COTTURE PERFETTE



Bompani

Alla Bompani abbiamo una bella storia da raccontare: quelle delle "Cotture perfette", così definite dai giudici di Bake Off Italia, il talent show sulla pasticceria in onda su Real Time. Le "cotture perfette" dei concorrenti sono state realizzate con gli strumenti di cottura Bompani, forni e piani a induzione.

La pasticceria è una scienza precisa, dove pochi gradi di temperatura o di umidità, pochi minuti in più o in meno, o un diverso programma di cottura, fanno una grande differenza.

La precisione e la perfetta qualità di cottura dei nostri forni hanno reso possibile gli eccellenti risultati che si sono visti durante la gara e ci hanno indotto a raccogliere in questo piccolo volume alcuni preziosi suggerimenti. Affinché la pasticceria diventi un'esperienza sempre più piacevole e alla portata di tutti.

Enrico Vento
Presidente & CEO
Fox spa di R.Bompani & C.

E PRIMA DI INIZIARE, RICORDA….

Cottura statica, cioè l'utilizzo della funzione con resistenza superiore o inferiore. Se disponibili nel vostro forno le altre combinazioni delle resistenze servono in casi particolari: ad esempio se il dolce non è ancora ben cotto, ma la doratura è già a buon punto si può scegliere di cuocere con la sola resistenza inferiore.

La Cottura ventilata, ossia con l'inserimento della ventola nelle normali funzioni di cottura, richiede l'impostazione di temperature inferiori di 20 gradi rispetto a quelle della ricetta oppure l'accorciamento dei tempi di cottura, in quanto l'aria tende ad asciugare maggiormente il dolce in forno. Per questa ragione la cottura ventilata è consigliata per i dolci "più bagnati" in quanto contribuisce ad asciugarli.

La Cottura ventilata con resistenza circolare non è disponibile su tutti i forni, ma è molto utile per tutte le cotture che prevedono una lievitazione rapida e soffice come ad esempio muffins e soufflé.

I tempi di cottura delle ricette sono sempre indicativi e dipendono dalla temperatura reale del forno. E' possibile che un forno raggiunga all'interno temperature diverse di qualche grado rispetto a quelle riportate dal termostato e quindi cambiano i tempi di cottura: per questo è bene controllare sempre ciò che c'è nel forno.

I tempi dipendono anche dalle dimensioni del dolce che cuocete; anche per questa ragione la cottura va sempre tenuta sotto controllo.

Per essere più precisi, in particolare per le cotture sul fuoco, consigliamo di utilizzare sempre un termometro con sonda elettronica. Si trovano a pochi euro ed è comunque un controllo in più.

BRUTTI MA BUONI

INGREDIENTI

140 g albumi
250 g zucchero semolato
250 g nocciole
50 g riso soffiato
1 bacca vaniglia



PROCEDIMENTO

Prendere gli albumi e montarli con zucchero, poi aggiungere le nocciole, il riso soffiato, la bacca di vaniglia e procedere con la prima cottura sul fuoco fino a che non ha raggiunto i 90 gradi (se non avete il termometro cuocete per almeno 20 minuti).

COTTURA PERFETTA:

Formare dei biscotti ed infornare: cuocere in forno statico preriscaldato a 165° per 30'.

Il segreto ? E' la doppia cottura prima sui fuochi e poi in forno !



BO243OG/E

Lo vedrai presto in televisione protagonista del programma di cucina Molto Bene. Appartiene alla stessa famiglia del forno iBake usato dai pasticceri per cuocere nel talent show Bake Off Italia e la sua affidabilità è ormai un dato di fatto.

CANTUCCI

INGREDIENTI

200 g farina 00
50 g farina di pistacchi
150 g zucchero semolato
2 uova
20 g pistacchi
60 g burro
Lievito qb
1 tuorlo



PROCEDIMENTO

Mettere le farine nella planetaria, poi lo zucchero, le uova e miscelare tutto. Aggiungere il burro ammorbidito, il lievito e mescolare bene. Aggiungere i pistacchi tritati grossolanamente.

COTTURA PERFETTA:

Spennellare con tuorlo d'uovo ed infornare con la funzione statica a 190° per 20'. Far raffreddare completamente, tagliare ed infornare di nuovo a 170° fino a doratura completa. Meglio usare il forno ventilato a 150°.
Il segreto? E' la doppia cottura nel forno!



BO293MQ/N

A filo del piano lavoro, spazioso per le più svariate esigenze di cottura si abbina perfettamente ai forni moderni in acciaio della gamma SKYLINE.

PASTIERA

INGREDIENTI

Per la frolla sablè
500 g farina 00 w 150
300 g burro
4 g sale fino
2 g bacca di vaniglia
2 g buccia di limone
2 g buccia di arancio
200 g zucchero a velo
90 g tuorli

Per la farcia
250 g zucchero
250 g ricotta vaccina
100 g crema pasticcera
100 g uova intere
20 g tuorli
300 g grano precotto
50 g arancia candita
un pizzico di sale
2 g aroma arancia

Per la crema pasticcera
1 l latte
250 g panna
300 g tuorli
250 r zucchero semolato
Vaniglia in bacche qb
Sale qb
28 g buccia di limone
50 g amido di mais
50 g amido di riso



PROCEDIMENTO

Per la frolla
" Sabbiare " (cioè pizzicare con le dita uno o più ingredienti, in modo da ridurli in sabbia, in granuli) tutti gli ingredienti, tranne i tuorli, che verranno uniti alla fine. Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 3,5 mm e far riposare in frigorifero, mettere sullo stampo.

Per la crema pasticcera
Unire il latte con la panna, parte dello zucchero semolato, la buccia di limone e portare a bollore.
Unire al pastello di tuorli, la restante parte dello zucchero, la vaniglia, il sale e gli amidi. Portare sul fuoco fino a bollore.

Per la farcia
Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta, secondo l'ordine della ricetta.

COTTURA PERFETTA:

Vi consigliamo di cuocere prima la frolla per circa 10' a 160°, poi sfornare, formare la torta e cuocere con forno ventilato a 180° per 40'.



BOMP103/R

Compatto e versatile, è un oggetto di design pensato per arricchire la tua cucina o altri ambienti di incontro. E' disponibile anche nei colori crema, blu, arancione e verde.

TORTA SOFFICE ALLE MELE

INGREDIENTI

145 g burro
145 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
4 uova
1 fialetta aroma al limone
1 presa di sale
300 g farina bianca
11 g lievito
2 cucchiai latte
850 g mele renette
2 cucchiai zucchero
Zucchero a velo q.b.



PROCEDIMENTO

Lavorare il burro a crema ed aggiungere zucchero, zucchero vanigliato, uova, aroma e sale. Impastare e aggiungere la farina a cucchiaiate, in precedenza mescolata e setacciata con il lievito, alternando l'aggiunta del latte. Distribuire l'impasto uniformemente in uno stampo a cerniera di 24-26 cm di diametro con il solo fondo imburrato e infarinato. Ricoprire con le mele sbucciate e tagliate a fettine. Cospargere di zucchero.

COTTURA PERFETTA:

la temperatura ideale per cuocere la torta si aggira intorno ai 180°/200° nella parte inferiore del forno; è preferibile utilizzare la modalità statica per circa 35/40'.

Lasciar raffreddare. Completare con zucchero a velo.



BO249CA/E

Moderno, vivace e facile da usare con i suoi comandi elettronici a manopola, il forno COLORME Rosso viene abbinato al suo piano gas in cristallo rosso, al frigorifero a alla cappa, sempre dello stesso colore

BRIOCHES

INGREDIENTI

Per impasto base
3 kg farina manitoba
12 uova
600 g zucchero semolato
60 g sale
600 g burro
180 g lievito di birra
900 ml latte intero
1 arancia

Per la pasta sfoglia
1 kg farina manitoba
1 kg farina 00
40 g sale
1050 ml acqua
2000 g burro
140 g strutto

Per la crema
6 tuorli
140 g zucchero
45 g amido di mais
500 ml latte
1 bacca vaniglia
500 ml panna
100 g zucchero a velo
250 g cioccolato fondente
Amarene qb



PROCEDIMENTO

Per impasto base
Mettere nella planetaria farina manitoba, zucchero, burro, sale, lievito di birra, uova, arancia grattugiata e aggiungere latte poco alla volta.

Per la pasta sfoglia
Mettere nella planetaria farina manitoba, farina 00, strutto, sale, acqua e mescolare bene. Aggiungere il burro per la sfoglia e ripiegare la pasta come nel procedimento classico

Per la crema
Versare in un pentolino latte e panna e portare a bollore.
In una ciotola a parte montare tuorli e zucchero, poi aggiungere farina ed amido. Amalgamare fino ad ottenere un composto liscio ed aggiungervi il latte e la panna bollente mescolando velocemente. Riversare tutto il composto nel pentolino e portare a bollore. Togliere dal fuoco e dividere in 2 ciotole. In un aggiungere il cioccolato tritato e mescolare finché non si scioglie il cioccolato. L'altra aromatizzarla con le amarene.

COTTURA PERFETTA:

Per impasto base:
Cuocere in forno statico a 180° fino a doratura.
Per la pasta sfoglia:
Unire i due impasti in due rettangoli e fare tre pieghe da tre e formare i cornetti, infornare con funzione statica a 180° per 18'.



BO689DA/N

Un vivace punto di colore in una cucina da professionisti con un'ampia superficie di cottura e un grande forno elettrico. Abbinalo con la cappa rossa da 90 cm e tutti i modelli della linea frigoriferi RETRO' color rosso.

BACI DI DAMA

INGREDIENTI

Per la frolla sablè
70 g arachidi non salati
70 g farina 00
50 g burro
50 g zucchero fino
100 g cioccolato 70%
sale qb



PROCEDIMENTO

Per i baci di dama
Usando un frullatore ad immersione, macinare le arachidi (ma non troppo). Mescolare burro, sale e farina. Aggiungere zucchero e arachidi. Versare sul piano di lavoro e impastare finchè il composto non diventa una pasta omogenea. Mettere nella pellicola e lasciar riposare in frigorifero.

Per completare
Fare sciogliere i 250g cioccolato fondente nel microonde o a bagno-maria e lasciar raffreddare. Quando sono freddi i biscotti, spalmare il cioccolato su una parte, mettere il secondo biscotto sopra e lasciar raffreddare il cioccolato.

COTTURA PERFETTA:

Formare delle palline piccole su una placca da forno e con funzione statica a 160° per circa 12', o fino a che la base del biscotto non sarà dorata

Lasciar raffreddare su una gratella.



BOCB697/T

L'ultimo nato della linea frigoriferi RETRO': perfettamente abbinabile al piano e forno turchese.

BIGNE'

INGREDIENTI

150 g farina 00
150 g acqua
75 g burro
2 g sale
4 uova
15 g zucchero



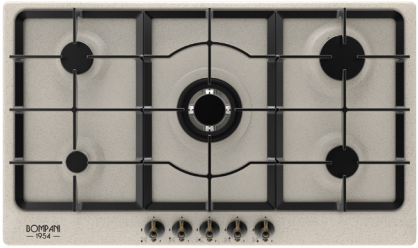
PROCEDIMENTO

Per i bignè
Mettere in un pentolino sul fuoco l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Portare ad ebollizione, versare la farina tutta in una volta e formare una palla. Togliere dal fuoco e far intiepidire. Con le fruste elettriche incorporare un uovo alla volta

Per completare
Mettere in un pentolino le fragole tagliate a cubetti e lo zucchero semolato. Portare a bollore e far cuocere per 15' a fuoco medio, lasciar raffreddare bene. Intanto montare la panna fresca con 25 gr di zucchero a velo e i semini di una bacca di vaniglia, aggiungere la composta di fragole mescolando in modo tale da non smontare il composto. Farcire i bignè e decorare con lo zucchero a velo rimanente.

COTTURA PERFETTA:

Formare dei ciuffi con l'impasto su una placca rivestita di carta forno. Infornare in forno statico già caldo a 220° per 10' e poi altri 10' abbassando la temperatura a 200°.



BO294MB/N

Perfetto in una cucina tradizionale, questo piano color avena, leggermente puntinato, si abbina al forno RUSTICO dello stesso colore e al frigorifero combinato doppia porta.

MADELINES ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

123 g burro 16°C
50 g zucchero semolato
50 g zucchero di canna
0,5 g sale fino
5 g scorza di arancia
10 g miele di acacia
135 g uova intere
125 g farina 00
3,5 g lievito chimico



PROCEDIMENTO

Impastare i primi sei ingredienti in planetaria con la foglia. Unire le uova intere poco per volta, terminando con la farina ed il lievito. Riempire con la sac à poche gli stampi in silicone a forma di Madeleine per ¾.

COTTURA PERFETTA:

Cuocere a 180° con funzione statica per i primi 5 minuti e terminare la cottura per altri 5-6' a 160° sempre con forno sulla funzione statica.



BO242WA/E

Scegli uno dei colori moda dell'arredamento 2015 e completa il tuo forno RETRO' turchese con il piano gas dello stesso colore e il frigorifero combinato RETRO' doppia porta.

STRUDEL

INGREDIENTI

Per la pasta strudel
200 g farina 00
2 g sale fino
7 g zucchero semolato
100 ml acqua
30 ml olio evo

Per il ripieno
50 g zucchero semolato
Zenzero in polvere qb
4 mele
Scorza di 1/2 limone
Cannella in polvere qb
60 g uvetta sultanina
30 g mandorle
2 mele golden
40 g pangrattato
Zucchero a velo qb

Per la purea
6 tuorli
2 mele
1 zenzero fresco
20 g zucchero
Sale qb



PROCEDIMENTO

Per l'impasto
Mescolare in planetaria i primi quattro ingredienti fino alla formazione della maglia glutinica. Quindi incorporare lentamente l'olio evo. Far riposare l'impasto in frigorifero per circa 30'. Stendere poi la pasta su un telo infarinato con l'utilizzo delle mani, fino ad ottenere una sfoglia sottilissima. Con l'utilizzo di un pennello, ricoprire la sfoglia di olio.

Per il ripieno
Unire tutti gli ingredienti insieme tranne il pangrattato. Con il pangrattato spennellare la sfoglia. Sistemare il ripieno alla base della sfoglia e con l'aiuto del telo avvolgere la sfoglia su se stessa.

Per la purea
Tagliare le mele a cubetti, metterle in un pentolino con lo zucchero e lasciar cuocere. A metà cottura aggiungere lo zenzero. A fine cottura passare tutto al mixer.

COTTURA PERFETTA:

Cuocere a 170-180° per circa 25' usando la funzione ventilato che asciuga un po' questo dolce un po' bagnato.
Spolverare con zucchero a velo.



BO684SC/N

Un'elegante rivisitazione classica della cucina a libera installazione con fuochi gas e grande forno elettrico. Si abbina con qualsiasi modello della linea frigoriferi RETRO' color crema e con la cappa

Scopri i prodotti Bompani sul sito **www.bompani.it** e scarica i nostri cataloghi per vedere tutti i colori e gli abbinamenti disponibili.

Fox Spa di R.Bompani & C
Via Emilia Est 1465
41122 Modena – Italia
Tel. ++39 059 415411
Fax ++39 059 284731
email: info@bompani.it

www.bompani.it