La fragola ha un profumo delicatissimo e soave, ma è altrettanto fugace, si altera e scompare facilmente appena si porta il frutto all'ebollizione. Richiedono quindi speciali riguardi in tutte le sue preparazioni.

Come già dissi, per fare il succo, son preferibili le fragole piccole di bosco, perché molto più profumate, per candire però, siccome questo frutto diminuisce di volume e si sfascia facilmente, sono a preferirsi le qualità grosse e carnose, ma che non siano troppo mature.

Mondatele e collocatele in recipienti bassi di terra o ferro smaltato; ne collocherete poco più di due chilogrammi per recipiente, spandendo, fra uno- strato e l'altro: kg. 1 di zucchero in polvere e per ultimo bagnandole con mezzo bicchiere d'acqua.

Scaldate a bagno-maria od a fuoco debole, per aiutar lo zucchero a sciogliersi, poi lasciate riposare fino al giorno dopo.

Con precauzione scolerete allora il sciroppo, scaldandolo a parte e portandolo a 23°. Versatelo poi caldo sulle fragole.

Il giorno appresso, si ripete la medesima operazione

e si riduce il sciroppo a 27°, poi a 30°, e per ultimo a 33°, facendo bollire per un «minuto solo insieme colle fragole.

A metà lavorazione, potrete colorire leggermente in rosso il sciroppo ed aggiungervi anche un po' di glucosio.

### *Lamponi canditi*

Si procede nell'identico sistema delle fragole.

Tanto per candire i lamponi che le fragole, sono molto pratici i recipienti muniti di un rubinetto per poter scolare il sciroppo senza muovere i frutti, evitando così che si sfascino.

### *Mandorle verdi candite*

Le mandorle destinate ad essere candite non devono essere troppo mature, e ciò si conosce se, perforandolo con uno spillo, non si sentirà il guscio della mandorla interna già troppo resistente al contatto. Devonsi poterle perforare per rendere fattibile l'assorbimento del sciroppo.

La prima operazione consiste nel fare la lisciva alle mandorle, cioè sbarazzarle dalla lanuggine di cui sono rivestite.

Le qualità di mandorle un po' grosse si possono pelare con un coltello rigato, ma questa è un'operazione molto lunga, non si può quindi applicarla a tutte le qualità.

Le mandorle piccole e mezzane si lavano perciò

nella lisciva nel modo seguente:

Si scioglie nell'acqua, della cenere di legna nella proporzione di due chilogrammi ogni dieci litri di liquido. Si fa bollire il tutto insieme, si lascia depositare e si adopera solo l'acqua limpida superficiale.

Si rimette a fuoco, aggiungendo le mandorle verdi, che manterrete costantemente rimescolate con una spatola acciocché non abbiano a depositare sul fondo.

Quando v'accorgete che la lanuggine sulle mandorle si potrà con facilità togliere, le passerete entro un sacco dove, due operai di buona lena le confricheranno per pulirle completamente, gettandole poi in acqua fredda.

Altro metodo è quello di farle scottare in acqua satura di potassa d'America o soda. In ogni caso quando le mandorle saranno ben pulite e lavate in abbondante acqua, le pungerete con apposito punteruolo, formato da un gruppo di spilli conficcati in un turacciolo, sulle cui capocchie avrete pure legato altro pezzo di turacciolo per renderli resistenti; quindi getterete le mandorle, così preparate oppure pelate con coltello rigato, in acqua, raccolta in una casseruola di rame non stagnato. Aggiungerete all'acqua un po' di allume

Si mette a fuoco moderato e colla schiumarola si manterranno costantemente mosse; man mano che le mandorle monteranno alla superficie, ciò che proverà che sono cotte abbastanza, si getteranno nuovamente in acqua fredda, lasciandole fin tanto che avrete preparato lo sciroppo.



Fig. 62

Preparerete uno sciroppo a 20° gradi, e le darete una leggera tinta verde con verde vegetale.

Quando avrete scolato le mandorle e le avrete accomodate negli appositi recipienti di terra cotta, che sono i più adatti per candire la frutta, verserete su di esse il vostro sciroppo bollente e lascerete riposare per 24 ore. Le mandorle, contenendo ancora nell'interno un po' d'acqua, avranno diminuito di grado lo sciroppo. Perciò, dopo le 24 ore di riposo, passerete lo sciroppo per uno staccio e lo metterete a fuoco aggiungendovi nuovo sciroppo per restringerlo e portarlo a 22 gradi.

Aggiungetevi le mandorle che avrete fatto scolare e fate scaldare un po' insieme, evitando però che lo sciroppo abbia da bollire, rimestando un po' le «mandorle durante il riscaldamento, acciocché ricevano il calore tutto eguale.

Ritiratele nei recipienti di terra e copritele con un foglio di carta.

Si ripete la medesima operazione il giorno appresso,

portando lo sciroppo a 24 gradi, il terzo a 27, il quarto a 30, il quinto a 34. Per evitare poi che lo zucchero abbia a granire, s'incomincerà allora ad aggiungere un po' di glucosio, in ragione del 10 °/0 e si scaldereà soltanto ogni due giorni.

Portato lo zucchero a 36 gradi, si lascia riposare per alcuni giorni, per accertarsi che lo sciroppo non sia disceso a 34°; in tal caso sarà necessario restringerlo un'altra volta.

A questo punto avrete le vostre mandorle perfettamente candite. Coprirete lo sciroppo con un foglio di carta paraffinata o inzuppata nello spirito di vino, più un altro foglio ingommato sull'orlo del recipiente di terra, per impedire alla polvere di depositarsi sulla superficie. Collocate i recipienti in luogo fresco e lungi dall'umidità.

### *Ciliege candite*

La ciliegia è uno dei frutti che richiede d'essere sottoposta alla zolforazione.

Si potrebbe evitare ciò, passando i frutti per qualche minuto in acqua bollente, raffreddandoli e scolandoli bene prima di metterli nello sciroppo.

Per zolforare le ciliege, bisognerà disporle su setacci di crine o su quadrati di vimini, all'altezza di cinque centimetri circa, sormontandoli l'un sull'altro e separati da un intervallo, situandoli entro un ambiente ermeticamente chiuso. Potrà servire, per piccole quantità, anche una cassa grande od un armadio, pur-

ché si possa ben chiudere.

Si dovrà tuttavia tenerli scostati dalla base per l'altezza di circa un metro, onde evitare un possibile incendio. Sul pavimento collocherete una bracieria con carbone acceso e quando tutto sarà pronto, verserete sul fuoco circa mezzo chilo di zolfo in polvere, ed appena vi sarete accorti che avrà preso fuoco emettendo, una fiammella azzurrognola, chiuderete ermeticamente la zolforiera o l'armadio o quell'ambiente in cui avrete poste le ciliege a zolfare.

Tutte le più piccole fessure, dovranno essere chiuse con carta gommata, per evitare ogni possibile esalazione del gas.

Si lasciano così rinchiusi da sei a otto ore; e, prima di aprire, dovrete assicurarvi che il gas rinchiuso nella stufa, così improvvisata, possa sprigionarsi liberamente senza procurare degli inconvenienti alla salute di chi sarà addetto ai lavori.

Le frutta saranno diventate perfettamente bianche, e se così non lo fossero, dovrete rinnovare l'operazione.

Getterete poi le ciliege in acqua pura, lasciando-vele fino al giorno appresso.

Si stacca il gambo, si leva il nocciolo interno mediante un filo di ferro ritorto o colle macchinette speciali e si passano in acqua calda lasciandole cuocere tino a punto giusto. Ciò fatto le rimetterete in acqua fredda.

Lasciatele raffreddare, poi ben sgocciolare su cesti

di vimini, per poi passarle nelle terrine onde ricevere il primo bagno di sciroppo.

Il procedimento è uguale a quello delle mandorle verdi.

Sceglierete le più belle ciliege per poterle ultimare bianche, e quelle un po' macchiate le potrete colorire dando il colore *rosso brillante*, allo zucchero.

#### *Amarene o marasche candite*

Si procede nell'identico sistema delle ciliege, zolforandole acciocché rimangano di un bel rosso trasparente ad operazione finita.

#### *Albicocche candite*

Le albicocche, se di qualità chiare, possono essere candite senza passarle alla zolforazione, immergendole per qualche tempo in un bagno di acqua e calce nella proporzione del 5°/0, e ciò per rendere la buccia del frutto un po' resistente.

Zolforandole, il frutto diventa ancor più bianco ed acquista pure resistenza e bell'aspetto.

Alle albicocche si può togliere il nocciolo come per le ciliege, sostituendovi però un pezzetto del medesimo frutto per mantenerlo rotondo.

L'operazione per portar a termine le albicocche è identica a quella già indicata per candire le mandorle e le ciliege.

### *Pesche candite*

Vi sono pesche verdi e rosse e pesche gialle.

Le qualità verdi e rosse subiscono un identico trattamento. Si deve in primo luogo passarle alla lisciva come le mandorle, per privarle della lanuggine di cui sono ricoperte.

Si pungono col punteruolo e si cuociono con precauzione, perché è un frutto che si sfascia facilmente, si candiscono tanto col nocciolo che senza, e si procede come per le albicocche.

Le pesche gialle, di pasta dura, vengono pelate, tagliate per metà, e snocciolate dopo di averle cotte come d'abitudine. Per poterle candire intere, bisognerebbe, dopo cotte, lasciarle fermentare in un sciroppo di 20 gradi e, dopo otto giorni circa, farle bollire per togliere la fermentazione e continuare a candirle come gli altri frutti.

Lo scopo di questa fermentazione è quello di ottenere che il frutto, diventi un po' snervato, per poterlo candire alla perfezione.

### *Prugne candite*

Le prugne sono di difficile lavorazione, perché la loro buccia è molto sottile, occorre quindi aver molta precauzione nel farle cuocere.

Le prugne verdi si fanno cuocere in acqua salata, per conservarne il bel colore; quelle gialle si dovranno zolforare, per poi finirle come le albicocche.

### *Pere candite*

Vi sono molte qualità di pere e di varie grossezze. Sono a preferirsi le qualità chiare e non troppo mature, e particolarmente quelle dette *pere di S. Martino*.

Per renderle più bianche, alcuni le passano alla solforazione; vengono poi sbarazzate dei semi interni con un affilato temperino, e colla macchinetta a sbucciare o con un temperino corto di lama e leggermente curvata, si sbucceranno, raschiando ed accorciando il picciolo e gettandole immediatamente in acqua fresca dove avrete pur messo un po' di allume.

Si procederà poi alla cottura, passando le pere in acqua fresca e mettendo a fuoco. Man mano che le pere saliranno alla superficie dell'acqua, levatele colla schiumarola e passatele nuovamente in acqua fredda con allume.

Si lasciano poi sgocciolare per passarli allo sciroppo. I frutti migliori si finiscono bianchi e quelli un po' scuri si coloriscono di rosso procedendo come per le ciliege.

### *Fichi canditi*

Vi sono fichi verdi e fichi chiari moscatelli. Entrambe le qualità sono sottoposte prima alla solforazione. Perforateli col punteruolo passandoli in acqua fredda. Cuoceteli in acqua salata, e dopo d'averli ben lavati e sgocciolati, passateli in un sciroppo piuttosto lungo (18 gradi), continuando l'operazione nel modo stesso che vennero trattate le altre qualità di frutti.

### *Mele cotogno candite*

Perforate le mele in modo di toglierne il torsolo, passandole man mano nell'acqua fredda corretta con allume. Portatele a fuoco, mantenendole sempre coperte dall'acqua.

Quando saranno alquanto rammollite, toglietele dalla caldaia per passarle nuovamente in acqua fredda con allume di rocca.

Tagliatele allora in quattro levandone la buccia ed il torsolo, passandole sempre in nuova acqua.

Passate nuovamente a fuoco in acqua corretta con poco acido citrico e terminate di cuocerli fino che avranno raggiunto il grado giusto percuoterli far entrare nel sciroppo, lasciandoli però per qualche ora in acqua fredda acciocché perdano tutte le tracce di acido che possono aver assorbito nella cottura.

È pure indicato il sistema di solforarli per meglio imbiancarli avanti farli cuocere.

Cotte le mele a spicchi come ho spiegato, e ben sgocciolate, non rimane che collocarle nelle apposite bacinelle di terra cotta e versarvi sopra lo sciroppo bollente a 20 gradi. Si procede poi nell'operazione come d'abitudine, restringendo lo zucchero ogni volta con l'aggiunta di zucchero in polvere.

### *Cedri canditi*

Si tagli con cura la superficie della buccia che servirà per mettere in infusione, poi trinciati e fateli cuocere in abbondante acqua, passandoli, appena cotti, in

acqua fredda e lasciandoli qualche giorno, cambiando sovente l'acqua per togliere al frutto la parte amara.

Si passano nello zucchero molto lungo e restringendolo gradatamente poco alla volta, essendo un frutto che assorbe difficilmente lo zucchero. Occorre perciò maggior tempo a candirsi che le altre qualità.

### *Poponi canditi*

I poponi si possono candire interi, e tagliati a fette o pezzetti quadrati.

Si sbucciano e si lasciano qualche tempo in acqua salata, si cuociono in acqua leggermente acidulata, passandoli poi in acqua fredda; si procede, in seguito come al solito.

### *Aranci e mandarini canditi*

Gli aranci ed i mandarini si possono candire interi, praticando un taglio in croce sul fondo dopo di averli sbucciati colla macchina.

Si forano col punteruolo e si lasciano in acqua per alcuni giorni cambiando l'acqua almeno ogni sei ore.

Si lasciano, dopo cotti, ben sgocciolare poi si mettono in sciroppo come le altre qualità.

Identico sistema per candire le bucce di aranci, mandarini e limoni.

Le bucce conservate in acqua salata e messo in vendita dalle case di Messina e Palermo, servono benissimo allo scopo, solo che bisogna lasciarle maggior tempo in acqua pura, possibilmente acqua corrente

per far togliere ogni traccia di sale.

*Chinotti canditi*

Vi sono due sorti di chinotti, verdi e gialli, ed anche di piccoli e grossi. Questi frutti si candiscono come gli aranci ed i mandarini interi. Ai chinotti verdi si colorisce un po' lo sciroppo per dar maggior effetto al frutto quando è ultimato.

*Ananas canditi*

Questo frutto che ci arriva conservato nelle scatole da Singapore e dalla Martinica, ha un profumo delicatissimo, si taglia prima a fette rotonde regolari che vengono messe nello sciroppo il quale potrà essere preparato, bagnando lo zucchero coll'acqua stessa che si troverà nelle scatole degli ananas.

## PER GHIACCIARE I FRUTTI CANDITI

Scaldate i frutti nel relativo sciroppo per poterli sgocciolare facilmente. Potrete anche lavarli un istante in acqua calda, lasciandoli poi asciugare nella stufa per circa 12 ore.

In una bacinella, piuttosto bassa e larga, fate cuocere dello zucchero, senza grassarlo, al filo forte, cioè a 38 o 39 gradi. Aggiungete allo zucchero i frutti ben asciutti; scaldate senza far bollire; lasciate riposare alcuni minuti acciocché il calore penetri anche nell'interno dei frutti, poi stancheggiate lo zucchero sfregando la spatola di legno contro 'Torlo della bacinella, fintanto che lo zucchero incomincerà a bianchirsi. Fate in modo che si estenda questa velatura su tutta la superficie dello zucchero, rimestandolo leggermente colla spatola stessa; poi, con un'apposita schiumarola a larghi buchi o fatta con fili di ferro intrecciati, sortirete i frutti dallo zucchero per passarli a sgocciolare su appositi graticci. Si lasciano raffreddare, poi si mettono nei cartocci o nelle scatolette.

## MARRONI CANDITI E GHIACCIATI.

*(Marrons glacés).*

I marroni sono i frutti più difficili a candirsi per la loro friabilità.

Le qualità migliori sono quelle provenienti dal Piemonte, dalla Toscana e dalla provincia di Belluno.

I marroni napoletani sono più grossi ma più oscuri e più fragili.

Preferiti sono i marroni che, ad operazione finita, riescono chiari. Per ottener ciò, alcune case grossiste hanno pensato di solforare i marroni prima di farli cuocere.

I marroni solforati sono infatti molto più chiari, ma perdono completamente la squisitezza del loro sapore.

Scegliete una buona qualità, incominciate a sbazzarli della prima buccia, evitando col coltello di intaccarne la seconda aderente al frutto.

Accomodate i marroni su canestri di vimini, in modo da poterli sormontare l'un sull'altro, entro un recipiente di rame pieno d'acqua. L'acqua dovrà coprire completamente i marroni. Buona precauzione sarà pur quella di avvolgere i marroni ed i canestri entro una tela, aggiungendo all'acqua qualche manata di crusca, senza farla entrare a contatto dei marroni.

Si mette il recipiente a fuoco regolato, evitando l'ebollizione troppo precipitata.

Occorrerà più di un'ora prima che le castagne arrivino alla cottura adatta per poterle pelare della se-

conda pellicola. Durante questo tempo, l'acqua si sarà oscurata alquanto per l'azione dell'acido tannico che in abbondanza ne contiene la buccia stessa del frutto.

Per evitare quindi che quest'acqua possa rendere oscure le castagne, si dovrà cambiare con precauzione l'acqua, aggiungendovene dell'altra limpida e bollente, senza toccare le castagne, inclinando solo la bacinella, e mentre l'acqua sporca sortirà da una parte, farete entrare quella chiara dall'altra, evitando che le castagne rimangano all'asciutto.

Quando le castagne saranno cotte, (non troppo però che abbiano a disfarsi), incomincerete a pelarle, una alla volta colla punta di un temperino e le passerete con precauzione in un sciroppo a 20 gradi posto in terrine piatte e basse. Quest'operazione dovrà essere fatta da parecchie persone, essendo un lavoro lungo e richiedendo molta pazienza ed attenzione, per cercar di romperne il meno possibile.

I marroni si possono cuocere anche a vapore, entro un apposito recipiente dove vengono collocate delle bacinelle in rame stagnato e perforate, entro le quali verranno posti i marroni.

Praticissimi sono pure gli apparecchi della S. I. R. E. (società italiana riscaldamento elettrico) coi quali si possono cuocere circa 30 kg. di marroni in un'ora circa, senza pericolo che si rompano, essendo disposti in modo che ben difficilmente si possono muovere quando l'acqua bolle per l'azione degli elementi di riscaldamento elettrico.

In tutti i casi, quando i marroni sono cotti e passati allo sciroppo, si procede come per le altre qualità di frutti, aggiungendo allo zucchero qualche baccello di vaniglia e restringendolo poco a poco fino a canditura completa.

Si ghiacciano, non adoperando però lo zucchero che avrà servito per ghiacciare gli altri frutti, perché questo sarà certamente acidulato, mentre, pei marroni, occorre che la ghiaccia sia profumata di vaniglia.

### *Dei composti di frutta*

Coi frutti si preparano varie specie di composti secondo l'uso cui devono servire.

Oltre al succo dei frutti, si prepara la *polpa* o *pasta*, la *mezza pasta*, la *marmellata* e la *gelatina*.

La *polpa* o la *pasta dei frutti*, si ottiene cuocendo i frutti alquanto maturi e sbarazzati dalla buccia e dai noccioli o semi, e passati per uno staccio.

La *mezza pasta*, si ottiene tagliando i frutti a fette, cuocendoli con altrettanta quantità di zucchero in polvere cristallino.

La *marmellata* è fatta colla polpa o pasta dei frutti cotta con tre quarti del suo peso di zucchero.

Alcuni fanno anche parti eguali, secondo però la qualità dei frutti stessi.

La *gelatina*, trasparente e mucillaginosa si ottiene col succo dei frutti e zucchero in parti eguali e condensati insieme.

La lavorazione dei composti di frutta se non ri-

chiede speciale conoscenza, abbisogna però di attenzione soprattutto nella cottura; se questa la tenete debole, il composto non si conserverà, comincerà presto a sobbollire, se al contrario la spingerete ad un grado troppo avanzato, il composto dissecca e lo zucchero si cristallizza.

Nel primo caso, potrete ripararvi, rimettendo la marmellata nella bacinella e farla bollire qualche minuto; e, nel secondo, converrà diluirla a fuoco con l'aggiunta di un po' di glucosio.

Per la cottura delle marmellate, si adopera generalmente un recipiente di rame non stagnato, dimenando il contenuto costantemente con una spatola acciocché la pasta non s'attacchi al fondo. Nelle grandi case vi sono apposite bacinelle a bagno-maria, oppure *Wacoum* o apparecchi per la cottura a concentrazione nel vuoto, con apposito agitatore meccanico che funziona internamente.

In tutti i casi però le marmellate non dovranno mai rimanere nei recipienti di rame che il tempo necessario alla loro cottura, raggiunta la quale dovranno essere subito ritirate in appositi vasi o conche di terra o di vetro.

### *Conservazione dei composti di frutta*

La conservazione dei composti di frutta è identica a quella spiegata per conservare i sughi dei frutti stessi. Le marmellate si conservano benissimo, anche solo ritirandole in recipienti di terra ricoperti con carta pa-

raffinata e posti in locali freschi e non umidi.

### GELATINA PER DECORARE

La gelatina per decorare è fatta colla polpa delle mele *reginette* o *renette*.

Questa qualità di mele è la più indicata, perché contiene maggior quantità di pectina o parte gelati cosa il che facilita la composizione delle gelatine. Per questa sua proprietà, viene adoperata, tanto la pasta che il sugo di queste mele, per rafforzare le altre qualità. Le gelatine di albicocche, d'arancia, di prugne, di pesche, di ananas, di limone, ecc. sono appunto ottenute con metà sugo di mele e metà sugo dei frutti suddetti. Oltre a riuscire più chiare, riescono anche più consistenti.

La *polpa di mele* si prepara nel modo seguente.

Scegliete delle belle mele chiare, sbucciatele, tagliatele in quattro, asportandone il torsolo, cuocetele con un po' d'acqua a *bagno-maria*, e passatele per uno staccio.

Se vorrete conservare il sugo a parte, non avrete che filtrarlo dalla polpa ottenuta. Passerete poi nuovamente al fuoco la pasta per restringerla alquanto raccogliendola in latte nuove, galvanizzate e sterilizzate, della capacità da 1 kg. a 5 kg.

Saldati i coperchi, si mettono a bollire come d'abitudine per assicurarne la conservazione, ritirando poi le latte in luogo asciutto e fresco.

Col *sugo di mele*, nella proporzione di litri 1 ed eguale

peso di zucchero (kg. 1), messo a fuoco e quando lo zucchero sia sciolto, lasciate bollire un pò<sup>7</sup> insieme, sempre rimuovendo con una spatola, otterrete una gelatina chiara e trasparente che potrete colorire e profumare a piacere, utilizzandola così, mentre è calda, per ghiacciare le torte e riempire certi spazi destinati per tal uso.

Adoperando sugo e polpa insieme, vi riuscirà una gelatina un po' più consistente ed in certi casi preferibile perché di maggior effetto.

#### *Gelatina per colare in cipria*

Pasta di mele Kg. 1

Zucchero pilé spezzato Kg. 1,200

Si procede come sopra, riunendo in una casseruola la pasta e lo zucchero, e passando a fuoco, rimuovendo costantemente, e quando è sciolto lo zucchero e che avrete lasciato bollire qualche minuto insieme, si toglie dal fuoco, si colorisce e si profuma a piacere; poi, con un imbuto, si cola nella cipria, dove avrete stampato, dei fiori, delle foglie e dei gambi, oppure rosoni fantasia, papaveri, iris, ecc., e, dopo qualche ora, potrete toglierli dalla cipria, lavarli nell'acqua e servir vene per decorare le torte.

#### *Cotognata*

La mela cotogna è un frutto astringente, crudo non è mangiabile, ma confezionato in gelatina è molto ricercato.

Scegliete delle belle mele cotogne, non troppo mature, e mettetele a cuocere a bagno-maria in abbondante acqua. Alcuni vi asportano prima i torsoli, ma si può far a meno.

Appena son cotte, passatele in acqua fredda e sbucciatele per passarle poi per uno staccio, o grattandole con una grattugia.

Riunite la polpa ottenuta, in un recipiente di rame a doppio fondo o bagno-maria, asciugate bene la pasta come d'abitudine, ed aggiungetevi, per altrettanto del suo peso, dello zucchero cotto alla caramella, mescolando bene il tutto.

Riempirete, con questa gelatina, tanti recipienti di latta, foderati di carta, alti un dito e della dimensione di circa 25 cm. in quadro. Il giorno appresso, si levino dalle latte le gelatine e si lasciano asciugare nella stufa per alcuni giorni, capovolgendole di tanto in tanto. Otterrete così degli strati di gelatina compatti, che tagliare te poi a quadretti regolari per poi passarli al candito come i fondenti.

## CAPITOLO VIII

### DELLA DECORAZIONE

Decorare una torta od un dolce qualunque, non è cosa tanto facile come si potrebbe credere, richiedendo un lungo esercizio per saper maneggiare il *cornetto*, e necessitando inoltre che chi si accinge a tale lavoro, non sia totalmente ignaro dei primi elementi di disegno, o per lo meno dotato di un pò<sup>9</sup> di buon gusto.

Con buona volontà ed applicazione, ognuno può riuscirvi; ma è necessario che, specialmente l'apprendista, si dedichi per tempo a tale esercizio, iniziandosi a riprodurre col cornetto i vari fregi e bordure, incominciando dalle più facili, fin tanto che la mano sarà addestrata a tale lavoro.

Il cornetto si forma rotolando, a punta ben chiusa, un foglio di carta pergamenata e sottile, del formato di mezzo foglio di carta da lettere, dando così la forma di un imbuto, che riempirete di ghiaccia sino a metà. Chiudete poi l'estremità superiore, evitando che la ghiaccia imbratti l'esterno del cornetto.

Si deve abituare a decorare a mano libera, e per



Fig. 64

facilitare le prime prove, sarà bene tracciare colla

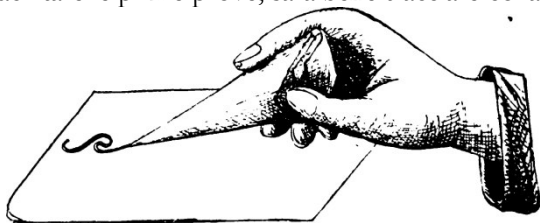


Fig. 65.

matita, il disegno che si vuol eseguire su d'un foglio di carta bianca, sovrapponendovi poi un vetro, e col cornetto seguire il disegno fatto.

Quando si avrà acquistata una certa pratica nell'adoperare il cornetto, non riuscirà tanto difficile decorare una torta.

## DECORAZIONE DELLE TORTE

Fissato il disegno che si vuol eseguire; si deve prima segnare i punti principali di partenza, indi le linee che stabiliscono l'insieme del disegno, riempiendo poi di fondente colorato, gli spazi destinati a far risaltare, sulla superficie della torta, una variazione di fondo, come se fosse un mosaico.

Ciò in via di massima per le decorazioni delle torte; ma infiniti sono i sistemi di decorarle, come molti sono pure i metodi di ghiacciarle.

Un tempo si ghiacciavano esclusivamente con ghiaccia all'acqua, in bianco o leggermente tinta in rosa, ma ora le torte vengono coperte con uno strato leggero di zucchero fondente, al quale si può dare tinte più delicate e si presta maggiormente per le decorazioni moderne.

La fantasia ha suggerito poi nuovi sistemi, ed infatti, oltre all'intrecciare varie tinte di fondenti, si può introdurre delle foglie o dei fregi di gelatina, segnandone prima il contorno con un filo di ghiaccia, riempiendo, poi, lo spazio destinato, colla gelatina di mele reginette, che più d'ogni altra si presta per tale operazione (vedi ricetta a pagina 159).

Dalle tavole colorate, ne avrete una più chiara idea, meglio che descrivere, in tutte le sue variazioni, gli infiniti intrecci che si possono combinare.

Oltre al modo di preparare ghiacciata la torta, troverete segnata la disposizione delle frutta candite, dei fiori di zucchero, ecc., che devono completarne la de-

corazione. Ed infatti, anche in ciò occorre una certa maestria, perché non si deve ammonticchiare la frutta a casaccio; ma bisogna saperla adattare con grazia, combinando bene i colori, tagliando a fette i frutti troppo grossi, disponendoli a ghirlanda, o formando rosoni, completando con angelica e buccia d'arancia, tagliate a fili od a forma romboidale.

Oltre ai fiori di pasta mandorle o di zucchero, oltre ai frutti canditi, ai fiori di gelatina e relativi gambi e foglie pure di gelatina, che tanto bene si prestano per intrecciar palme e fregi sulle torte, oltre al servirsi di qualche cornetto di ghiaccia al cioccolato per ottenere qualche bordura d'effetto, oltre all'applicarvi qualche confetto argentato, la torta è in molti casi arricchita da un medaglione di zucchero decorato; e, benché ora non sia più tanto in uso, tuttavia se il quadro o *tableaux* è ben fatto, è sempre, anche al giorno d'oggi, il più bel ornamento per una torta, sia per nozze, che per onomastico o per qualunque siasi altra ricorrenza.

### GHIACCIA PER DECORARE

Si chiama comunemente *ghiaccia* o *ghiaccia reale*, l'impasto di chiaro d'uovo e zucchero impalpabile montato insieme, ed ecco in che modo si procede.

In una tazza ben pulita, si mette un chiaro d'uovo o due, e vi si aggiunge, poco per volta, dello zucchero impalpabile, sbattendo vivamente insieme, in modo da ottenere una mazza soffice, resa ancor più bianca col l'aggiunta di qualche goccia di sugo di limone o

d'acido acetico.

Finita questa operazione, si tiene coperto con un pannolino umido.

Nelle fabbriche, dove si fa molto uso di ghiaccia, viene preparata diversamente. Al posto del bianco, d'uovo, si adopera una composizione (così si chiama) di grammi 60 di colla forte chiara, o colla russa bianca e grammi 25, d'allume di rocca, sciolto il tutto a bagno maria, in un litro d'acqua, dopo d'aver lasciato, per alcune ore, la colla a bagno nell'acqua stessa per facilitarne la liquefazione.

Si toglie dal fuoco, appena incominciata l'ebollizione e che l'allume sia sciolto, si passa poi per uno staccio e si conserva in fiaschi o bottiglie, in luogo tiepido, specialmente d'inverno, perché si congela facilmente.

Questa composizione, o chiaro d'uovo artificiale, serve meglio della vera albumina d'uovo per parare una ghiaccia più forte, necessaria per la fabbricazione dei fiori, figurini, ecc. Però, per decorare torte o qualunque altro dolce di pasticceria, è da preferirsi la ghiaccia reale, fatta con chiaro d'uovo leggermente profumata.

### *Fiori di ghiaccia*

I fiori sono e saranno sempre il più bel ornamento in qualunque lavoro decorativo.

Per decorare torte, dolci, alzate, ecc., i fiori hanno

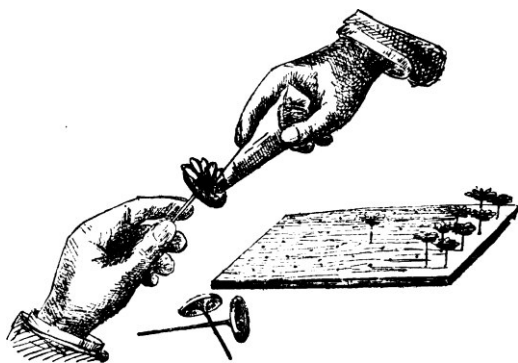


Fig. 66

una parte importantissima. Questi possono essere imitati ed applicati in mille modi; si fanno fiori di zucchero, di pastigliaggio, di caramella, di pasta mandorle, di cioccolato, di crema, ecc. Anche i fiori naturali stessi, che si candiscono come i frutti, servono per decorare confettiere e comporre graziosi *bouquets*

I fiori di ghiaccia si fanno col cornetto di carta, alla cui estremità viene applicato una bocchetta piccola di ottone, tagliata in modo che permette alla ghiaccia di uscire a forma di nastro, più o meno grande, secondo la necessità. L'operaio che eseguisce tale lavoro, si serve di appositi stampini di metallo, unti di vasellina, e su ciascun d'essi intreccia, foglia a foglia, man mano che fa uscire dal cornetto la ghiaccia, imitando ogni sorta di fiori, guidato un po' anche dalla lunga pratica.

Gli stampini vengono poi infissi su apposite assicelle bucherellate; si mettono nella stufa a seccare, in-

di vi si stacca il fiore per ultimarlo, sfumandolo nelle sue variate tinte e combinandovi i relativi pistilli.

### *Fiori di pastigliaggio*

Molto più naturali e leggeri sono i fiori di pastigliaggio.

Qualunque fiore può essere perfettamente imitato. Nelle grandi fabbriche vi sono operai che si dedicano esclusivamente a tale lavoro, e, come in tutte le cose, il perfezionamento viene lavorando.

La lavorazione dei fiori in pastigliaggio è molto differente da quella dei fiori di ghiaccia.

Il pastigliaggio viene modellato colle dita e col-l'aiuto di appositi stecchi d'osso (fig. 67).

La mano abile di chi lavora, trasforma, in breve tempo, la pasta in tanti petali sottilissimi, trasparenti, più o meno ondulati ed intrecciati fra loro, e mentre li combina, nella gradazione delle tinte, li attacca con maestria ad uno stelo, già preventivamente preparato, infisso ad un filo di ferro che deve poi servire di gambo.

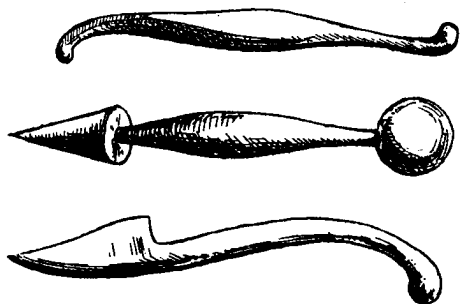


Fig. 67

#### PASTIGLIAGGIO PER MODELLARE

Mettete 50 grammi di gomma adragante in poca acqua, lasciandola macerare fino al giorno appresso.

Passatela così per uno staccio finissimo di crine, e su d'una lastra di marmo ben pulita, stancheggiate e sbattete fortemente colle mani la gomma adragante da renderla spugnosa e molto elastica.

Aggiungete, di tanto in tanto, un po' di zucchero impalpabile, amalgamandolo bene alla gomma senza che s'aggrumi. Incorporatevi per ultimo della cipria o farina di riso finissima e ben asciutta, quanto basta per ottenere una pasta un po' sostenuta e contemporaneamente elastica, liscia ed omogenea.

A questa pasta si potrà dare tutte le gradazioni di tinte. Si conserva in recipienti di terra coperti da un pannolino umido.

### *Fiori di pasta mandorle*

I fiori di pasta mandorle si fanno come quelli di pastigliaggio. Generalmente si fanno solo rose e qualche fiore un po' grosso, essendo la pasta più fragile del pastigliaggio; ha però il vantaggio d'essere mangiabile, mentre i fiori di pastigliaggio possono servire solo che per ornamento.

### PASTA MANDORLE PER FIORI

Rompete, in granella, kg. 1 di mandorle dolci decorticate e ben asciutte.

Cuocete kg. 2 di zucchero spezzato alla bolla forte, aggiungendovi 100 gr. glucosio. Unite allo zucchero cotto, le mandorle tritolate; stancheggiate insieme in modo che lo zucchero granisca, passate poi parecchie volte alla macchina a cilindri, ottenendo una pasta molto sottile, evitando che le mandorle facciano olio.

Ritirate la vostra pasta sul tavolo di marmo, e colle mani incorporatevi 50 grammi circa di gomma adragante, già stancheggiata e lavorata a parte.

Indurite, per ultimo, con zucchero ai velo impalpabile, in modo che vi riesca una pasta soffice ed elastica.

Profumate e colorite a piacere.

### *Fiori di caramella*

Per fare i fiori di zucchero alla caramella, oltre a conoscere bene la lavorazione dello zucchero, è necessario fare delle prove prima di arrischiarsi in un

lavoro d'impegno. Solo colla pratica s'imparano tante cose; le descrizioni, per quanto dettagliate, servono ben poco. Uno dei casi è appunto il presente.

I fiori di caramella si fanno trasparenti, oppure con zucchero tirato, e ciò dipende dal fiore che si vuol imitare.

Si cuoce poco zucchero per volta (circa 500 gr.), aggiungendovi, quando sta per bollire, un piccolo cucchiaino di cremor di tartaro per ingrassarlo.

Cotto lo zucchero alla caramella, colle dovute precauzioni, versatelo sulla lastra di marmo unta di vaselina, lasciate un po' raffreddare e dividetela nei colori che vi potranno occorrere.

Adoperatene poco per volta, mantenendo il resto in luogo molto caldo.

I fiori si ottengono modellando la caramella colle dita e servendosi di forbici e pinzette. Il lavoro però dev'essere fatto con molta destrezza. È pure indispensabile avere, alla portata della mano, una fiammella a gas od a spirito, per riscaldare la caramella ad ogni occasione e per attaccare i petali fra loro.

Volendo fare dei fiori un po' grandi, come per esempio un girasole (vedi tavola N. 24) allora potrete preparare degli stampi di petali di varie grandezze (in gesso o metallo) e coll'aiuto degli stampi, vi riuscirà facile prepararvi una certa quantità di petali gialli di varie grandezze sottili ed un po' ondulati.

Non vi rimarrà che comporre il fiore sulla torta o sul dolce, adattando i petali, ad uno ad uno, in co-

rona, formandovi il seme con granella di cioccolato.

Neil'identico modo potrete fare le margherite, adoperando caramella tirata bianca (vedi disegno alla tavola N. 24) e così dicesi per le foglie verdi e relativi gambi.

Trattandosi di decorare un vaso di croccante od un'alzata qualunque di zucchero, i fiori devono essere applicati subito per potervi dare una disposizione un po' artistica e naturale.

Se il dolce da decorare non è pronto, bisognerà conservare i fiori e le foglie in una scatola di latta ben chiusa.

Si conservano pure lungamente verniciandoli colla gomma *Benzoe* bianchissima, sciolta nello spirito a bagno-maria.

### *Nastri di caramella*

Come si fanno i fiori di caramella, così si fanno anche i nastri per ultimare un canestro di caramella o di croccante.

I nastri riescono molto naturali, lavorando la caramella fino che diventi lucida come la seta.

Si possono anche combinare varie tinte insieme, ottenendo dei bellissimi effetti.

I nastri si fanno lavorando la caramella *satinée*; indi, poco per volta, le si dà una forma piatta e larga tutta eguale. Si prende poi per le due estremità allungandola fin tanto che l'avrete assottigliata sufficientemente, ripiegandola e foggilandola a nodo,

oppure attortigliandola prontamente al punto destinato.

Questa operazione si deve fare in un ambiente piuttosto caldo o vicino al forno, per evitare che la caramella si raffreddi innanzi tempo.

### *Fiori di crema al burro*

Colla crema al burro, ben montata e sostenuta, si possono fare dei bellissimi fiori e specialmente rose di varie tinte.

Il sistema è identico a quello adoperato per far i fiori di ghiaccia; occorre però che il cornetto sia tagliato un po' largo.

I fiori si fanno su piccoli fondi rotondi di pasta biscotto.

### *Fiori di lattemiele*

Anche coi lattemiele si fanno dei fiori per decorare *spumoni*, *stracchini gelati*, ed anche dolci al lattemiele propriamente detti *lattemieli fiorati*.

I fiori si fanno nell'identico sistema di quelli di crema al burro; occorre però che il lattemiele sia ben sostenuto.

### *Fiori di cioccolata*

I fiori di cioccolata servono solo per decorare dei lavori in cioccolata, come per esempio le uova che si fanno nelle ricorrenze delle feste Pasquali.

Decorare un dolce od una torta con fiori di cioc-

colata, non è troppo indicato pel fatto che essendo i fiori scuri, potrebbero somigliare una corona mortuaria, molto in contrasto quindi alla nota allegra che deve portare il dolce, quando è presentato in una tavola fra i convitati.

È bene tuttavia conoscerne il procedimento.

I fiori di cioccolata si fanno, sciogliendo, a bagno maria, la cioccolata per copertura che contiene molto burro di cacao; e se per caso fosse troppo liquida, si indurisca aggiungendo, poco per volta, qualche goccia di sciroppo e lavorandola bene con una spatola di legno, fin tanto che riesca una pasta uguale alla panna montata od alla ghiaccia reale.

Si adopera così questa pasta, non troppo calda però, per decorare e far fiori col medesimo sistema che si fa colla ghiaccia stessa.

Si lascia raffreddare la cioccolata, prima di staccarla dagli stampini, i quali saranno prima rivestiti di stagnola leggermente unta di vasellina.

Per ultimo i fiori di cioccolata vengono totalmente verniciati con vernice Benzoe.

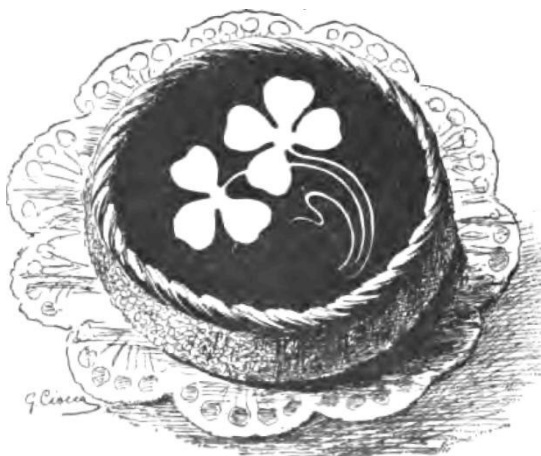


Fig. 68

*Dei tableaux o medaglioni di pastigliaggio  
decorati.*

A completare l'ornamentazione di un dolce o di una torta, viene spesso a proposito l'applicazione di un quadro o *tableaux* oppure d'una cartella, dove generalmente si scrivono gli auguri di circostanza.

Sono placche di pastigliaggio modellate in appositi stampi intagliati, o tranciate con tagliapaste a forma di targhette rotonde, ovali, quadrate, a risvolti, a cartella, a nastro, ecc., che messi poi ad asciugare, vengono in seguito decorati al cornetto.

L'eseguire tale lavoro non è compito di tutti. Occorre la mano abile del decoratore di professione.

Se avete quindi bisogno di qualche *tableaux* per com-

pletare l'ornamento di un'alzata, di un dolce o di una torta per nozze, ricorrete alle fabbriche speciali per tali lavori, dove provetti artisti eseguono ogni genere di decorazioni ai cornetto, fiori, figurine, paesaggi, gruppi allegorici, e dei veri quadri a basso od alto rilievo, rappresentanti soggetti storici, scene teatrali, e molte volte dei veri capolavori d'arte

### MODELLI FORATI PER DECORARE

Da alcuni anni venne introdotto un nuovo mezzo facile, di sicuro effetto e di pronta esecuzione, per decorare torte e dolci.

Intendo parlare delle placche forate, le quali vengono applicate sulla superficie del dolce quando è già rivestito di fondente (vedi disegni alle figure 69 e 70).

Colla lama di un coltello si spalma poi sulla placca, della crema al burro, o del fondente sciolto, o gelatina di frutti, o semplicemente spolverandovi dello zucchero impalpabile o cacao in polvere, secondo le circostanze che si presentano. Si ritira con precauzione la placca ed il dolce è decorato con semplicità ed eleganza in pari tempo (vedi fig. 68).

Non tutti i lavoranti possono essere disegnatori, perciò con questi modelli forati, ognuno può decorare e disimpegnarsi con onore in qualunque circostanza.

Anche a chi è abile nel decorare, possono tornare

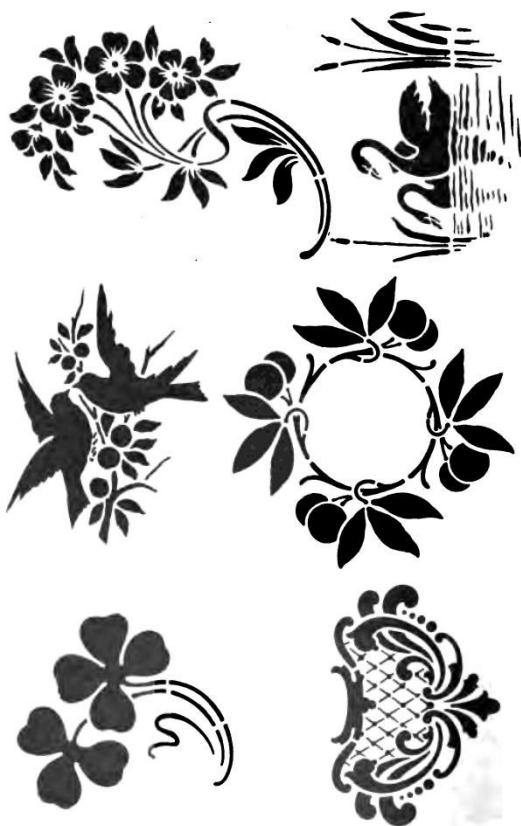


Fig. 69.

utili questi modelli, facilitandogli di molto il lavoro,

specialmente nei momenti di forte consumo.

Ognuno può prepararsi da sé detti modelli, disegnandoli su carta pergamena e traforandoli con un temperino; in ogni caso la Ditta Luigi Maganza, fabbricante di stampi per pasticciери, in Milano, Via Larga, 10, tiene un ricco assortimento di detti modelli, di metallo leggero, che io stesso ho disegnati espressamente.

### *Zucchero spongato per rocce*

Nelle decorazioni dei dolci fantasia, succede spesso volte di dover raffigurare un tempietto, un mulino, o qualche altra graziosa costruzione in miniatura.

Per raffigurare le rocce, è indelicatissimo lo zucchero spongato (*zucchero soufflé*), ed ecco in che modo si prepara.

In una casseruola non stagnata e ben pulita, mettete kg. 1 zucchero pilé, e bagnatelo con due quinti di litro d'acqua. Si passa a fuoco vivo, mantenendolo mosso con una spatola di legno acciocché lo zucchero si sciolga completamente prima di entrare in ebollizione. Abbiate cura di mantenere inumidito l'orlo della casseruola, acciocché lo zucchero cuocendo non abbia a granire. Manterrete pure la superficie dello zucchero sempre purgata della schiuma azzurrognola che andrà formandosi sul principio dell'ebollizione, lasciandolo poi cuocere fino alla cottura della caramella.

A parte intanto, preparate un po' di ghiaccia reale,

composta di un chiaro d'uovo e zucchero al velo quanto basta per ottenere una ghiaccia ben montata e soffice.

Preparate pure un cartoccio quadrato, formato da un foglio di carta bianca della grandezza di un giornale, piegato in modo da ottenere una scatola scoperta, della lunghezza di circa 30 centimetri, larga 15 e alta 10.

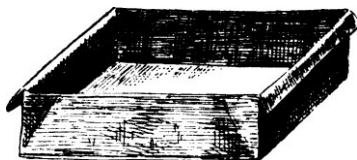


Fig. 71

Quando lo zucchero sarà cotto alla caramella, ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungete allo zucchero cotto, la ghiaccia reale, amalgamando il tutto con una spatola. Si vedrà a poco a poco lo zucchero montare come una spumiglia per poi leggermente riabbassarsi. A questo punto verserete tutto il contenuto della casseruola nella scatola di carta che avrete pronta sul tavolo.

Colla medesima casseruola capovolta, manterrete coperta questa massa di zucchero che andrà sempre più gonfiandosi.

Si tiene coperta acciocché il vapore che si sprigiona dallo zucchero, si disperda poco per volta; evitando il repentino contatto dell'aria, si otterrà lo zucchero più leggero o spugnoso

Dopo pochi minuti l'operazione sarà finita. Non rimane che lasciarlo raffreddare.

Per togliere la carta che sarà rimasta aderente allo zucchero, basterà bagnarla leggermente con un po' d'acqua.

Si può ottenere lo zucchero spongato anche di vari colori, ed in tal caso basta colorire la ghiaccia.



Fig. 70

## CROCCANTI ED ALZATE IN CAMELLA

I croccanti hanno perso un po' dell'antica loro fama, così pure le alzate in caramella; tuttavia non ti mancano anche al giorno d'oggi gli amatori. Per allestire un'alzata di croccante e di caramella, che sia leggera e di facile costruzione, potrete servirvi dei modelli forati N. 38 e N. 41 (in vendita presso la ditta Luigi Maganza, Via Larga N. 10, Milano).

Ed ecco in che modo vengono adoperati  
Si prepari prima il croccante.

Mettete in una casseruola 500 gr. di zucchero in polvere, spruzzatelo col sugo di mezzo limone e passate a fuoco, rimuovendo costantemente con una spatola finché lo zucchero sarà sciolto, acquistando un bel colore biondo.

Aggiungete allora 500 gr. mandorle dolci sbucciate, filettate e ben secche, amalgamatele allo zucchero e versate il tutto sul tavolo di marmo unto di burro.

Aggiungendo 100 grammi di glucosio, otterrete



Fig. 72

un croccante più chiaro, e non granirà facilmente, permettendovi di utilizzarlo sino all'ultimo pezzo,

specialmente quando si tratta di eseguire dei lavori lunghi ed un po' complicati.

Stendete col matterello il croccante sul tavolo, tagliatene due dischi con tagliapaste, uno di 15 cm. e l'altro di 10 di diametro e lasciateli raffreddare a parte. Il resto del croccante, modellatelo entro una tortiera di circa 25 cent, di diametro ed intanto che anche questo si raffredda, disegnerete con una matita, sul tavolo unto, ripetutamente per dieci o dodici volte, i due disegni indicati (fig. 72). Quest'operazione vi riuscirà facile, seguendo il contorno dei relativi modelli forati e lasciando un po' di spazio fra di loro.

Con un cornetto di ghiaccia, passerete un filo sul segno tracciato in matita, ripetendo così tutti i disegni e formandovi come una sponda di sicurezza.

In ciascuno di questi modelli, verserete dello zucchero alla caramella, che avrete preparato a parte, servendovi di una casseruola piccola a becco sottile, per facilitare l'operazione.

Colla lama di un coltello, solleverete poi queste guarnizioni di caramella dal tavolo, per lasciarle ben raffreddare e, con esse, coi dischi di croccante e colla forma di base ottenuta dalla tortiera, vi riuscirà facile costruire un'alzata, completando a piacere con frutti caramellati (fig. 73).

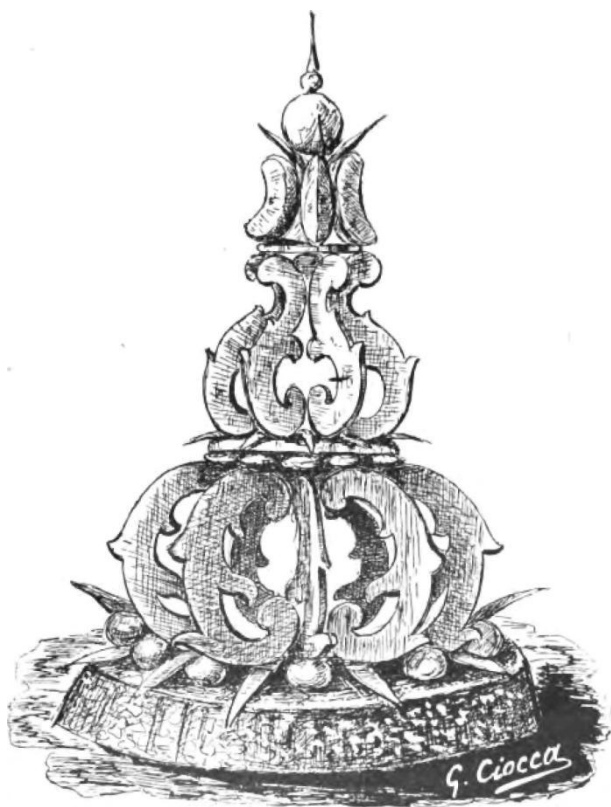


Fig. 73

Molte altre costruzioni potete fare seguendo questo sistema preparandovi all'occorrenza da voi stesso i modelli che vi detterà la fantasia.

## DEI TORRONI

Oltre ai croccanti, in parecchie regioni d'Italia, si fa molto commercio dei torroni, che come le torte, il panforte, la spongata, ecc. vengono in parte decorati elegantemente con fiori e medaglioni in zucchero.

I torroni vengono modellati entro forme quadrate di varie grandezze, avvolti in fogli di ostie; vengono in seguito ricoperti da una ghiaccia di zucchero o di fondente e quindi decorati.

Si foggiano pure in lunghe stecche, avvolte in carta paraffinata, oppure tagliati in tanti pezzi quadrati, per la minuta vendita.

Questi vengono poi avvolti in eleganti scatolette istoriate, che formano l'attrattiva dei nostri bambini.

Vi sono parecchie specie di torroni, le quali variano a seconda delle materie che vengono impiegate per la loro confezione.

Se adoperate miele puro, uova fresche, mandorle esenti da quelle amare, e soprattutto pazienza ed attenzione nella lavorazione, otterrete certamente un prodotto perfetto.

Ecco, frattanto, le dosi per confezionarne alcune qualità, per modo che ogni credenziere potrà prepararle senza bisogno di macchinari speciali.

### *Torrone sopraffino alla vaniglia*

Miele	kg.	0.500
Zucchero pilé	»	0.500
Pistacchi	»	0.250

Nocciuoie prelibate in rosa	»	0.500
Mandorle dolci sbucciate	»	1.000
Chiari alla neve	N.	5
Profumo di vaniglia.		

In una bacinella di rame ben pulita (possibilmente a doppio fondo a bagno-maria), si ponga il miele, asciugandolo al fuoco senza cessare di muoverlo continuamente con una spatola.

Quando il miele sarà ben condensato, aggiungetevi, poco per volta, i chiari montati alla neve, e, per ultimo, lo zucchero che avrete fatto cuocere quasi alla caramella.

L'operazione in sé è facile, ma un po' lunga, perché prima di aggiungere lo, zucchero, bisognerà accertarsi che il miele sia arrivato alla cottura giusta; ciò si conosce staccandone una piccola parte dal composto, con un dito bagnato d'acqua ed immergendolo immediatamente in acqua fredda per alcuni secondi; premendolo poi colle dita o sotto i denti, dovrà rompersi come la caramella.

Aggiunto lo zucchero cotto, continuate ancora a dimenare colla spatola, amalgamando bene il tutto. Provatene nuovamente la cottura, e quando avrà raggiunto il grado quasi dello zucchero alla caramella, ritirate dal fuoco ed aggiungetevi le mandorle dolci mondate ed asciutte, i pistacchi pure mondati, le nocciuoie pralinate con un po' di zucchero rosa, il tutto conservato per qualche istante in una stufa a scaldare.

Mescolate bene il tutto, e rinserratelo entro quadrati larghi e bassi, foderati di fogli di ostia. Ricoprirete pure la superficie con ostie, pressando bene la pasta mediante alcune assicelle appoggiate sulla superficie, sovrapponendovi alcuni pesi.

Dopo un quarto d'ora circa, od appena che il torrone sarà raffreddato, si toglie dalle placche entro cui l'avete serrato, ed incomincerete a tagliarlo in lunghe stecche eguali, avvolgendole in carta paraffinata, o racchiudendoli in barattoli di vetro ben chiusi, per evitare il contatto dell'aria e dell'umidità.

#### *Torrone di nocciole*

Si procede coli'identico sistema del torrone alla vaniglia; soltanto che in luogo di mandorle e pistacchi, vi si mette delle nocciole torrefatte (kg. 2).

#### *Torrone commerciale*

Volendo ottenere un torrone più economico, per tranciare in piccoli pezzi da 5 e 10 cent., si prepara nelle seguenti proporzioni:

Miele	kg	0.250
Glucosio	»	0.250
Zucchero	»	0.500
» in polvere	»	0.200
Nocciuole toste	»	1.000
Mandorle	»	0.500
Chiari alla neve	N.	5
Profumo a piacere		

Si asciuga il miele ed il glucosio insieme, si aggiungono gli albumi d'uovo montati, quindi lo zucchero alla caramella e, per ultimo, le nocciole e le mandorle ben scaldate; e, nello frammischiare il tutto, aggiungetevi lo zucchero in polvere, che, oltre a poter mantenere, con questa aggiunta, il torrone un po' più tenero, si evita al torrone stesso di liquefarsi troppo facilmente.

Questa qualità di torrone viene profumata a piacere: limone, arancio, cannella, garofano, menta, caffè, ecc., formando così un assortimento variatissimo, che viene poi tagliato in tanti pezzi eguali ed avvolti in carta sostenuta o carta paraffinata e per ultimo messo in appositi astucci di cartone.

*Torrone alla frutta candita*

Miele	kg.	0.250
Glucosio	»	0.250
Zucchero alla caramella	»	0.500
» in polvere	»	0.200
Chiari montati	N.	5

e kg. 1.000 frutti canditi tagliati a pezzetti eguali e fatti ben asciugare nella stufa.

I frutti che vengono generalmente adoperati per questo genere di lavorazione, sono: ciliege, amarene, albicocche, oppure steli d'angelica, corteccia di cedro, cortecchine d'arancio, ed anche pistacchi.

La lavorazione è sempre identica sul principio alle altre qualità; abbiate precauzione in ultimo nel fram-

mischiarvi i frutti.

## CAPITOLO IX

### DOLCI FANTASIA

La serie dei dolci fantasia è infinita, variando secondo il capriccio di chi lavora.

Il lavorante deve mettere in pratica tutta la sua intelligenza e saper accoppiare la sua capacità tecnica ad un po' di fantasia.

Innumerevoli sono i soggetti che si possono fare coll'aiuto delle paste, delle creme, e dei mille composti variatissimi, che sono un complesso di tutte le risorse del mestiere.

Per riuscire quindi ad eseguire un lavoro degno d'encomio, occorre conoscere a fondo tutti i segreti professionali, ed avere dell'immaginazione.

Per meglio venire in aiuto in tale circostanza, ho creduto bene di unire alcune tavole illustrate, dove ho raccolti parecchi esemplari di detti dolci fantasia, accompagnandoli da brevi descrizioni.

#### DESCRIZIONE DEI DOLCI FANTASIA.

*Un libro decorato* (Tavola N. 21).

Si prepara un rettangolo di pasta margherita per

formare il corpo del libro, lo farcirete di crema o di gelatina di fratti, inzuppandolo di rosolio o liquore spiritoso.

Dalla parte della legatura, darete la forma arrotondata e, per formare la copertina, applicherete due lastre sottili rettangolari di croccante, che preparerete a parte.

Le lastre dovranno sporgere un po' dal quadrato di pasta per ottenere maggior effetto di verosimiglianza.

Si completa il libro, ghiacciando di fondente al cioccolato la parte laterale che forma la fasciatura, ed il fondo del disegno tracciato sulla copertina. Si deco-  
ra poi con ghiaccia e cioccolato, applicandovi qualche fiore di zucchero o di caramella.

Si può anche raffigurare un libro aperto, oppure un libro collocato su d'un cuscino, ecc.

#### *Carte da giuoco* (Tavola N. 21).

Si dà ad una torta qualunque la forma di quattro carte da giuoco aperte a ventaglio, si ghiacciano molto regolarmente di *fondant* verde il contorno, e di bianco la superficie. Presso i fabbricanti di attrezzi per pasticceri, non vi sarà difficile di trovare dei tagliapaste aventi la forma del trifoglio, picche, cuori e quadri; con detti stampi si avrà di molto semplificato il lavoro. Si fa un po' di gelatina di pomi reginette, parte tinta in rosso e parto in cioccolato, si lascia raffreddare su lastre di latta. Da questa gelatina, che avrà uno spessore di pochi millimetri, si tranceranno i

cuori, i quadri, i fiori, ecc., per decorare le carte.

Si contorna la carta con un filo retto di ghiaccia e si completa la decorazione, con rose di zucchero o di crema al burro.

*Gioco della dama* (Tavola N. 21).

Si prepara una torta quadrata farcita di crema di burro, a due strati, uno di vaniglia ed uno di cioccolato. Sulla superficie si dovranno disegnare mediante un cornetto di ghiaccia, tante linee parallele ed incrociate, in modo da dividere la superficie in tanti quadrati tutti eguali, come figurano nel giuoco della dama.

Si riempie ogni quadrato così formato, parte con *fondant* bianco alla vaniglia e parte con *fondant* al cioccolato, alternandoli. Si completa contornando il tutto con fili sottili di ghiaccia, e volendo si può anche fare un contorno ondulato con crema al burro, caffè o cioccolato.

A parte, si possono anche preparare, con pasta mandorle, le relative *damine* di due colori, disponendole poi parte sulla torta e parte sul fianco, raffigurando una partita già incominciata.

### *Quadrifoglio*

Questo dolce ebbe sempre buon successo; sia per la sua forma, sia perché il quadrifoglio ha fama di *porta fortuna*, per far un regalo è molto indicato.

Dai fabbricanti di stampi, troverete le tortiere già foggiate a quadrifoglio e di qualunque grandezza. Si cuoce la pasta (margherita o altro) in detti stampi, evitando così di far ritagli, e si lascia raffreddare.

Si taglia in due, orizzontalmente, come d'abitudine, per spalmarvi uno strato di marmellata a piacere, si spruzza abbondantemente di liquore maraschino e si ghiaccia totalmente di *fondant* verde.

A questo punto si passa la torta sulla carta forata a pizzo e relativo disco di cartone. Con un cornetto di *fondant* verde, si fa un filo seguendo il contorno superficiale della torta, dettagliando così più regolare la forma del quadrifoglio.

A parte intanto si avrà preparato un po' di gelatina di mele *reginette*, colorita leggermente di verde. Si versa calda detta gelatina su tutta la superficie del quadrifoglio, per uno spessore di pochi millimetri. La gelatina dovrà stendersi liscia sino alla sponda formata dal contorno di *fondant*, senza scendere sui fianchi.

Si lascia raffreddare, si contorna il quadrifoglio con confetti argentati, e nel centro si decora con frutti o fiori ed un cartellino di pastigliaggio, sul quale si scriveranno gli auguri d'occasione.

### *Foglia d'edera*

Si procede nel medesimo sistema del quadrifoglio con qualche variante nella decorazione che si può fare a piacere.

### *Cuscino*

(Disegno a tav. 22). — Generalmente il cuscino si fa quadrato. Si cuoce perciò la pasta in una torciera quadrata e piuttosto alta. Quando la pasta è fredda (meglio ancora se cotta il giorno prima), si taglia in due o tre strati orizzontalmente come d'uso, poi si farcisce di marmellata di frutti o di crema al burro noisette. Si riuniscono gli strati della torta, spruzzando di liquore a piacere, e si dà la forma di un cuscino.

Con *fondant* rosa si ricopre per bene tutto il cuscino, con ghiaccia reale si fa il cordone ed i fianchi, indi si decora sulla superficie un finto *Voltaire*.

Per ultimo si completa con una palma di rose di pasta mandorle o di crema al burro.

*Ferro da cavallo, ventaglio giapponese) biglietto da visita, cuore, stella, altro ventaglio, cuscinetto ovale*, ecc. sono tutte forme che si possono avere già pronte dai fabbricanti di stampi, tutto poi dipende nel decorarli, di dare ad ognuno un carattere armonioso in conformità all'oggetto che viene riprodotto. (Vedi i disegni a tav. 22).

### *Foglie con frutti* (Tavola N. 23)

Un dolce di bell'effetto e che riesce sempre gradito

se ben fatto, è quello raffigurante delle frutta al naturale, poste su grandi foglie o su d'un piatto di porcellana.

Le foglie vengono preparate nell'identico modo che ho spiegato per i quadrifogli, dando però la forma della foglia del frutto che vi collocherete.

Queste foglie le toglierete da una torta più o meno grande a piacere.

Le preparerete farcite di marmellata, inzuppate e ghiacciate al fondente verde, indi di gelatina di mele e contornate con un filo di ghiaccia cercando di dar rimarco a tutte le ondulazioni e gli intagli delle foglie nei più minuti particolari, passerete poi a preparare i relativi frutti.

I frutti per decorare questi dolci fantasia, possono essere fatti in varie maniere.

L'uva, per esempio, potrete formarne un bel grappolo con ciliege grosse candite.

Le pesche, le mele, le pere, ecc., si formano, sovrapponendo tanti strati di torta o biscotto qualunque, possibilmente cotto da qualche giorno. Farete aderire i vari strati, spalmandoli ed inzuppandoli leggermente, e, col'aiuto di un piccolo coltello, ne modellerete i frutti che collocherete su graticci pronti per essere ricoperti interamente di fondente colorito e profumato, in ragione al frutto stesso, e cioè: fondente giallo e profumato di mela, per le mele; colore caffè chiaro e profumato di pera, per le pere; verde chiaro o giallo, profumo pesca, per le pesche, e così via per

le albicocche, le prugne, ecc., le quali poi potranno anche essere farcite con gelatina di pari gusto se la comodità, vi permetterà di poterlo fare.

Quando il fondente sarà un pò<sup>9</sup> raffreddato, cercherete colle mani, di dare ai fratti maggior naturalezza, modellandoli nel miglior modo possibile.

Un pò<sup>7</sup> di sfumatura coi carminio in polvere, una



Fig. 74

spruzzatina di bruno alle pere ed alle albicocche, una spolveratura con zucchero in polvere alle pesche, un piccolo gambo con un pezzetto d'angelica



Fig. 75.

candita, completeranno la naturalezza di questi frutti, chee collocherete sulla torta foggjata a foglia, riuniti a gruppi di due o tre.

Questi frutti generalmente si fanno più grandi del naturale e si può dare anche maggior naturalezza e resistenza avvolgendoli in uno strato leggero di pasta mandorle, in luogo di rivestirli di fondente.

Con questo sistema si ottiene molto perfettamente un'arancia.

### *Arancia gigante*

Per poter eseguire a perfezione una bella arancia, bisognerà preparare della pasta margherita cotta in stampi a bomba, per aver meno spreco possibile di pasta.

Prima operazione, sarà quella di farcire a più strati la pasta con marmellata d'albicocche, inzuppando con curaçao un po' spiritoso e cercando di conservare alla pasta la forma sferica (fig. 75).

Ciò fatto, rivestirete il tutto con un sottile strato di pasta mandorle bianca, profumata di vaniglia e colla costa di un coltello o con una stecca a model-lare, se-gnerete le incavature formate dagli spicchi dell'arancia.

Ora si tratta di formargli la buccia.

Stenderete sul tavolo, un foglio di pasta mandorle bianca alla vaniglia, alto come uno scudo, e, d'altra parte, preparate un altro foglio di pari grandezza e spessore, ma di pasta colorita d'arancio e relativo profumo. Con un pennello, inumidite, leggermente di sciroppo allungato con spirito, tutta la superficie del foglio di pasta mandorle bianca e sovrapponetevi quello color arancio da formare così un foglio solo a *double face*, bianco sotto ed arancio sopra.

Passatevi il matterello acciocché aderiscano bene insieme i due strati, e premete ripetutamente con una spazzola grossolana di gramigna, sulla pasta mandorle, dal lato che è colorita di arancio, otterrete così una superficie bucherellata, in tutto identica alla corteccia

naturale delle melarance.

Ciò fatto, avvolgerete con questo foglio di pasta

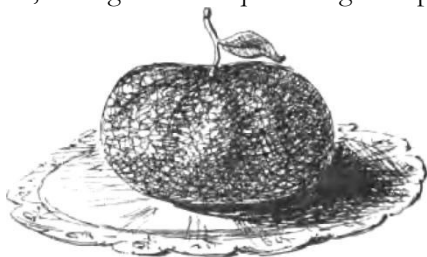


Fig. 76

mandorle, la sfera di pasta che avrete preparato prima, e colle dita, modellerete leggermente, per dare all'insieme l'aspetto preciso di una bella arancia. Con un temperino affilato, praticherete poi alcuni tagli in croce sulla sommità del frutto, in modo di tagliare solo il foglio doppio di pasta mandorle che avete applicato per ultimo, senza intaccare quello bianco di cui avevate rivestito la pasta margherita; e, colla punta del coltello stesso, sollevate le punte di detta pasta, rovesciandola come se si trattasse di voler togliere la buccia ad un'arancia vera.

Non vi rimarrà che dare un po' di Incido alla corteccia, con un pennello intriso nello sciroppo diluito con spirito. Servirete su un piatto o su carta merletto.

### *Mandarino (fig. 76)*

Il mandarino potrete eseguirlo in un altro modo. Darete alla pasta una forma rotonda un po' schiacciata sulla sommità, ed in luogo di rivestirla di pasta

mandorle, come avete fatto per l'arancia, coprirete di *fondant* colorito di giallo arancio, riservandone un po' di questo fondente entro la casseruola, che riscaldere-  
te e diluirete con poco sciroppo.

Prontamente ne formerete un cornetto di carta, lasciando cadere un filo irregolarmente e sempre unito, in modo che il fondant si fondi con quello che avrete versato sulla pasta prima ottenendo così una superflue irregolare, che nell'insieme avrà tutto l'aspetto di un grosso mandarino.

Con un po' d'angelica, formerete una foglia che applicherete al centro del frutto.

### *Il melone* (Tavola N. 26)

Anche il melone si fa come il mandarino, salvo marcarne ben spiccata la sua forma caratteristica.

Ghiaccerete con fondente verde chiaro, e, con *mi* cornetto di fondente caffè, formerete la crosta rustica della corteccia. Potrete anche imitar ciò, passando sulla curva pronunciata d'ogni spicco, un po' di grannella sottile di avellane toste.

Volendo fare un melone spaccato; spalmerete l'interno con crema al burro, bianca vicino alla corteccia e d'un bel colore giallo arancio verso il centro. Per imitare i semi, vi applicherete alcune mandorle dolci filettate sottili.

### *Fette di formaggio*

Un dolce che ebbe dei momenti di furore, e che

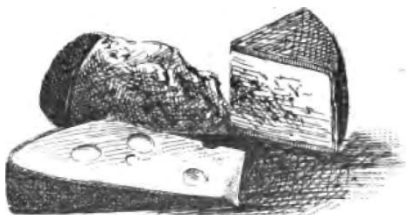


Fig. 77

al giorno d'oggi non è dimenticato, è l'imitazione di una bella fetta di Gruyère, e più specialmente di Gorgonzola, ma molto bene si può imitare anche un bel spaccato di formaggio parmigiano. Ecco in che modo si procede per la confezione d'ogni qualità.

Preparate il corpo del dolce, dando ad un blocco di pasta la forma, che meglio crederete naturale.

Per imitare il *Gruyère*, sciogliete in una casseruola un po' di fondente, al quale darete un colore giallo pallido. Né troppo caldo, né troppo diluito, verserete detto fondente sulla fetta di pasta che avrete preparata già farcita ed inzuppata a piacere. Formerete così sulla superficie uno strato di fondente che cercherete di rendere molto liscio. Lasciate raffreddare, poi, con una piccola sfera di vetro od una chicchia o biglia da bambini, bagnata d'acqua, formerete sul fondante alcuni buchi rotondi più o meno grandi, studiandovi di imitarne la disposizione, come si riscontrano sul formaggio naturale.

Con crema al burro, formerete pure la crosta, imitandone il colore che meglio le si addice.

*Il Gorgonzola* invece l'otterrete perfetto, spalmando

la pasta, con crema al burro bianca, servendovi della lama di un coltello, e la crosta la formerete con crema nocella (*noisette*) o caffè, leggermente tinta di rosso.

Con due o tre stecchi intrisi di colore verde vegetale liquido, vi segnerete il caratteristico *erbori-nato*. Spolverizzatevi per ultimo leggermente la crosta, con zucchero al velo vanigliato.

*Il parmigiano* lo imiterete molto bene, sciogliendo, in una casseruola, un po' di fondente colorito di paglierino chiaro, profumato di limone, aggiungendovi pure un po' di acido citrico in polvere.

Sul tavolo, tenete pronta la pasta alla quale avrete dato appunto la forma di un bel pezzo di formaggio.

Scaldate bene il fondente e, prima di versarlo sulla pasta, introducetevi un buon pizzico di bicarbonato in polvere, il quale, per l'azione dell'acido citrico, farà diventare il fondente spongoso. Versatelo allora prontamente sulla pasta, otterrete così una superficie identica alla grana del parmigiano. Completerete formandovi una crosta con fondente al cioccolato.

#### *Cavolo.*

Anche i legumi possono venire molto bene imitati.



**Fig. 78.**

Ecco per esempio un bel cavolo. Se è eseguito bene, nessuno direbbe che nasconde una *dolce* sorpresa.

Preparate una grossa palla di pasta margherita, farcita ed inzuppata a piacere nell'identico modo come avete iniziato il lavoro per fare l'arancia.

A parte intanto, preparate della pasta mandorle leggermente colorita di verde e profumata al limone. Col matterello ne stenderete alcuni fogli rotondi e sottili e li imprimerete nell'apposito stampo di gesso che darà alla pasta mandorle la perfetta forma delle foglie di cavolo. (Vedi modo di fare gli stampi di gesso, a pag. 253).

Non vi resta quindi che adattare dette foglie in giro alla sfera di pasta margherita, ricoprendola in modo da raffigurare perfettamente un bel cavolo.

*Cavolfiore.*

Nell'identico modo potrete fare anche il cavolfiore.



Fig. 79

Siccome, però, non a tutti piace troppa abbondanza di pasta mandorle, che, detto fra noi, riesce sempre un po' pesante a mangiarsi, consiglieri di seguire il cavolfiore in un altro modo. Il fiore interno si prepara di pasta qualunque farcita di crema al burro nocella o vaniglia, e con un cornetto di carta sostenuta, riempito di crema al burro, lasciandogli il colore al naturale del burro montato, un po' ingiallito dalla crema, coprirete la superficie della pasta in modo da raffigurare il fiore del cavolo.

Tutto in giro applicherete poi delle foglie, formate con zucchero alla caramella leggermente colorito di verde. (Vedi ricetta a pag. 176 come si lavora la caramella volendo fare fiori, foglie, ecc.).

#### *Ananasso (Tavola N. 24)*

Non a torto l'ananasso è chiamato il re dei frutti. Pel suo aspetto imponente, pel suo profumo delica-

tissimo, campeggia sempre superbo fra gli altri frutti, ogni volta che ci vien dato di vederne disposti in trionfo in mezzo ad una tavola, o nelle vetrine dei più noti fruttivendoli. ,

L'ananasso, sotto qualunque aspetto od imitazione venga presentato, è sempre accolto con meraviglia e compiacimento. Ecco perché l'ananasso fu dei primi a servire da modello per essere riprodotto o sotto forma di un gelato, o quale dolce fantasia, decorato di meringa o di crema al burro.

Le foglie vengono molto bene imitate con angelica candita.

Benché non sia nuovo questo dolce, l'ho voluto ugualmente ricordare, essendo sempre di attualità, molto più se eseguito alla perfezione.

#### *Granoturco* (Tavola N. 24)

Il granoturco si può raffigurare in due maniere. Fate cuocere in uno stampo di forma rettangolare una pasta qualunque (margherita, maddalena, genovese, ecc.) e dopo alcuni giorni, per dar tempo alla

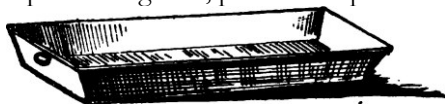


Fig. 80

pasta di avere un po' di resistenza, con un coltello darete la forma rotonda ed oblunga, e un po' più sottile ad una estremità.

Dividetela poi in tre strati orizzontalmente, per in-

zupparli di rosolio e spalmarli di crema a piacere, rimettete gli strati a suo posto ed a parte intanto preparate una crema di burro montata, leggermente colorita di giallo-arancio. Riempirete un sacchetto di tela o semplicemente di carta sostenuta tagliato un po' grosso in punta, e con esso non vi riuscirà difficile formare, un dopo l'altro, i grani gialli del noto frumentone, ricoprendo regolarmente tutta la pasta.

Da un sottile strato di pasta mandorle bianca, leggermente sfumata di verde, ne taglierete le foglie, applicandole poi con naturalezza, dalla parte più grossa del frutto.

Altro metodo per imitare il granoturco è quello di rivestire la pasta (farcita e modellata nella forma voluta), con uno strato di pasta mandorle, colorita d'arancio e modellata in uno stampo espressamente preparato, che le darà la forma naturale di tutti i grani della melica. Si termina poi coll'applicarne le foglie nell'identico modo più sopra indicato. Questo metodo è più spiccio, specialmente nella stagione estiva che non è tanto facile lavorare col burro montato. È però da osservare, che in luogo di farcire la pasta interna con crema, occorre con questo metodo che sia farcita di marmellata di frutta, oppure formare un vuoto nel mezzo della pasta stessa, in tutta la sua lunghezza e riempirlo, come una *Charlotte*, di frutta candite messe a macerare con un po' di rhum o kirsch e qualche cucchiaino di gelatina o marmellata d'albicocche.

### *Asparagi* (Tavola N. 24)

Nella stagione primaverile sarà sempre d'attualità un dolce raffigurante un bel mazzo di asparagi.

Facile ne è pure l'esecuzione, qualora possiate avere uno stampo di gesso, che non vi riuscirà difficile farlo voi stesso, ricavandolo da un grosso aspa-rago naturale (vedi modo di fare stampi di gesso, ricetta a pag. 253).

Preparate il fondo di pasta biscotteria qualunque, dandogli la forma rotonda oblunga della lunghezza del vostro modello e diritta ai lati.

Farcite a piacere, inzuppate di rosolio e ghiacciate con fondente bianco.

Ciò fatto, modellerete, con pasta mandorle, tanti asparagi nel vostro stampo di gesso, quanto ne potranno occorrere per rivestire l'intera superficie del



Fig. 81

blocco di pasta che avrete preparato, in modo da raffigurare un bel mazzo.

Sul fianco, verso le punte, pratterete, su tutta la superficie, tante punte di asparagi, sempre fatte con pasta mandorle, ed alla parte opposta, altrettanti piccoli rotondi ni irregolari, pure di pasta mandorle bianca, per raffigurare il termine troncato del legume.

Terminerete, passando con un pennello una sfumatura di gelatina verde, sulla metà verso le punte

degli asparagi, ed una seconda pennellata con gelatina violetto, sulla sommità delle punte stesse.

Con un cornetto di fondente al cioccolato, raffigurerete per ultimo il laccio che li tiene riuniti.

### *Conchiglie*

Le variatissime forme delle conchiglie di mare, possono pare suggerire dei bellissimi motivi per la serie dei dolci fantasia.

Alla tavola N. 25 ne ho segnato di due qualità da eseguirsi, una alla frutta l'altra alla crema.

La prima si decora con meringa cotta, rivestita poi di marmellata calda, come già indicai per tal genere di lavoro. La seconda con crema al burro, granellando tutto in giro esternamente, con granella di cioccolato o nocchie torrefatte.

Si completano con fiori o frutti a piacere.

### *Sacchetto* (Tavola N. 26)

Da un bel quadrato di pasta margherita, o d'altra qualità, modellatene la forma di un sacchetto coricato. Fate che le pieghe siano un po' marcate dove raffigura essere stretto dal nodo.

Raffigurategli pure una punta rovesciata all'apertura. Ciò fatto dividete la pasta in parecchi strati orizzontali, per farcirli ed inzupparli come d'abitudine.

Ghiacciate il tutto di fondente bianco, rosa o violetto a vostro piacere, e nel medesimo modo che ho spiegato per far la cortecchia del mandarino, così ripeterete l'operazione sul sacchetto, cioè: col mede-

simo fondente che avrete avanzato per ghiacciare la pasta, conservandogli l'identico colore e diluendolo solo un po' con qualche goccia di sciroppo, riempirete un cornetto di carta, e farete cadere un filo continuato di fondente, sulla superficie già ghiacciata del sacchetto, in modo di dare l'aspetto di una stoffa sgonfiata e tutta egualmente disposta sulla superficie del sacchetto stesso.



Fig. 82.

Quest'operazione nella sua semplicità, dà all'insieme un bellissimo effetto.

Adagiatelo poi su di un vassoio, applicategli un bel nastro fatto di caramella, di pari colore del fondente, e dall'apertura fate uscire un ramoscello di rose di pasta mandorle.

#### *La borsa con biscottini*

Se voi siete riuscito a fare il sacchetto, vi riuscirà pur facile fare la borsetta.

Il disegno qui unito vi può indicare la forma che dovrete dare alla massa interna.

Ghiacciate il tutto di fondente color caffè o paglierino, ripassandovi col cornetto del medesimo fondente, per raffigurare una borsa di pelle zigrinata come il cuoio bulgaro.

Applicategli due manichi di caramella e riempite l'apertura della borsetta con biscottini assortiti.

### *Sporta con tartufi*

Ad una torta quadrata, si dà la forma di una sporta

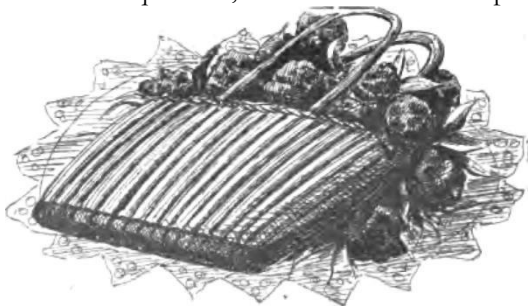


Fig. 83

formandovi i manichi curvati con angelica candita.

Si riempie un sacchetto di crema nocchie al burro. All'estremità del sacchetto, avrete posto una bocchetta di ottone tagliata un po' grossa ed ondulata.

Si tracceranno con ciò tante striscio parallele, procurando di imitare il più approssimativamente le sporte di giunchi molto comuni.

All'apertura di questa finta sporta, si metteranno dei

tartufi, i quali vengono molto perfettamente imitati, colla pasta dei *beignets* al cioccolato cotti al forno e ripieni di crema nocella e passati nel cioccolato in polvere. (Vedi ricetta pag. 58).

### *Ideal*

Questo dolce molto delicato è della serie dei dolci moderni.

Preparate cotti quattro strati di pasta sfogliata, sottili, ben bucherellati perché non si sformino e perfettamente quadrati.

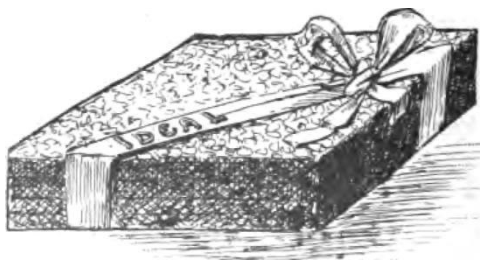


Fig. 84

Stemperate un po' di pasta mandorle ben macinata con crema al burro, profumando al maraschino.

Farcite i quadrati di sfoglia con detta crema, sormontandoli l'uno sull'altro come la torta di mille foglie.

Stendete anche sulla superficie un leggero strato della medesima crema al maraschino, legata con un po' di pasta mandorle.

A parte, preparate un po' di croccante di mandorle

dolci (200 gr. mandorle con 200 gr. zucchero in polvere) e quando è cotto e raffreddato, riducetelo in frantumi come una granellina sottile.

Con questa granellina di croccante, cospargete abbondantemente tutto il vostro dolce, facendone aderire anche ai lati, spolverizzando poi il tutto di zucchero vanigliato.

Con una striscia sottile di pasta mandorle rosa, o di caramella tirata, formate come un nastro, allacciando un sol angolo del quadrato, terminando con un ricco nodo a parte.

Sul nastro, con un cornetto di ghiaccia scriverete *I-deal*.

#### *Tamburello* (Tavola N. 25)

Si prepara una torta un po' alta e di grandezza regolare, si farcisce a piacere e si taglia l'orlo ben diritto. Si ghiaccia di fondente giallo sulla superficie, e caffè sulla sponda tutto in giro.

Si fa un doppio bordo ondulato con crema o ghiaccia, si applicano con precisione i campanelli ed i piattini fatti di pastigliaggio coloriti in giallo o dorati, e si termina decorando sulla superficie una ghirlanda di fiori di zucchero o di pastigliaggio.

#### *Gerla rovesciata* (Tavola N. 25)

È un dolce decorato alla meringa cotta (la meringa cotta si ottiene aggiungendo 4 chiari d'uovo ben montati, 150 gr. di zucchero cotto alla palla, gusto

vaniglia).

Con un po' di pasta biscotto qualunque,- utilizzando all'occorrenza anche dei ritagli di torta, si forma, sulla superficie di un dolce, un blocco cui studierete di dare la forma di una gerla rovesciata. Con un sacchetto di meringa cotta rivestirete la pasta formando tanti tortiglioni uniti, per dare l'effetto che si desidera. Potrete fare anche i frutti colla meringa stessa, poi collocate la torta sulla bocca del forno o per qualche ora in una stufa ben calda per dare alla meringa un po' di crosta esteriore. Ghiacciate completamente con marmellata di albicocche ben calda e non troppo densa e terminate granellando l'orlo in giro con granella di nocciole o pistacchi.

Completerete l'effetto coll'aggiunta di qualche fratto candito e qualche filo di angelica e cortecchine d'arancia.

I legacci della gerla potrete imitarli perfettamente con fili d'angelica ripiegati.

Questo dolce si può eseguire anche alla crema in sostituzione della meringa.

### *Involto di ciliege*

Fin qui ho spiegato i dolci fantasia aventi per base o fondo, una torta, o un ripieno di pasta biscotto farcita di crema o gelatina; ora spiegherò alcuni soggetti di caramella o di croccante decorati, i quali vengono poi riempiti di frutti caramellati, paste ghiacciate e fantasia, gelati, crema, ecc.

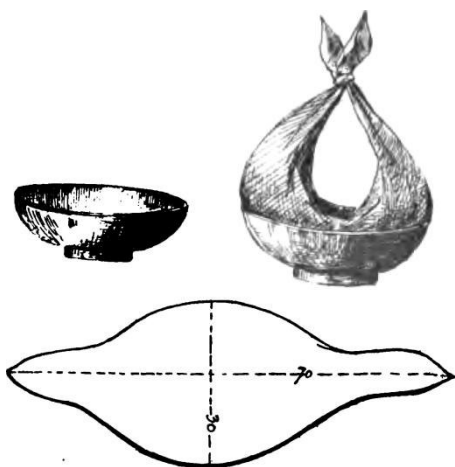


Fig. 85.

L'involto di ciliege (vedi disegno a tavola 26) è fatto con zucchero alla caramella satinata.

Ed ecco in che modo: preparate un modello di carta della forma ovale irregolare come da qui unito disegno, largo 30 cm, e lungo 70 cm, circa.

Cuoce te lo zucchero alla caramella (1 kg.) come d'abitudine, versatelo poi sul tavolo di marmo unto di vaselina e quando è un po' raffreddato, coloritelo e profumatelo a piacere lavorandolo un po' colle mani fin che avrà preso un bel colore lucido come la seta. Col matterello, stendete la caramella sul tavolo in luogo un po' caldo, acciocché non si raffreddi troppo repentinamente e tagliatene un foglio come il modello

di carta preparato.

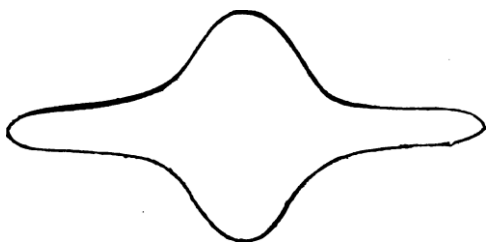


Fig. 86

Fatto ciò, prendetelo prontamente per le due estremità le più lunghe, fate entrare la parte centrale, entro una tazza rotonda, che avrete preparato spolverizzata di saponaria. Allacciate le due estremità in alto, attortigliandole ed attaccandole insieme come se si trattasse di fare un nodo ad un fazzoletto. Date un po' di forma all'insieme, in modo che le aperture rimangano aperte con naturalezza, e non abbandonate il nodo se non quando sarete ben sicuro che la caramella sia completamente fredda, altrimenti si abbasserebbe, perdendo l'effetto che si vuol ottenere.

Fatto ciò, si toglie la tazza sottostante che avrà servito solo per dare un po' di rotondità all'involto e riempite i vuoti con ciliege caramellate o ghiacciate al fondente.

L'involto potrete anche decorarlo con qualche fregio di ghiaccia.

*Alzata ovale con pesche* (tavola N. 26)

Nell'identico modo che avete fatto l'involto di ci-

liege, farete l'alzata ovale. Darete alla caramella la forma del disegno N. 86.

Sollevatene le due estremità, per attaccarle insieme in alto formando con ciò il manico, e per dare un po' di forma alla base, modellerete la caramella entro un piatto ovale.

Assicuratevi che la caramella sia ben fredda prima di abbandonarla a sé e togliere il piatto sottostante.

Riempirete poi l'alzata con pesche che preparerete, nel modo seguente.

#### *Pesche al naturale*

Fate delle pallottole di pasta da *brioche*, o pasta delle *veneziane*, collocatele su placche unte (fig. 87), lasciatele levare e fatele cuocere a forno moderato, dopo d'averle leggermente lucidate.

Quando saranno fredde, combaciatele due a due, tagliandovi un po' il fondo e facendole aderire con un po' di marmellata di pesche.

Sfumatele leggermente di carminio, infilatele in uno stecco un po' lungo, ed immergetele nello zucchero cotto alla caramella come i frutti caramellati.

Lasciate raffreddare, poi passatele nello zucchero in polvere.

Otterrete così delle pesche molto verosimilmente naturali, e con esse riempirete la vostra alzata.



Fig. 87

*Arpa, cetra, mandolino, chitarra, ecc.*

Anche gli strumenti musicali vengono in molte occasioni imitati perfettamente come dolci fantasia.

Non occorrono stampi speciali, ma occorre precisione e buon gusto.

Si presta molto all'esecuzione di questi strumenti il croccante di mandorle.

Si preparano dei modelli di carta per facilitare l'operazione e si attaccano le varie parti coti zucchero alla caramella.

Si decorano per ultimo con fiori e corone d'alloro fatti di caramella e qualche fregio di ghiaccia. Ogni maggior spiegazione è superflua, bisogna trar partito degli oggetti che si trovano alla mano, aiutarsi un po' colla fantasia e non trascurar i più piccoli particolari per dare la maggior naturalezza possibile all'istrumento che si vuol imitare (disegni a tavola 27).

*Cappello di paglia - cappello da bersagliere*  
(Tavola N. 27).

Anche i cappelli si prestano a fare dei dolci caratteristici. Ho visto in varie occasione raffigurare dei cappelli da signora con piume e nastri, cappellini, pa-

storelle guarnite di fiori, elmi da guerrieri antichi e moderni, turbanti egiziani, ecc. ecc.

Sono concessioni però passate un po' fuori d'uso. Ho voluto tuttavia riprodurre un cappello di paglia ripieno di ciliege, ed un cappello da bersagliere.

Sono entrambi fatti di croccante, le piume verdi sono di caramella.

Ogni qual volta ebbi occasione di eseguire questi due soggetti, fui sempre soddisfatto del risultato avuto5 ecco perché ho voluto ricordarli.

Infiniti sono i soggetti che si possono fare col croccante, senza contare gl'innumerevoli stampi che si prestano a tali lavori. Ma oramai sono passati un po' di moda per lasciar posto a soggetti più moderni.

Ora predomina l'uso dei cestini, canestri, gerlette, e simili, che vengono eseguiti in differenti modi e possono servire a molti usi. Passo perciò a descriverne alcuni fra i più apprezzati.

### *Canestro d'angelica candita*

Scegliete degli steli d'angelica candita, tutti di eguale grossezza, lavateli superficialmente con acqua tiepida e lasciateli asciugare bene alla stufa. Tagliateli tutti della lunghezza voluta, per costruire un canestro, riservando alcuni steli più lunghi per fare il manico.

Quando saranno asciutti passateli alla caramella, lasciateli scolare e raffreddare, poi combinateli in-sieme attaccandoli colla caramella stessa.

Curate i più minuti particolari e procurate di stare

nelle giuste proporzioni. Potrete in seguito riempire il canestro di frutti caramellati od altro a piacere. (Vedi disegno a tavola 27).

### *Cestini e canestri di pastigliaggio*

Nella serie infinita di questo genere di *alzate*, la quale entra più particolarmente nella categoria del pasticcerò d'albergo e di casa privata, ma che può tuttavia interessare tutte le classi, è bene faccia conoscere le poche difficoltà che si presentano all'esecuzione di tale lavoro, perché riesca perfetto ed elegante.

I canestri di pastigliaggio hanno il vantaggio di poter essere utilizzati parecchie volte, quindi richiede confezionarli un po' solidamente e conservarli sempre in locali molto asciutti ed al riparo dalla polvere.

Incominceremo con un canestro rotondo.

Occorre un'assicella con 17 o 19 fori, disposti in circolo a pari distanza. Bisogna tener calcolo che il numero dei fori, debba essere sempre dispari, acciocché l'intreccio del pastigliaggio riesca sempre alternato.

In ogni foro introdurrete altrettanti fili di ferro avvolti in carta bianca, tutti di pari altezza e leggermente inclinati all'infuori (fig. 88).

Colla pasta adragante ben bianca, incominciate in primo luogo a coprirne il fondo con uno strato tutto eguale, tirato col matterello e tagliato con un tagliapaste della grandezza del fondo stesso.

Formate poi delle lunghe strisce di pastigliaggio ar-

rotolandole e tirandole della grossezza di pochi millimetri, ed intrecciateli man mano con precisione ai fili di ferro, bagnandone leggermente il contatto con acqua gommata.

Raggiunta l'altezza e la forma voluta, lascerete un po' asciugare in una stufa non troppo calda, poi terminerete applicando, al contorno superiore ed inferiore, un doppio intreccio di fili di pastigliaggio, togliendo con precauzione l'assicella sottostante.

Nell'identico modo si fanno i canestri ovali, quadrati, ecc., iniziando il lavoro nella forma che si desidera, cioè praticando sull'assicella i fori in linea ovale, o quadrata, o rettangolare, ecc., per disporvi i fili di ferro.

Il manico è pure formato da un filo di ferro un po' sostenuto e rivestito poi da un intreccio di fili di pastigliaggio.

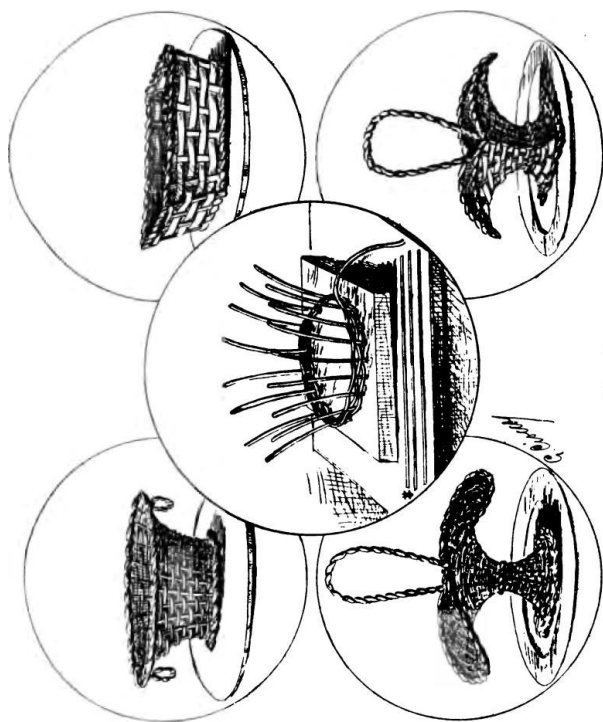


Fig. 88.

### *Cestini e canestri di caramella*

Si eseguiscono canestri e cestini anche in caramella, ma maggiori sono le difficoltà per una perfetta riuscita. Occorre molta pratica e destrezza.

Un canestro fatto di caramella è molto più elegante e fa meglio rimarcare l'abilità di chi l'ha eseguito.

Il procedimento è quasi identico a quelli di pasti-

gliaggio. Si può, in sostituzione dei fili di ferro, mettere dei bastoncini di legno sottili unti di vaselina, per poter all'occorrenza togliere e sostituirvi altrettanti bastoncini di caramella.

La fantasia suggerisce molte fogge di questi cestini, che vengono poi guarniti e montati a fiori di zucchero e di caramella, con nastri pure di caramella lavorata e ridotta come seta.

### *Pasta mandorle cotta per costruzioni*

Anche colla pasta mandorle si possono fare delle costruzioni riuscitissime, canestri, carrette, carriole, mastelli, bigoncio, vasi di fiori, cartocci, ecc. La pasta mandorle si prepara nel modo seguente: Macinate 500 gr. mandorle dolci pelate, con 700 gr. zucchero pilé. Aggiungetevi 200 gr. farina di semola, impastando il tutto con un po' di bianco d'uovo, tanto da ottenere una pasta non troppo dura.

Stendete questa pasta, dello spessore di pochi millimetri, su tutta la superficie di alcune placche di ferro unte di cera vergine, e fatela cuocere al forno.

Da questa pasta, toglierete tutti i pezzi principali per le vostre costruzioni, seguendo colla punta di un coltello il contorno dei modelli di carta che avrete preparato per facilitare il vostro lavoro.

Potrete anche, colla medesima pasta, arrotolare dei bastoncini, che vi serviranno per fare i manichi dei *panier*, e per molti altri usi.

Il disegno N. 89 rappresenta appunto un canestro

la cui carcassa è costituita di pasta mandorle cotta, così pure i bastoncini che formano l'insieme rustico del canestro e del manico.



Fig. 89.

La decorazione è completata da nastri di caramella e frutti caramellati.

Alla pagina 223 troverete riprodotti altri soggetti quali:

*Un mastello* che servirete riempito di crema Saint Honoré.

*La carrettella rovesciata* ripiena di frutti caramellati.

*Il cesto rovesciato* ripieno di patate novelle che preparerete con pasta mandorle gialla, profumata di limone, con uno stecco praticherete alcuni buchi poi passerete al vapore per farvi aderire una piccola velatura di cioccolato in polvere.

*L'alveare.* La carcassa è di pasta mandorle, esternamente rivestita con crema cotta; le api sono fatte

con pistacchi che formano il corpo, due mezze mandorle bianche formano le ali, e col cornetto si fa la testa con crema o ghiaccia.

*I vasi di fiori* si fanno rotondi, quadrati o fantasia. Si riempiono di ritagli di pasta biscotto qualunque, ricoprendone la superficie con polvere di cacao. Si fissa nel centro un ramoscello, sul quale verranno applicate delle foglie e delle rose di crema o di pasta mandorle, o qualche altro flore, anche in caramella, secondo la circostanza.

#### *Il cartoccio colle castagne*

Anche il cartoccio si può imitare benissimo colla pasta mandorle, avendo cura di conservare la pasta un po' bianca. Con un cornetto di ghiaccia cioccolato si scriverà delle parole imitanti l'iscrizione di un giornale stampato. È un lavoro un po' di pazienza/ ma se è ben fatto riesce un dolce molto caratteristico. Si riempie, di *marrons glacés*, o ciliegie o fragole.

#### *Canestro di fiori*

Questo canestro si può fare in parecchi modi, sia adoperando delle cannette di pasta mandorle cotta, oppure di pasta levata, o semplicemente con grissini (specialità di Torino) i quali si prestano pure per certi lavori rustici.

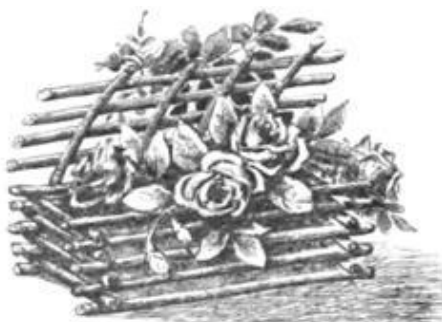


Fig. 90

Le rose come al solito possono essere di pasta mandorle o di crema o caramelle.

*Cestino con frutti*

Rappresenta uno di quei comunissimi cesti fatti con giunchi e che servono per raccogliere frutti e verdure. Il fondo di questo dolce fantasia può essere fatto di pasta biscotto qualunque, farcito di marmellata ed inzuppato come al solito. Sul contorno, si applicheranno tante striscio di angelica candita, tagliata pel lungo e tutta di pari lunghezza.



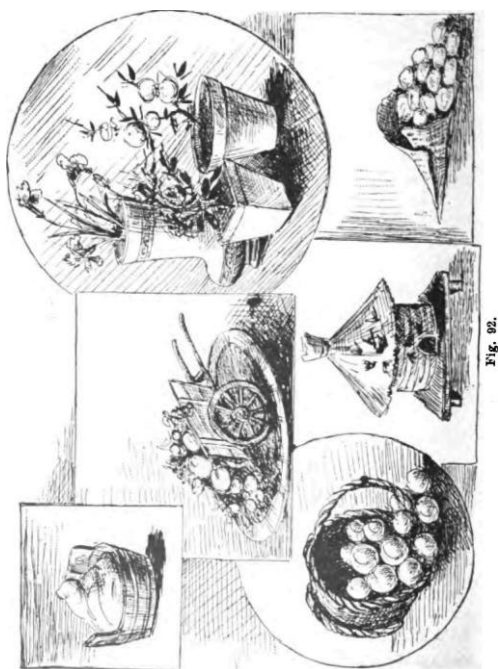
Fig. 91

Le due estremità vengono poi allacciate con un nastro od un filo qualunque, e nel mezzo si riempie di frutti canditi.

### *Mattonella*

Da una torta rotonda di pasta Margherita ricavatene un esagono perfetto, della grandezza di un vero mattone per pavimenti.

Se avete uno stampo di tale forma, potrete cuocervi la pasta che risparmierete i ritagli. Dividete la torta in tre strati uguali, spalmandoli di crema *noisette* un po' sostenuta, spruzzando di Rhum o altro liquore spiritoso, e ridonate alla torta il suo aspetto ghiacciandone poi la superficie con cioccolato copertura, o con fondente al cioccolato un po' carico di cacao.



In giro alla torta, coprite molto regolarmente di crema al burro bianca e, per ultimo a mezzo di un modello forato, tracerete un disegno spalmandovi la crema di burro, caffè o rosa.

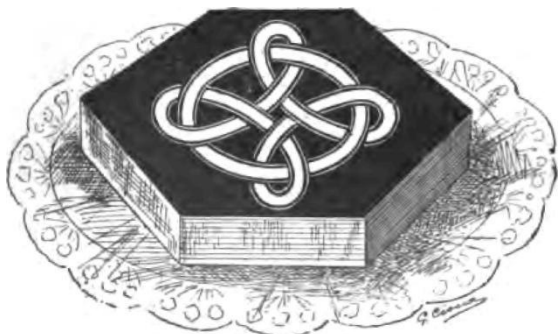


Fig. 93

Questo dolce esige sia fatto molto preciso, se deve esattamente raffigurare una mattonella a mosaico.

*Torte scozzesi.*

Farcite delle torte a più strati, con crema al burro di vari profumi, vaniglia, caffè, cioccolato, ecc., in modo che ogni strato sia una differente qualità di crema; inzuppate con liquore un po' forte, è ghiacciate in modo che la torta sia totalmente ricoperta di fondente a vari colori, intrecciati ad angolo, a dama, o ad altro qualsiasi disegno a fantasia. Si termina con qualche piccolo fregio di ghiaccia.

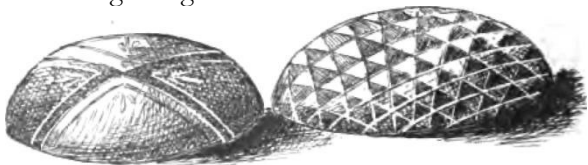


Fig. 94

### *Torta Giapponese*

Farcite abbondantemente con crema all'ananas delle torte solite. Per ottenere detta crema, occorrerà passare per uno staccio, degli ananas al sugo, facendone una polpa che unirete alla crema al burro ben montata.

Le torte dovranno essere inzuppate con liquore forte (Rhum) e ghiacciate di fondente giallo piuttosto carico e profumato pure di ananas.

In giro alle torte poi applicherete delle sottili fette di ananas candito, tagliate tutte eguali a punta. Sulla superficie scriverete la parola: *Giapponese*, con un cornetto di crema cioccolato.



Fig. 95

### *TORTE NOCELLINE (Nougatines).*

Farcite abbondantemente con crema *noisette* le torte destinate a tal lavoro, inzuppatele di vaniglia, spalmate, colla lama di un coltello o con una sottile spatoletta di legno, su tutta la superficie e sui fianchi della torta, colla medesima crema *noisette* ed ingranellatela totalmente di granella di nocciole toste. Si servono

spolverizzate di zucchero vanigliato.

### *Soggetti vari*

E qui termino, coi dolci fantasia, trovando superflua ogni altra descrizione e per non ripetermi troppo sul medesimo argomento..

Man mano che il lavorante acquista pratica in questi generi di lavori, troverà soddisfazioni maggiori tentando dei soggetti anche più difficili, come per esempio la costruzione di *una gabbia, d'un canestro di funghi su d'un tronco* (eseguito col croccante); *d'un nido* (eseguito colla caramella) *posato su d'un tronco*. Tenterà la costruzione di *casette, mulini a vento, padiglioni, tempietti* (vedi disegni alle tavole 29 e 30), *gondole, barchette, bastimenti*, con relative vele e corde, il tutto fatto di caramella, e via via aiutandosi cogli attrezzi che si hanno alla mano, stampi, modelli, forme di qualunque genere, tutto potrà essergli utile per costruire alzate in caramella, in croccante, in pasta mandorle, utilizzando biscotti, cannette e piastrelle di Wafer, ecc. ecc.

Ma non deve però mai azzardarsi a concezioni troppo ardite per non cadere nel ridicolo.

Si deve eliminare ogni superfluo e fare solo quel poco che si è sicuri di far bene, con precisione, con armonia e coerenza, con semplicità ed eleganza, ecco il segreto dell'arte moderna, ecco la base per le moderne trovate, per mantenere un po' di prestigio ed un po' di arte nella pasticceria, senza peccare di troppa grandiosità come all'epoca di Luigi XIV, in Fran-

cia, dove figuravano sulle tavole, quei mastodontici trofei di ghiottonerie, che finirono per segnare la decadenza di quell'eclettismo megalomane oramai passato alla storia.

### *Panettoni decorati.*

Ricordano un po' gli antichi costumi, i famosi *panettoni di Milano*, che vengono decorati per la ricorrenza del Natale, benché anche questo costume accenni, da alcuni anni, a modificarsi, per entrare in un ordine di decorazione, più semplice e più pratico.

Il *panettone*, può essere decorato molto artisticamente, ma verrebbe a costare troppo, ciò che è in contraddizione colle esigenze moderne. Al giorno d'oggi sono pochi coloro che si permettono una forte spesa per un oggetto, che, passato quel minuto di ammirazione, deve poi essere consumato e distrutto senza riguardo alcuno alle infinite cure di chi l'ha così pazientemente decorato; lo stesso così dicasi dei:

### *Wedding-Cakes* (dolci di nozze).

Gli Inglesi danno una grandissima importanza a questo loro dolce tradizionale, più le famiglie degli sposi sono ricche e più voluminoso ed elegante deve essere il *Wedding-Cakes*.

Vi sono delle case che lavorano esclusivamente per fare di questi dolci, i quali raggiungono sovente, delle proporzioni colossali, tanto da pesare persino parecchi quintali cadauno.

Neil'occasione del giubileo della Regina Vittoria, figurava sulla tavola reale uno di questi dolci, che misurava tre metri di circonferenza e due metri e mezzo di altezza. Pesava 250 Kg. ed era valutato 10.000 lire, circa.

Un tempo, questi dolci erano esclusivamente serviti che per l'occasione di nozze, ma ora servono anche per festeggiare i battesimi e si chiamano Christening-Cakes.

La pasta è pressappoco identica.

Questo dolce però è arrivato fino ai giorni d'oggi più per tradizione che per la qualità, ed infatti si trova soltanto nei paesi dove predomina la .razza anglosassone.

Anche nella nostra Italia, dove ogni festa porge il pretesto per festeggiare il dio *Como*, (protettore delle mense), sono conservati, in molte regioni, i più antichi costumi, che caratterizzano le abitudini della popolazione, ed il relativo progresso.

Ho accennato brevemente ai più rinomati *dolci*, che vengono confezionati nelle principali città d'Italia, in certe circostanze festive, e specialmente per la solennità del Natale, ed avrei dovuto dire di tutte le paste, e manicaretti, e pasticcini che vengono in gran quantità smerciati in carnevale, come gl'intrigoni dei bolognesi, i cialdoni dei fiorentini, i cro-stoli o galani ed i fagottini dei veneziani, e molte altre qualità di frittelle e tortelli, che ogni paese prepara a modo proprio. Avrei dovuto citare le paste magre, i marzapanini, i pa-

zientini, e molte altre specialità che i pasticciieri sogliono preparare durante la quaresima, e finalmente delle colombe e degli agnelli, per la settimana santa, con tutta la serie di uova d'ogni genere, di zucchero o di cioccolato, e mille altre fantasie che nella ricorrenza della Pasqua, vengono arricchite tutte le vetrine dei pasticciieri.

Troppo lungo sarebbe, se dovessi descrivere le mille formule che vengono rievocate in epoche determinate, conservando così un uso locale, ma che ben poco interessano le altre regioni.

Citerò, solo a titolo di curiosità, alcune ricette di dolci sardi, (che gentilmente mi furono inviate da un noto pasticcere di Tempio Pausania), i quali vengono ogni anno ripetutamente confezionati, appunto nella ricorrenza di Natale e di Pasqua, conservando un metodo di lavorazione alquanto primitivo. Basti dire, che nella maggior parte di detti dolci, viene tutt'ora impiegato il miele, al posto dello zucchero, ottenendo tuttavia dei dolci squisitissimi, e che potrebbero benissimo figurare anche fra l'assortimento dei più moderni *petits fours*.

#### *Niuleddi e meli.*

S'impasta kg. 1.500 di farina semola, con poca acqua tiepida, in modo che riesca una pasta non troppo dura, ma ben liscia ed omogenea. Si stende detta pasta col matterello, in fogli sottilissimi (di un millimetro circa) e si fanno disseccare al forno, collocandoli

su teglie o placche.

Tosto cotti, vengono triturati e ridotti a piccoli pezzetti.

A parte intanto si preparano gr. 500 di mandorle dolci pelate e torrefatte, gr. 100 cacao torrefatto, e gr. 100 bucce di arance candite tagliate a filetti. Si tiene tutto ciò in serbo, mentre si cuoce a fuoco kg. 2 di miele, alla cottura del *filo forte*.

A questo punto, si aggiunge al miele la pasta tritata, rimestando bene con una spatola, indi gradatamente si aggiungono le mandorle, il cacao e tutto il resto, sempre mescolando fino a che la cottura del miele non sia arrivata alla *palla forte*.

Si ritira dal fuoco, si versa sulla tavola spalmata di miele, e col matterello, pure spalmato di miele, si riduce la pasta allo spessore di 2 centimetri circa, e con un coltello la si divide in tante tavolette della dimensione di cent. 8x3. Alcuni li avvolgono anche nelle ostie come il torrone.

#### *Cuccinleddi e meli*

Farina semola	kg.	1.500
Noci pelate e triturate quasi in polvere	»	0.100
Bucce d'arance candite, filettate sottili	»	0.100
Cacao torrefatto	»	0.100
Mandorle, mondate, filettate e torrefatte.	»	0.200
Cannella in polvere	»	0.010
Miele	»	2.000

Si cuoce il miele al *filo forte*, vi si mescola bene insieme la farina, e sempre dimenando, si aggiunge poco per volta gli altri ingredienti, fino a raggiungere la cottura della *palla*.

A parte intanto s'incorporano kg. 2 farina semola con poca acqua tiepida, da formare una pasta piuttosto dura, unendovi poi del burro, poco per volta, in quantità sufficiente da rendere la pasta lucida e leggera, lavorandola bene sul tavolo. Si spiana poi la pasta col matterello, riducendola in fogli sottilissimi (circa due millimetri), si avvolge in detti fogli l'impasto preparato prima e si dà la forma di lunghi bastoncini grossi come un dito mignolo, e si confezionano dei piccoli intrecci, lettere d'alfabeto, nodi, ecc., collocandoli su placche e facendoli cuocere a forno piuttosto debole.

### *Aranciata*

Nella stagione delle arance, ogni famiglia sardagnola, fa raccolta di questi delicati frutti, ai quali con precauzione viene tagliata la corteccia alle bucce, passandola in acqua pura per alcuni giorni, per togliere ogni traccia di amaro, cambiando s'intende, l'acqua ogni giorno. Mettono poi queste corteccine a scolare, e dopo d'averle divise in filettini sottili, li fanno bollire per un po' di tempo col miele, conservandoli così nel miele stesso, fino all'avvicinarsi del Natale.

Prendono poi un kg. di dette corteccine, ed un kg. di miele, le fanno bollire insieme e con due forchette

da tavola, continuano a farle saltare dal basso in alto, evitando che si rompano. Raggiunta la cottura della *perla*, vi uniscono 200 gr. di mandorle mondate, filettate, ed alquanto brustolite, lasciando che la massa continui a cuocere fino alla caramella.

Raggiunta tale cottura, li ritirano dal fuoco, e li versano in piccole scatole di latta o di legno, foderate da carta a pizzo, cospargendovi della *tregea* piccolissima per guarnizione.

### *Pane sabba o sapa.*

La *sapa* non è altro che vino cotto, cioè vino bollito e ridotto ad un quinto del suo volume.

Ordinariamente la *sapa*, si fa quando il vino è ancora mosto, cioè prima della fermentazione. Ridotti litri 5 di vino ad un sol litro, vi si incorpora della farina, quanto può bastare per formare una pasta ben sostenuta, aggiungendovi 300 gr. di lievito comune e lavorando il tutto per una buona mezz'ora. Si aggiunge poi gr. 200 di noci mondate, gr. 200 di pignoli, gr. 200 d'uva sultanina, e gr. 15 fra cannella e garofani in polvere, incorporando bene il tutto.

Si spiana la pasta di due o tre centimetri, si tranciano tante forme a piacere con tagliapasta ondulate, quadrate, triangolari, ecc., e poi si mettono nella stufa che lieveranno, alzandosi quasi il doppio del loro volume.

Con un pennello, si bagnano alla superficie colla medesima *sapa* liquida, che avrete messo in serbo a tal

uso, per ultimo si passa al forno piuttosto caldo.

Questo dolce si conserva lungamente ed è il dono preferito che usano fare fra parenti.

### *Pirichitus*

Libbre 1 fior di farina N. 25 uova interi.

Si battono le uova in un recipiente di rame e si uniscono alla farina distesa a corona sul tavolo, impastando il tutto insieme come la pasta del pane. Quando sarà ben lavorata, viene allungata sul tavolo e divisa in tanti piccoli dadi della grossezza di una noce, e si cuociono a forno caldo accomodati su fogli di carta bianca, posta su apposite placche di rami era.

Quando son cotti e raffreddati, si ghiacciano come i frutti canditi.

### *Germinus.*

Zucchero al velo libbre 1

Mandorle mondate, filettate e colorite al forno, libbre 1; N. 4 albumi d'uovo. Sugo di un limone.

Si lavori bene lo zucchero cogli albumi, si aggiunga il sugo di limone e le mandorle, amalgamando bene il tutto. Su teglie si metta carta bianca e quindi si divida la pasta con un cucchiaio e si cuocia a forno lento.

Appena screpolati e coloriti biondi, si ritirano dal forno, si lasciano raffreddare e si staccano dalla carta.

### *Suspirus*

Libbre 1 di mandorle monde e ridotte in pasta fina al mortaio, con poca acqua.

Si amalgama libbre 1 di zucchero in polvere, e si

passa al fuoco dimenando continuamente acciocché la pasta non s'attacchi al fondo della casseruola. Quando sarà ben asciutta, si versa sul tavolo e si lascia raffreddare. Viene poi allungata e tagliata a pezzetti grossi come una noce, foggiandoli a pallottola, schiacciandoli alquanto mentre vengono allineati su teglie pulite ed infarinate, cuocendoli a forno lentissimo.

Si ghiacciano come i *pirichitus*.

*Amaretti d'Oristano*

Mandorle dolci mondate ed asciutte kg. 1

Mandorle Kg. 1

Zucchero Kg. 2

il tutto pestato al mortaio e ridotto in polvere.

S'impasta quindi sul tavolo con albume d'uovo lavorando bene la massa insieme, e col sacco di tela con bocchetta liscia alla estremità, si modellano sa carta tante forme ovali, si spolverizzano di zucchero al velo e si passano al forno.

Quando sono cotti e raffreddati si staccano dalla carta.

## CAPITOLO X

### DEI GELATI

L'arte di gelare certe bibite sciroppate o cremose, è antichissima, ma benché l'idea sia scaturita dall'Oriente, però furono gli italiani i primi a studiarne tutte le perfezioni, divulgandone, in seguito, l'uso in tutta Europa.

Un tempo i gelati erano un privilegio solo dei ricchi, ma ormai è entrato nelle abitudini di tutte le famiglie, ecco perché questa fabbricazione assunse una così grande importanza.

Molte sono le combinazioni che si possono ottenere col succo dei frutti, colle creme, ecc. Si fanno *granite, sorbetti, gelati, stracchini, spumoni, pezzi duri, gelati farciti e decorati, gelati fantasia*, ecc.

Per la lavorazione dei gelati richiede una speciale conoscenza, non basta conoscere la dose di ogni rispettiva composizione, occorre di non allontanarsi da quelle regole e previdenze alle quali i pratici si attengono, per riuscire con un lavoro perfetto.

Nella preparazione dunque dei gelati, rivolgete le prime cure nell'osservare se gli utensili che impiegate sono in buon stato, cioè se la sorbettiera, il mastello, gli stampi, non siano ossidati o guastati.

Assicuratevi che non vi siano fori o fessure, anche impercettibili, che, lasciando filtrare l'acqua salata, guasterebbe l'intera composizione.



**Fig. 96.**

Molti perfezionamenti vennero portati alle macchine ed agli accessori per congelare, e, senza dilungarmi a descriverli dettagliatamente, vi sarà facile trovare dai fabbricanti specialisti tutto l'occorrente necessario, quale: sorbettiera a mano od all'americana, apparecchi per conservare i gelati, forme e stampi di ogni genere.

Incominciando la lavorazione, dovrete osservare di non riempire troppo la sorbettiera col composto da gelare, ed il ghiaccio che collocate in giro, frantumatelo bene, onde ricavarne un reddito maggiore di

temperatura, allorché esso venga unito al sale.

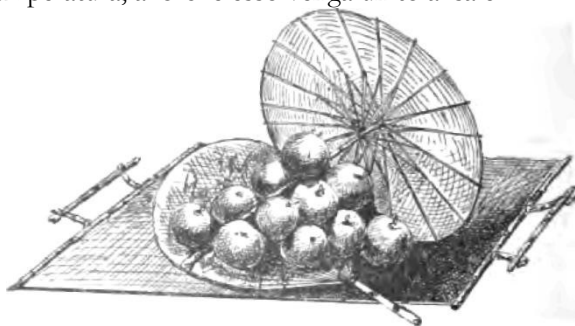


Fig. 97

È preferibile il ghiaccio naturale a quello artificiale essendo più resistente.

Dopo qualche minuto che avrete fatto girare la sorbettiera, scopritela, per staccarvi, coll'apposita spatola, la pasta gelata che avrà incominciato a far adesione, rimescolando ed impastando qualche minuto col resto ancora liquido. Coprite e continuate a far girare la sorbettiera.

Ogni cinque o sei minuti, ripetete l'operazione del rimescolamento, che tanto influisce ad ottenere un sorbetto od un gelato liscio, omogeneo, appunto perché ben mantecato.

Ciò dicesi per le sorbettiere a mano.

Colle sorbettiere dette americane, si ottiene il composto gelato senza bisogno di scoprire la sorbettiera, funzionando nell'interno della medesima, un congegno apposito, il quale mantiene costantemente staccato il composto dalla parete e lo lavora in pari tempo

ottenendo così un gelato molto leggero e pastoso.

### *Dei composti per gelare*

Si fanno *composti alla frutta* e *composti alla crema*.

Pei *composti alla frutta* si adoperano di preferenza frutti freschi di stagione, in mancanza dei quali si supplisce colle polpe e sughi conservati.

La loro qualità dipende dalla regolata quantità di zucchero e bontà dei frutti che vengono adoperati.

Se il composto è troppo magro, cioè di scarso zucchero, riesce un gelato granoso, duro e poco agreevole, al contrario se è troppo grasso e sciropato, si congela difficilmente.

I *composti alla crema*, sono invece preparati con crema di latte e zucchero cotti insieme e relativi profumi, vengono poi in molti casi resi più soffici e leggeri, mediante l'aggiunta di meringa o lattemiele.

Non adoperate mai essenze pei gelati, perché col raffreddamento le essenze perdono ogni proprietà.

### *Granite*

Durante la stagione estiva in tutte le principali pasticcerie si servono le granite. È una bibita refrigerante, particolarmente quella al caffè, o al succo di limone che, specialmente le signore, degustano volentieri dopo aver fatta la loro passeggiata del pomeriggio.

La granita è un composto di sugo di frutti e sciropo molto leggero e viene servita nelle tazze di ve-

tro.

Formula generale:

Sciroppo a 30° circa litri ½

Sugo di frutti. Circa litri 1/2

Lo sciroppo sarà portato a 18° circa. Rafforzate il profumo con sugo di qualche limone.

### *Sorbetti*

Il sorbetto è un composto di sugo di frutti nella proporzione di litri 1 con kg. 1 di zucchero, che formerà un sciroppo di circa 30°, al quale viene poi aggiunto litri 1 di panna doppia.

Si frammischia il tutto per bene e si mette nella sorbettiera.

Si ottengono così sorbetti di *fragole*, di *lamponi*, di *marette*, di *albicocche*, di *pesche*, e persino col sugo delle nespole del Giappone, ecc., nonché sorbetti al *rhum*, *curacao*, *maraschino*, ecc., aggiungendo in luogo del sugo dei frutti, un po' dei suddetti liquori. In tal caso però, i liquori si dovranno aggiungere a congelazione quasi ultimata, poco per volta, amalgamando bene insieme colla spatola.

Certe qualità di sorbetti si possono fare anche senza l'aggiunta della panna, ed allora si terrà il composto a 20° di densità.

In generale, i sorbetti si preparano come i gelati, colla diversità che, per l'aggiunta di liquori, riescono meno zuccherati, quindi più sollecita succede la congelazione.

### *Gelati*

I gelati si dividono in *gelati alla crema* e *gelati alla frutta*, quelli alla crema sono così composti:

#### *Crema vaniglia*

Latte doppio	litri 1
Zucchero in polvere	Gr. 300
Tuorli d'uovo	N. 10
Vaniglia un baccello.	

Preparate la crema per gelare come quella comune per pasticceria, lavorando bene le uova collo zucchero e quando avrete ottenuta una pasta liscia e ben montata, quasi bianca, aggiungerete, poco alla volta, la panna che avrete fatto già bollire colla vaniglia, per mettere poi il tutto a fuoco, sempre rimenantolo finché non s'inizi il bollire. Passate allora prontamente per uno staccio di crine, rimestando ancora colla spatola, acciocché si raffreddi più prontamente e rimanga liscia ed omogenea.

Alcuni aggiungono un pizzico di sale per correggere il gusto insipido del latte, od anche meringa cotta o lattemiele per rendere la crema più leggera e montata

#### *Crema semplice*

È identica alla crema vaniglia ed in luogo di questa, metterete un po' di scorza di limone.

#### *Crema caffè*

Aggiungete alla crema 100 gr. di caffè, che farete bollire insieme lasciando raffreddare prima di passare dallo staccio, acciocché conservi tutto il profumo del

caffè.

*Crema cioccolato*

Aggiungete alla crema vaniglia 200 gr. cioccolato diluito in poco latte.

*Crema nocciole*

Aggiungete alla crema, 100 gr. di nocciole toste e ben macinate, stemperate a parte con acqua o latte.

*Crema marroni*

Aggiungete alla crema 100 gr. marroni canditi passati da uno staccio e stemperati con un po' di acqua.

*Crema pistacchi*

Aggiungere alla crema 100 gr. pistacchi sbucciati e macinati con un po' d'acqua fior d'arancio.

*Crema mandorle o Plombière.*

Macinate con un po' d'acqua 200 gr. mandorle dolci sbucciate e 50 gr. mandorle, amare. Quando avete pronta la crema vaniglia, unitevi le mandorle macinate, frammischiando insieme e lasciando raffreddare prima di passare dallo staccio.

L'aggiunta di un po' di lattemiele è indicatissimo.

*Gelati alla frutta*

Pei gelati alla frutta bisogna prepararsi il sciroppo a freddo, e questo si ottiene sciogliendo kg. 1.500 zucchero spezzato (pilé), in un litro d'acqua, dimenando con una spatola per facilitare lo scioglimento.

Ottenete così un sciroppo a 36° circa.

*Gelato di limone*

Sciroppo a 36°    1/2 litro

Acqua                1/2 litro circa

Sugo e raschiatura di buccia di 4 limoni.

Si mette il tutto in un recipiente di terra lasciando circa un'ora in infusione, passate da uno staccio, ed assicuratevi col pesa sciropi che non oltrepassi i 22°, altrimenti il composto sarebbe troppo grasso; aggiungete un po' di acido citrico in polvere e passatelo nella sorbettiera.

#### *Gelato di arance*

Siropo a 36° 1/2 litro

Acqua 1/2 litro circa

Raschiatura di buccia di 2 arance

Sugo di 4 arance e di due limoni

Poco acido citrico e color arancio chiaro. Si procede come pel gelato di limone.

#### *Gelato di fragole*

Sugo di fragole 1/2 litro

Siropo a 36° 1/2 litro

Aggiungete alcune gocce di carminio, ed il sugo di un limone.

#### *Gelati vari*

Coll'identico sistema potrete comporre il gelato di *lamponi, ribes, amarene, albicocche, pesche, banane, ananas, nespole del Giappone*, ecc., aggiungendo un po' di colore analogo al frutto.

Coll'aggiunta anche di un po' di meringa cotta, oppure di latte miele, durante la congelazione, otterrete

dei gelati più saporiti e leggeri.

*Stracchini gelati.*

I gelati vengono modellati nei relativi stampi, i quali prendono il nome dalla forma che hanno.

Si chiamano quindi stracchini, i gelati modellati nelle forme di latta quadrati e bassi, detti anche mattonelle, muniti di coperchio sopra e sotto.

Si lavano e si puliscono bene gli stampi prima di

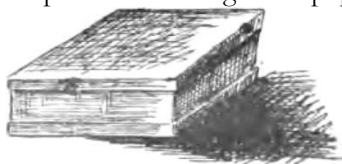


Fig. 98.

adoperarli, ed anche, se fosse possibile, si sterilizzano; poi si chiudono ermeticamente, e si collocano per un po' di tempo sotto ghiaccio.

Quando il vostro gelato sarà pronto, togliete gli stampi dal ghiaccio, apriteli con precauzione acciocché non entri nell'interno né sale né ghiaccio, e riempiteli del composto gelato, battendoli un po' sul tavolo affinché il gelato riesca ben liscio. Ricoprite con un foglio di carta e chiudete ermeticamente.

Gli stampi vengono poi collocati sotto ghiaccio salato, per circa due ore.

I stracchini gelati si fanno generalmente riunendo parecchie qualità di gelati insieme.

Per togliere il gelato dallo stampo, passerete lo

stampo in un po' d'acqua calda, per sbarazzarlo del ghiaccio e sale che vi si troverà aderito, e, con precauzione toglierete uno dei coperchi e la carta, capovolgerete su un piatto dove avrete collocato un tovagliolo con rimboccati i cappi, togliete l'altro coperchio e lo stampo si leverà con facilità.

### *Spumoni*

Gli spumoni si modellano pure negli stampi a mattonella come gli stracchini gelati. Essi però vengono preparati nel modo seguente:

Montate 8 bianchi d'uovo alla neve, unitevi gr. 300 zucchero cotto alla bolla, formando una meringa cotta. Asciugatela un po' al fuoco, poi lasciate raffreddare.

Aggiungete, per ultimo, mezzo litro di panna doppia montata, frammischiate il tutto e riempite gli stampi che passerete poi sotto ghiaccio. Si procede come pei stracchini gelati.

Gli spumoni si profumano all'odor di vaniglia, caffè e cioccolato.

### *Pezzi duri*

Gli stampi per *pezzi duri* sono di stagno ed hanno forme di frutti, legumi, fiori, ecc. Sono forme piccole che si aprono a mezzo di una cerniera.

Si riempiono questi stampi con gelati assortiti, si chiudono ermeticamente e si passano sotto ghiaccio salato. Al momento opportuno, si tolgono gli stampi

dal ghiaccio, si lavano e con precauzioni si aprono, aiutandosi colla punta di un coltello per staccare il composto gelato dallo stampo, avvolgendolo poi in carta bianca e ritirandolo nell'apposito apparecchio refrigerante, per conservarli sino al momento di servirli.

I pezzi duri vengono collocati entro canestri di caramella o di pastilaggio, oppure separatamente su piccole tazze o piattellini fatti con pasta di cialde, modellata in appositi stampi.

### *Gelati a bomba*

Si chiamano gelati a bomba od a piramide perché sono modellati negli stampi che prendono tali forme, le quali poi variano all'infinito.

### *Gelati farciti e decorati*

Sono modellati nelle forme sopra indicate, incominciando però col rivestire lo stampo con gelato alla crema sostenuto, od anche gelato di frutta, facendo aderire il composto su tutta la parete dello stampo, servendosi di un apposito cucchiaino di legno, lasciando un vuoto nel mezzo, che verrà riempito con gelato misto ad egual volume di panna montata o lattemiele, formando così un ripieno leggero e delicatissimo.

Le composizioni che si possono fare sono infinite, perché variatissime sono pare le combinazioni dei composti che possono servire per formare un ripieno leggero, amalgamando in parti eguali del gelato di crema pistacchi con lattemiele, oppure quello di cre-

ma nocciole, crema marroni, crema caffè, crema cioccolato, crema aranciata, detta *portoghese* ecc.

Per le qualità di frutta, potrete anche aggiungere dei frutti canditi tagliati a pezzetti, oppure delle mandorle e nocciole toste, formando così un ripieno di torrone gelato.

I gelati farciti, vengono poi decorati prontamente al momento di servirli con frutti canditi e biscotti.

### *Gelato alla Russa*

*Ingredienti:* 500 gr. frutti canditi assortiti.

½ bottiglia vino bianco secco o Champagne non spumante.

4 limoni.

½ bicchiere di Cognac.

½ bicchiere di sciroppo d'ananas.

1 bicchiere di sciroppo d'arancio.

100 gr. di marmellata di fragole.

20 gr. di gelatina (colla di pesce).

*Procedimento.* — Lavate i frutti con acqua tiepida, tagliateli a pezzetti piccolissimi e metteteli a macerare nel cognac per circa un'ora.

Sciogliete intanto la gelatina nell'acqua, scaldando un po' senza lasciar bollire, unite il sciroppo d'arancio e per ultimo la mezza bottiglia di vino secco od il Champagne ed il succo dei limoni, poi, passate nella gelatiera.

Mettete in rotazione, procedendo col metodo solito finché la congelazione sarà effettuata.

Preparerete intanto uno stampo a piramide, lavorato o liscio, entro il ghiaccio salato per raffreddarsi, mentre al composto gelato, unirete la frutta candita che avrete messo in infusione nel cognac, lavorando un momento tutto insieme.

Riempite così lo stampo del vostro composto, ricoprite di carta e chiudete ermeticamente, passando nuovamente lo stampo sotto ghiaccio come d'abitudine per circa due ore.

Intanto preparate la marmellata di fragole, diluendola col sciroppo d'ananas e passandola per uno staccio, collocatela poi sul ghiaccio a raffreddare.

Quando avrete tolto il vostro gelato dallo stampo e lo avrete collocato su di un piatto, verserete su di esso la gelatina di fragole, che formerà come una vernice rosa sul gelato stesso, lasciando cadere il sopravvanzo della gelatina, in giro nel piatto come contorno.

### *Punch alla romana*

Mettete in un recipiente di terra, la quantità di un bicchiere di sciroppo a 36°, la corteccia di un limone e di un arancio, ed il sugo di due aranci e tre limoni. Unitevi una bottiglia di Champagne o del buon vino bianco e passate nella sorbettiera, operando come d'abitudine. Aggiungerete per ultimo un bicchiere di rhum ed un po' di meringa cotta. Si serve nei bicchieri a calici come quelli del Champagne.

### *Gelati fantasia*

Per gelati fantasia s'intendono, quelli che vengono presentati sotto forme allegoriche o caratteristiche, o per mezzo di appositi stampi in cui vengono modellati, o montati su alzate o zoccoli eseguiti espressamente per tale scopo.

Vi sono degli stampi che rappresentano tempietti, fontane, molini a vento, gruppi di figure allegoriche, cavalli, cigni, ecc. e fin qui.... è questione di avere gli stampi. Se volete poi lavorare di fantasia per conto vostro, potrete prepararceli coi mezzi che ho indicato per la confezione di canestri, gerlette, carrettelle, alzate, ecc. sia di caramella, che di pasta mandorle o di pastigliaggio, ecc.

Si fanno pure zoccoli col ghiaccio naturale o artificiale, ma questa lavorazione richiede una certa abilità ed è poco consigliabile, perché il ghiaccio si scioglie facilmente e finisce per imbrattar d'acqua la tavola e qualche volta anche i commensali.

### *Frutti farciti*

Fanno parte dei gelati fantasia, anche i frutti farciti. Indicativissimi sono i *mandarini*, gli *aranci*, i *banani* e i *kaki* del *Giappone*, o *diospiros*. Questi frutti vengono vuotati completamente, conservando intatto



Fig. 99

(il più che sia possibile) la corteccia o la buccia esteriore.

Col sugo del frutto medesimo, preparato come di regola, si fa il gelato, il quale servirà per riempire il frutto stesso in sostituzione della polpa estratta. È una fantasia che fa sempre il suo effetto.

Potrete servire i *mandarini* entro una cassetta rettangolare divisa per metà, e che non vi sarà difficile di imitare colla pasta mandorle cotta (vedi istruzione a pagina 219).

Gli *aranci*, in una cesta eseguita di caramella o di pastigliaggio.

I *banani*, in un canestro pure fatto in caramella o pastigliaggio.

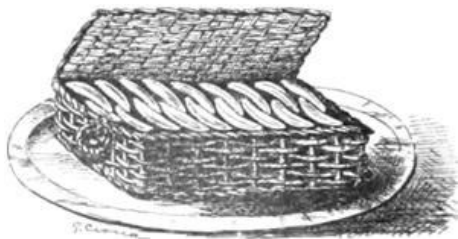


Fig. 100

Il *melone*, su uno zoccolo di ghiaccio raffigurante una panca.

I *kaki*, sotto un ombrello aperto e sopra un ventaglio, formando una fantasia giapponese.

## NOZIONI UTILI

### *La vaniglia o vainiglia*

Baccello aromatico prodotto da una pianta orchidea, arrampicante, delle regioni tropicali, come quelle del Brasile, delle Antille, della Guaiana e del Messico.

La vaniglia è impiegata nella confetteria su vasta scala, ottenendo da essa il più delicato dei profumi, indicatissimo nella fabbricazione della cioccolata, nei confetti, nella pasticceria e nei liquori.

La migliore qualità si riconosce dalla sua grossezza e lunghezza, carica di parte grassa è piuttosto pesante e possiede un odore delicatissimo e balsamico. I baccelli sono inoltre ricoperti da una specie di brina cristallizzata.

Questa qualità, ritenuta la migliore, si chiama appunto vaniglia brinata, ed è lunga circa 20 cm.

### *Zucchero vanigliato.*

Lo zucchero assorbe molto facilmente l'aroma della vaniglia, perciò basta rinchiudere in un vaso un po' di zucchero impalpabile con l'aggiunta di qualche bac-

cello di vaniglia, che, in poco tempo, lo zucchero diverrà profumato.

Si usa inoltre pestare, in un mortaio, i baccelli di vaniglia collo zucchero, in modo da poter passare il tutto per uno staccio molto fino. In questo caso però lo zucchero riesce molto più carico di aroma e serve per dare profumo, qualora venga adoperato in piccole dosi.

Si ottiene pure l'alcoolito, mettendo la vaniglia a macerare in infusione nello spirito.

### *La vaniglina*

La vaniglina è l'essenza aromatica, specialmente abbondante in quella brina che si trova depositata sulla vaniglia che dovendo costare moltissimo, viene, in commercio, sostituita dalla vaniglina artificiale ad un prezzo molto più conveniente della vaniglia stessa.

Quella si deve ad un processo chimico, che permette di estrarre dalla benzoina o dal succo saccarico dei frutti delle piante conifere, od ancora dall'olio essenziale dei garofani, un etere, che distillato e solidificato, dà una polvere bianca cristallina, di un profumo balsamico pari a quello della vaniglia, ma molto più concentrato, in modo che 45 grammi di vaniglina, può paragonarsi al profumo di kg. 1 di vaniglia naturale.

La vaniglina ha quindi sostituito in gran parte la vaniglia nella confetteria e pasticceria, essa viene adoperata liquida od in polvere. Liquida sciogliendola nello

spirito, ed in polvere profumando dello zucchero impalpabile nella proporzione di un chilogrammo di zucchero e 25 gr. di vaniglina sciolta in poco spirito. Si amalgama bene insieme, si lascia asciugare all'aria, muovendolo di tanto in tanto e quando è secco si ritira in una scatola di legno.

### *La vaselina.*

La vaselina è un grasso minerale ricavato dal petrolio, dell'aspetto di una pasta bianca, trasparente purissima ed inodore. Non irrancidisce mai, ed è appunto per questa sua proprietà che venne adottata per ingrassare le tavole di marmo, gli stampi e cilindri per caramelle, in sostituzione all'olio di mandorle e del burro. La vaselina è perfettamente innocua.

### *L'olio di vaselina*

Trovassi in commercio pure un olio limpidissimo, ricavato dalla vaselina e che serve nella confetteria per l'identico uso.

### *Per conservare le uova*

Il sistema più comune, e forse il più efficace per conservare le uova è quello di immergerle nell'acqua di calce, che viene preparata nel modo seguente:

Si sciolga 100 grammi di calce viva in 10 litri d'acqua (questa è la proporzione); si lascia riposare e quando il liquido si è chiarito, si versa sulle uova, disposte colla punta in giù, entro recipienti di legno

cementati internamente.

Il liquido deve tener sempre sommerse le uova; durante i primi giorni, assicuratevi di ciò, ed in caso vi fossero scoperte le prime uova, aggiungete nuova acqua di calce. Alla superficie si formerà una crosta, questa non si deve rompere se non quando si leveranno le uova.

Il recipiente può essere coperto ma non chiuso, e va tenuto in locale fresco.

Le uova da conservarsi dovranno essere freschissime, sarà bene sorvegliarle continuamente, allo scopo di eliminare tosto quelle che si riscontrassero guaste, le quali contribuirebbero a guastare tutte le altre.

#### *Per montare i chiari d'uovo*

Quando montate i chiari o albumi d'uovo aggiungete un pizzico di allume di rocca in polvere, otterrete una spuma molto più sostenuta, senza il pericolo che i chiari possano granire.

#### *Vernice di gomma arabica*

Sciogliete 100 grammi di gomma arabica in altrettanto peso d'acqua, aggiungete poi 100 grammi di sciroppo, passate per uno staccio ed in ultimo aggiungete poco a poco, mezzo litro di spirito.

Lasciate il tutto riposare ed avrete così una vernice che vi servirà per lucidare i lavori in zuccherò, ed in pastigliaggio, le torte decorate di frutta ecc.

### *Vernice per cioccolato*

Litro 1 spirito; kg. 0,500 gomma benzoe o benzoino.

Si lascia in infusione, in luogo tiepido, per alcuni giorni, rimestando il contenuto con una spatola di legno.

Si passa poi per uno staccio e si ritira in un vaso, servendo per verniciare i lavori modellati in cioccolato, e se la vernice è chiara (ciò che si ottiene adoperando benzoe bianca), potrà servire molto efficacemente per verniciare i lavori fatti in caramella, canestri, alzate, fiori ecc., resistendo così a lungo senza che la caramella s'inumidisca.

Si può ottenere la vernice più. o meno densa, regolandosi nell'aggiunta dello spirito.

Desiderando inoltre ottenere la vernice pronta in poche ore, fate sciogliere la gomma collo spirito a bagno-maria, usando ogni precauzione acciocché il vaso non si rompa a rischio di provocare qualche disgrazia.

### *Brillantina.*

A dare maggior illusione a certi dolci fantasia, è molto indicato aspergervi un po' di brillantina bianca o colorata, secondo il caso; ecco intanto in che modo si deve preparare:

Sciogliete a bagnomaria, con poca acqua, 100 gr. di gomma arabica, aggiungetevi un bianco d'uovo montato, e, per ultimo, un mezzo bicchiere ordinario di spirito a 90° passando il tutto per uno staccio di crine

o attraverso della tela.

Con un pennello, stenderete leggermente questa gomma così preparata su lastre di vetro, passandole poi alla stufa un po' calda. Appena la gomma sarà essicata, non tarderà a staccarsi dal vetro quasi da sé o coll'aiuto della lama di un coltello.

Si ripete continuamente questa operazione finché avrete ultimata la gomma, pennellando sempre sui vetri senza attendere che si raffreddino.

Colorando la gomma, otterrete la brillantina colorata. Alla brillantina bianca si dà generalmente un po' di azzurro.

Si può fare la brillantina anche con sola gomma arabica sciolta in acqua a bagnomaria, passando per uno staccio e procedendo nell'identico sistema indicato.

### STAMPI DI GESSO.

Per l'esecuzione di certi dolci fantasia, che ho spiegato nel Capitolo nono, ho suggerito di servirvi! di appositi stampi di gesso; come per esempio per fare il cavolo, gli asparagi, il granoturco, ecc.

Detti stampi non si trovano in commercio, a meno di ordinarli espressamente ai fabbricanti specialisti in genere; ma trattandosi di soggetti facili ad essere riprodotti, indicherò il modo di farli.

Supposto che vi occorra lo stampo di una foglia di cavolo, non avrete che procurarvi una foglia di cavolo naturale, con ben pronunciate le sinuosità, assicurarla

sul tavolo di marmo con un po' di ghiaccia gommata, o pasta mandorle e formare una sponda, in giro alla foglia, con quattro assicelle riunite insieme da una fune, lasciando un piccolo spazio, tra la foglia e la sponda.

Prima d'introdurvi il gesso, darete una leggera pennellatura di olio sulla foglia, sul fondo e sulla sponda interna delle assicelle.

In un vaso intanto, a metà pieno d'acqua, introdurrete, poco per volta, del gesso fino, preferibilmente scagliola, e dimenando con una spatola, farete assorbire tutta l'acqua da formare un impasto non troppo denso, liscio e senza grumi, che verserete con precauzione sulla foglia di cavolo, fino a 5 o 6 centimetri di altezza, e cercando di far entrare il gesso, in tutte le cavità del modello così improvvisato.

Appena il gesso avrà fatto presa, staccate le assicelle, levate la foglia con precauzione, togliete con un temperino le sporgenze inutili, e mettete lo stampo nella stufa ad asciugare prima di adoperarlo. Col medesimo sistema potrete fare lo stampo per gli asparagi, copiandone uno di questi legumi, tagliato per metà se si tratta di fare uno stampo d'un sol pezzo.

Dovendo fare uno stampo doppio, per ottenere gli asparagi interi, introdurrete il legume per metà, in tutta la sua lunghezza orizzontalmente, entro uno strato di terra creta grassa o pastellina.

Quando avrete riprodotta la prima metà, si toglie la creta, si pratica nuovamente la sponda in giro allo

stampo e fatti alcuni fori rotondi e conici che serviranno da cerniera allo stampo stesso, darete una pennellata d'olio e vi colerete il gesso nel modo indicato.

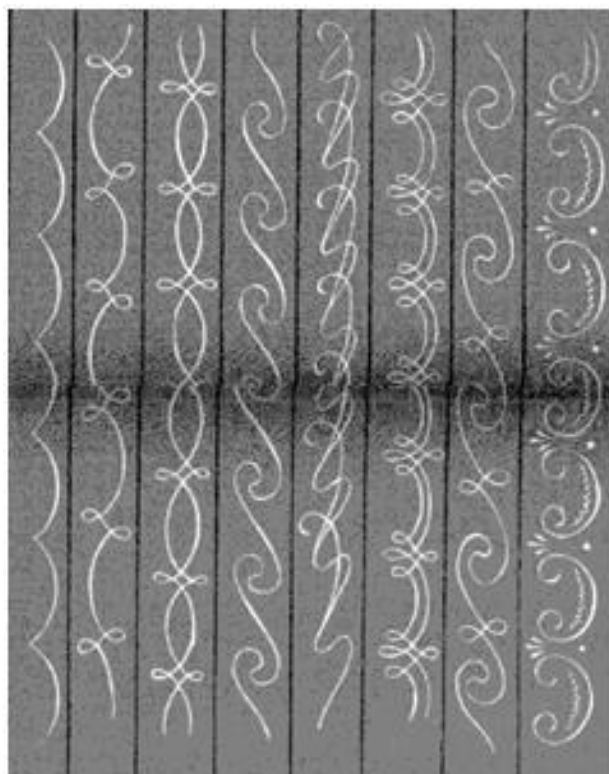
Per la riproduzione di certi soggetti, occorre che lo stampo sia composto di più pezzi, appunto per le loro sinuosità. Questa operazione però è molto complicata e salvo un po' di pratica, non sempre riesce un lavoro perfetto.

È quindi consigliabile di ricorrere dai fabbricanti di stampi, dove troverete ogni modello perfettamente eseguito.

La casa Edmond Bournaud successore a Jules Bosch di Parigi (rue Saint-Croix de la Bretonnerie, N. 7) è specialista per la fabbricazione di stampi di gesso per confettieri; stampi per fondants, frutti, fiori, amorini, animali, figurine, alzate, uova, agnelli ed una infinità quantità di fantasie per colate di zucchero. Ad essa potrete rivolgervi per ogni acquisto.



# TAVOLE

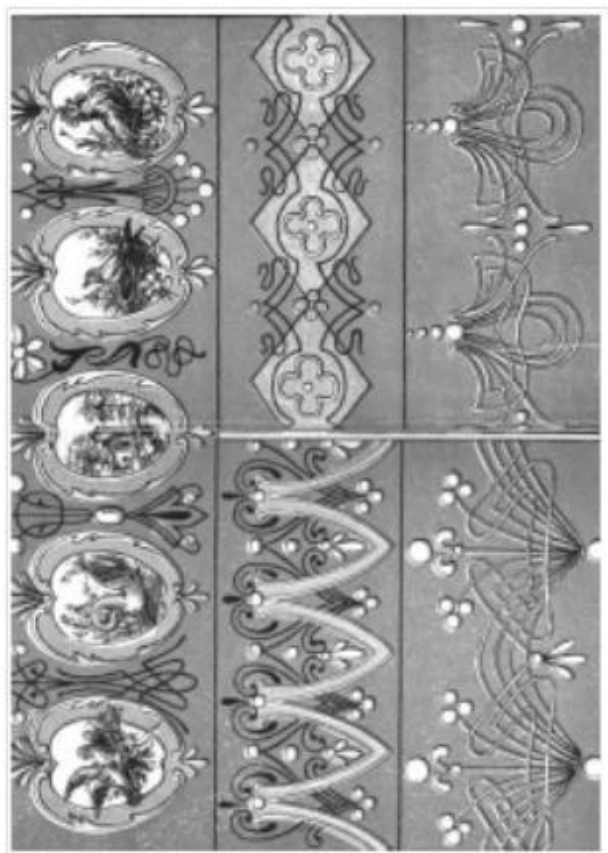








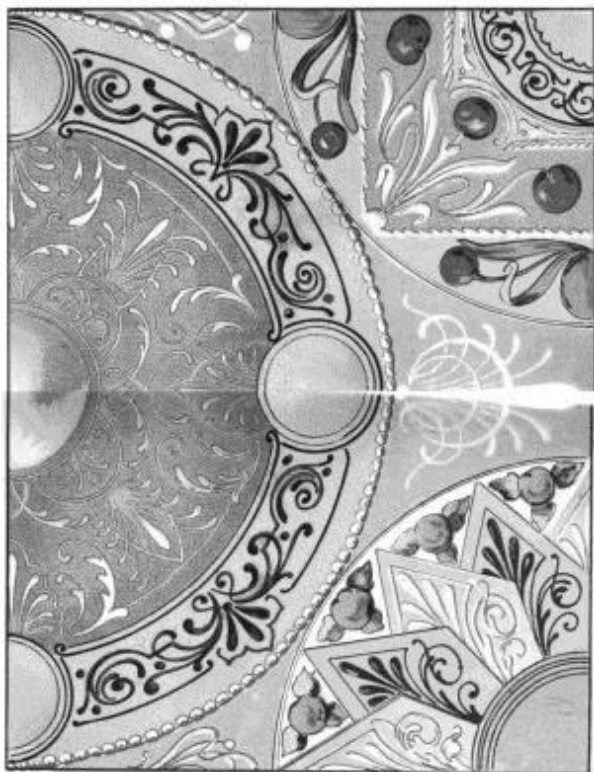




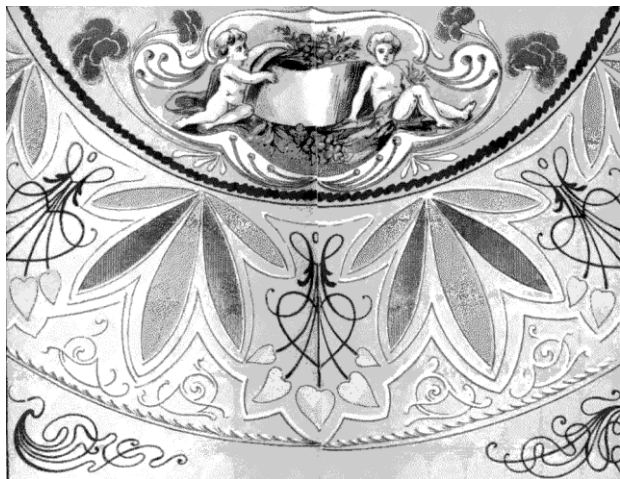


























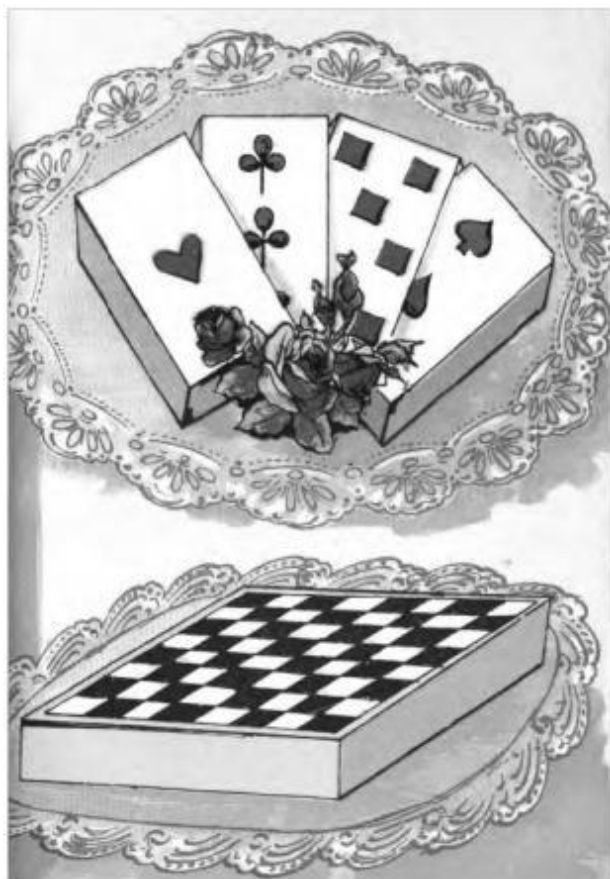




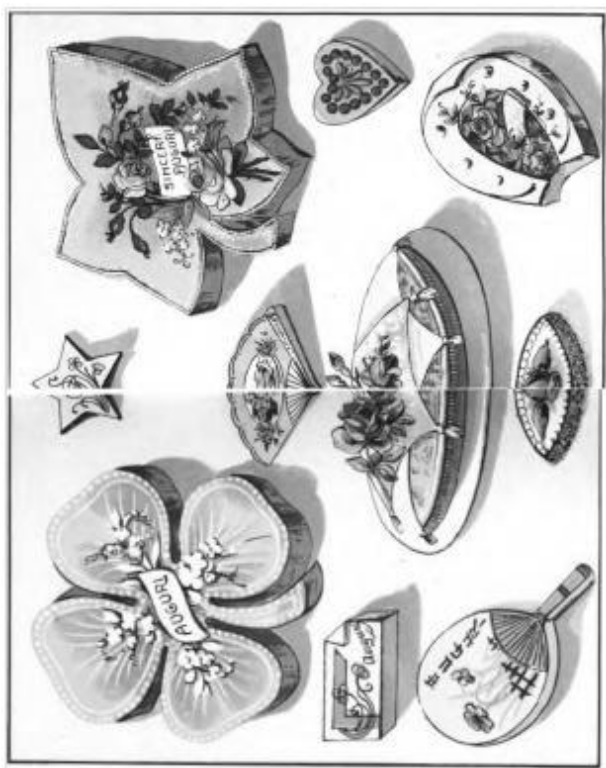


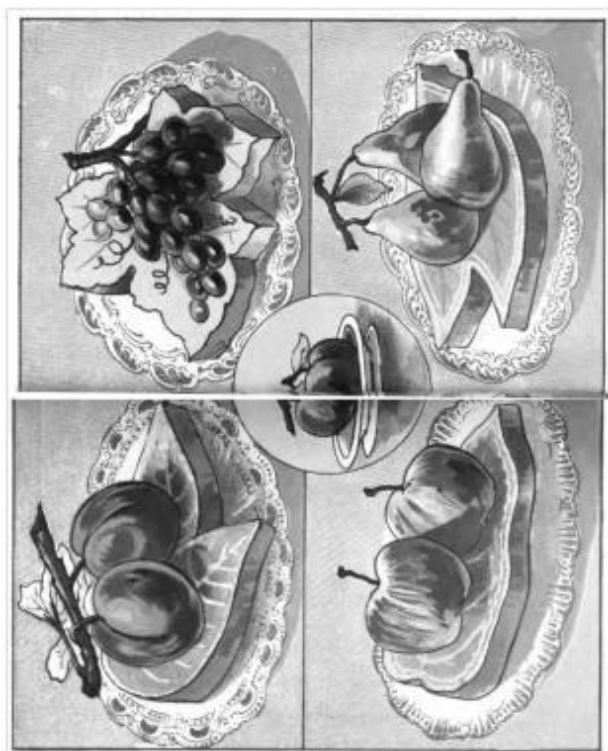


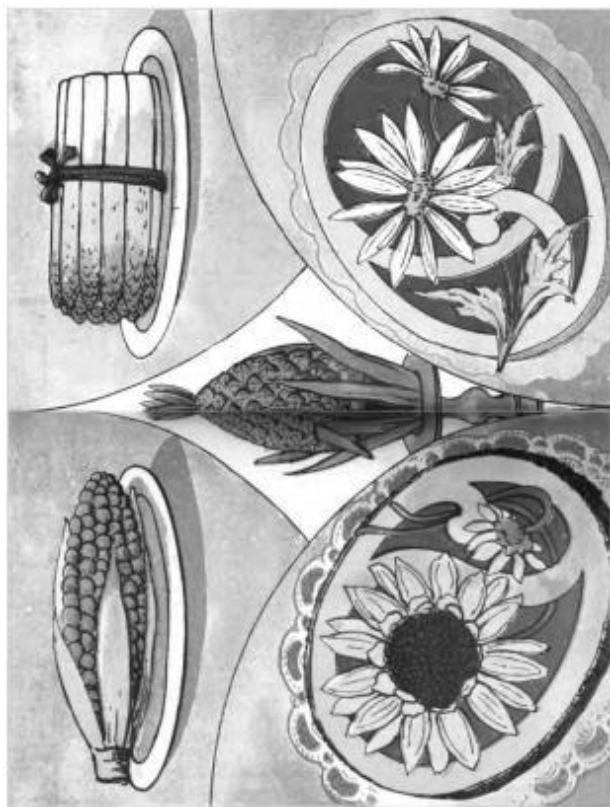












XXV e XXVI

