



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Torte

UNITÀ 9



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine



Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

UNITÀ 9

Torte

Argomenti

- 9.1. Materiali utilizzati per la preparazione delle torte
- 9.2. Decorazioni/Materiali decorativi da utilizzare nella preparazione delle torte





9.1. Materials Used in Making Cakes

I progressi tecnologici di oggi hanno influenzato anche l'industria della pasticceria. Grazie allo sviluppo della tecnologia, la varietà dei materiali è aumentata, i materiali additivi si sono diversificati e le tecniche di presentazione si sono sviluppate. A questo punto, anche il concetto di pasticceria tradizionale è migliorato e ora abbiamo torte che offrono design più moderni e personalizzati. Nelle torte, indispensabili per le occasioni speciali e significative (fidanzamento, matrimonio, capodanno, ecc.), la visualità è importante quanto il gusto. Le torte si trasformano in una festa visiva con arti decorative realizzate con tecniche diverse. In particolare, la decorazione delle torte è un campo molto vasto, i cui confini sono determinati solo dall'abilità e dall'immaginazione dello chef.

Una torta è composta da due parti fondamentali: la torta e la crema. Le caratteristiche comuni delle torte sono l'uso di un impasto simile (pasta di pan di Spagna), la crema e i materiali di decorazione all'interno e sopra di esse. I componenti di base dell'impasto del pan di Spagna sono farina, uova, zucchero, acqua o latte, lievito e altri agenti aromatizzanti. I componenti principali della crema sono zucchero, olio, acqua, latte e componenti aromatizzanti. Nella preparazione dei dolci, si prepara innanzitutto l'impasto della torta, che viene raffreddato dopo la cottura. Dopo aver fatto riposare e raffreddare la crema preparata in un luogo separato, la si spalma all'interno o sulla superficie delle fette di torta precedentemente raffreddate.

Gli strumenti utilizzati per la preparazione delle torte devono essere facili da usare e realizzati con materiali di alta qualità (acciaio, plastica, ecc.). I materiali utilizzati al di fuori del forno, della stufa e della griglia a filo sono i seguenti;

Mixer: Si usa per mescolare, impastare e sbattere.

Pentola per salse (castrol): Sebbene i manici delle cremiere e delle saliere offrano una certa facilità d'uso, è molto importante utilizzare pentole in acciaio di alta qualità con un diametro di 23-25 cm e una profondità di 7-10 cm nella preparazione di creme per pasticceria. Soprattutto per le creme e le salse preparate con il latte, le pentole realizzate con materiali come l'alluminio influiscono negativamente sulla qualità del prodotto.

Termometro tascabile e per caramelle: È un termometro con superficie esterna in acciaio, utilizzato per misurare la temperatura di sciroppi e creme. È uno strumento importante nella preparazione dei dolci.



**Co-funded by
the European Union**

Spatola: questi materiali, in plastica o legno, sono utilizzati per mescolare e/o raschiare l'impasto.

Coltello da pane: Sono coltelli di alta qualità e affilati con una parte metallica di 25-30 cm di lunghezza per tagliare la torta.

Colino a filo: Un colino a filo sottile con un diametro di 12-15 cm viene utilizzato per setacciare la farina, la fecola e la vaniglia in polvere.

Supporto per torte: Serve per arrotolare e decorare tutti i tipi di torte ruotandole a mano.

Stampo per torte: È il materiale utilizzato per cuocere torte, pan di Spagna e impasti simili.

Sbattitore a filo: Strumento utilizzato per montare le uova a schiuma e per preparare la panna.

Sacchetto di spremitura (sacchetto per la crema): È un materiale di stoffa, plastica o carta che consente di spremere la panna.

Punte di acciaio per crimpare (supporti): Sono punte di varie dimensioni utilizzate con il sacchetto di spremitura. Possono essere di varie forme, come quelle seghettate, a stella e a punta piatta.

Misurini e bilance di precisione: Sono materiali in grado di effettuare misurazioni precise e di mostrare misure molto piccole senza errori.

Unità di raffreddamento: I frigoriferi di tipo magazzino/dispensa, le vetrine per dolci, le celle frigorifere e i frigoriferi da banco sono attrezzature per il raffreddamento dei prodotti.

Latte, farina, amido, zucchero, cioccolato, cacao, pralina, gelatina, gel di spugna, coloranti alimentari, panna montata, vaniglia liquida o in polvere, frutta fresca, noci, ecc. sono i materiali necessari. Sarà utile ricordare brevemente le seguenti informazioni sui materiali di base;

Latte: è importante per la salute che il latte, che è il materiale di base, sia pastorizzato e sterile. Le creme preparate con latte e panna crudi sono rischiose in quanto ospitano microrganismi che causano malattie e fanno inacidire rapidamente la crema.

Uovo: il peso di un uovo è di circa 45-70 g. In media, 31 g di un uovo fresco del peso di 53 g sono l'albume (bianco), 16 g il tuorlo e 6 g il guscio. La freschezza delle uova utilizzate nella preparazione di torte umide influisce positivamente sulla qualità del prodotto. Le uova



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union



devono essere utilizzate dopo averle portate a temperatura ambiente prima della preparazione. Le uova portate a temperatura ambiente si gonfiano bene, raggiungono più rapidamente la consistenza di un gel e non si sgonfiano rapidamente quando vi si aggiunge farina o amido.

Olio: È necessario assicurarsi che l'olio sia fresco, inodore e di buona qualità. Per la produzione di creme si devono utilizzare grassi solidi di buona qualità. Un olio di buona qualità ha un basso contenuto di acqua.

Gel in spugna: È un additivo in forma di gel che aumenta il volume e la morbidezza dei prodotti nei pan di Spagna, nei rotoli e nelle torte dell'industria pasticceria.

Cacao: Il cacao, utilizzato nella produzione di dolci e creme, è uno degli ingredienti base dello zucchero e del cioccolato. È il frutto di un albero che cresce nelle isole dell'America, di Haiti e delle Antille. Il cacao in polvere viene prodotto macinando la parte rimanente dopo aver rimosso l'olio dal cacao.

Zucchero: è uno dei principali ingredienti utilizzati nella preparazione di dolci umidi. Viene utilizzato in polvere e come zucchero a velo nella preparazione dei dolci.

Vaniglia: è una sostanza utilizzata per dare profumo e aroma a torte, biscotti e creme e per attenuare l'odore delle uova. La vera vaniglia si ottiene da una pianta che cresce nei paesi caldi.

Coloranti alimentari: Per colorare gli alimenti vengono utilizzate diverse marche di coloranti per caramelle. È molto importante che i coloranti utilizzati siano approvati dalle istituzioni autorizzate e non danneggino la salute.

Uso delle creme nella preparazione dei dolci

Le creme sono utilizzate come strato protettivo in pasticceria per dare sapore ai prodotti, per riempirli e per evitare che la torta si secchi. Alcune varietà sono:

Crema pasticceria (cream patisserie)

Si ottiene con la cottura ed è un tipo di crema molto apprezzato nell'industria della pasticceria. Gli ingredienti della crema pasticceria sono latte, burro, farina e uova, materiali facilmente reperibili in tutte le cucine. Viene utilizzata anche come ripieno di éclair, soufflé, torte, crostate e biscotti. La crema pasticceria può essere utilizzata da sola o





Co-funded by
the European Union

mescolata alla panna montata.

Panna fredda/doppia panna

Si usa da spalmare tra e sulle torte. La crema fredda è facile da preparare e viene utilizzata semplice o aromatizzata con diversi gusti e utilizzata per scopi decorativi sia sugli strati della torta che sulla parte superiore.

Panna montata

La panna montata, è un tipo di crema che si usa con la frutta, le torte o il gelato, schiumata con la frusta e l'aggiunta di zucchero. Oggi la panna montata confezionata e pronta per l'uso fornisce sempre la stessa qualità e lo stesso prodotto standard. Il latte o l'acqua aggiunti prima di montare la panna in polvere devono avere una temperatura di +4 °C. La panna montata deve essere conservata in frigorifero.

Crema di latte

È una crema francese preparata per aromatizzare la parte di impasto della torta. È costituita da uno sciroppo di zucchero preparato con latte o acqua e tuorlo d'uovo. A volte si aggiunge panna fresca insieme all'olio.

9.2. Decorazione/Materiale decorativo da usare nella preparazione delle torte

I materiali di decorazione da utilizzare nella preparazione di torte umide sono diversi. Soprattutto negli ultimi anni, la diffusione della preparazione di torte personali (boutique pastry) ha portato alla diversificazione e all'ampliamento dei materiali di decorazione utilizzati. Decorazioni di cioccolato, fiori di wafer, decorazioni di glassa reale (colorata), varie gelatine fredde sono alcuni di questi prodotti utilizzati.

- Pasticceria di frutta
- Frutta fresca
- Noci, arachidi, ecc.
- Coperture
- Coloranti alimentari
- Figure di burro di mandorle/marzapane
- Glassa reale (contiene albume d'uovo, zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone. Dopo che le forme si sono asciugate, vengono utilizzate per la decorazione della torta).
- Zucchero caramellato



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org