



FISAR
FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

I DOLCI

Corso di III livello per aspiranti sommelier



LA LEZIONE DI OGGI

Il dolce nella Storia

Una carrellata dei dolci
nella storia: dalle antiche
civiltà ai giorni nostri.



A cura di Luca Porzio

LA LEZIONE DI OGGI

Gli ingredienti

Conoscere gli elementi
con cui si creano i dolci
per comprendere le loro
caratteristiche.



A cura di Luca Porzio

LA LEZIONE DI OGGI

Tipologie e abbinamenti

Le varietà dei dolci e la loro produzione: capire l'abbinamento in funzione delle loro peculiarità.



A cura di Luca Porzio

LA LEZIONE DI OGGI

Degustazione

La scheda di degustazione
e l'abbinamento
Dolce – Vino nella pratica.



A cura di Luca Porzio



LA LEZIONE DI OGGI

Materiale per lo studio

Il materiale di queste slide lo potete scaricare direttamente sul sito

www.lucaporzio.it



A cura di Luca Porzio

PRIMA DI INIZIARE

Diamo una definizione al significato di piatto

DOLCE

Una preparazione in cui il sapore zuccherino è preponderante.



PRIMA DI INIZIARE

***"La pasticceria è una forma d'arte,
una delle poche che si può gustare con tutti i sensi."***

(Pierre Hermé)

- Maestria nel creare vere e proprie opere
- Precisione: dosaggio perfetto degli ingredienti e rigorosità nell'esecuzione.
- Emoziona, fa gioire, dona piacevoli sensazioni



I DOLCI NELLA STORIA



I DOLCI NELLA STORIA

Antichità

I dolci sono presenti fin dall'antichità: la ricerca di alimenti dolci è una necessità biologica ed evolutiva.

Gli antichi popoli quali Babilonesi, Egiziani, Greci e Romani producevano pietanze a base di **elementi semplici** come la farina, la frutta, il formaggi, il miele e la frutta secca.



I DOLCI NELLA STORIA

Medioevo

I maggiori scambi commerciali con l'Oriente e le Crociate portano in Europa nuovi ingredienti provenienti dal mondo arabo: in primis lo **zucchero di canna**, ma anche numerose spezie, gli agrumi, la frutta secca.

Dolci sempre più complessi, vengono serviti nei sfarzosi banchetti di corte.

Anche la cultura culinaria Orientale influenza l'Europa.



I DOLCI NELLA STORIA

Rinascimento

Il Rinascimento vede una vera e propria esplosione dei piatti dolci, grazie anche alla maggiore disponibilità dello zucchero importato dalle Americhe .

In Europa arriva anche il **cioccolato**.

Viene inventato il Pan di Spagna.

L'Italia e la Francia diventarono centri di innovazione gastronomica



I DOLCI NELLA STORIA

Età Moderna

Nel 1800 si passa dal Servizio alla Francese al Servizio alla Russa: i dolci si servono a fine pasto:

DESSERT da Desservir (Sparecchiare)

La sempre più disponibilità allo zucchero (rivoluzione industriale) permette la nascita della pasticceria moderna che coinvolge ormai tutte le classi sociali ed è sempre più elaborata.

Alexander Kurakin



I DOLCI NELLA STORIA Giorni nostri

Vi è un'enorme **diversificazione** dei dolci, influenzata dalle **innovazioni tecnologiche** e dai **cambiamenti sociali**.

I programmi televisivi di cucina e le pubblicazioni di ricette contribuirono ulteriormente alla diffusione e alla sperimentazione in pasticceria.

Vi è anche un'attenzione crescente alla salute e alla **sostenibilità**. I dolci vegani, senza glutine e a basso contenuto di zucchero stanno guadagnando popolarità.



GLI INGREDIENTI



A cura di Luca Porzio



GLI INGREDIENTI

Lo Zucchero

Scoperto in India (IV secolo), quello di canna è introdotto in Europa tramite i mercanti arabi, considerato inizialmente alla stregua di una medicina.

Nel 1747 si scopre come estrarlo anche dalla barbabietola.



GLI INGREDIENTI

Lo Zucchero

Il più utilizzato è quello **semolato** estratto dalla barbabietola.

Quello di **canna** è utilizzato in preparazioni particolari, perché aromatico.

Quello **a velo** è zucchero ridotto in polvere e miscelato ad amido: utilizzato per le decorazioni.



GLI INGREDIENTI

Lo Zucchero

Utilizziamo anche diverse tipologie di zuccheri disciolti in acqua sotto forma di **SCIROPPO**:

- MALTO
- D'AGAVE
- D'ACERO
- **MIELE**



GLI INGREDIENTI

La Farina

Esistono farine differenti a seconda del cereale da cui derivano (mais, riso, kamut, ...).

In pasticceria quando si parla genericamente di farina si intende quella di **GRANO TENERO**, che è anche la più utilizzata.

Esistono anche polveri impropriamente chiamate farine: di castagne, di mandorle, di noci, ...

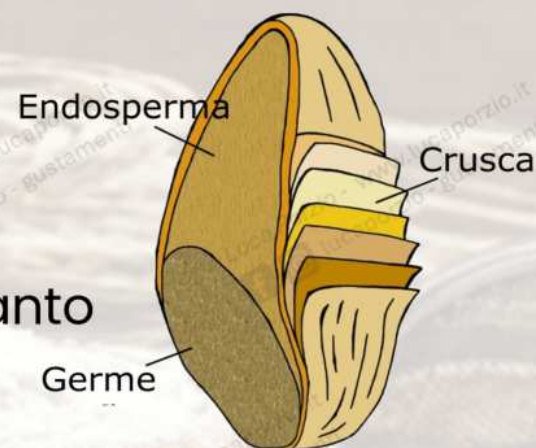


GLI INGREDIENTI

La Farina

Il numero che la classifica indica quanto finemente è stata macinata:

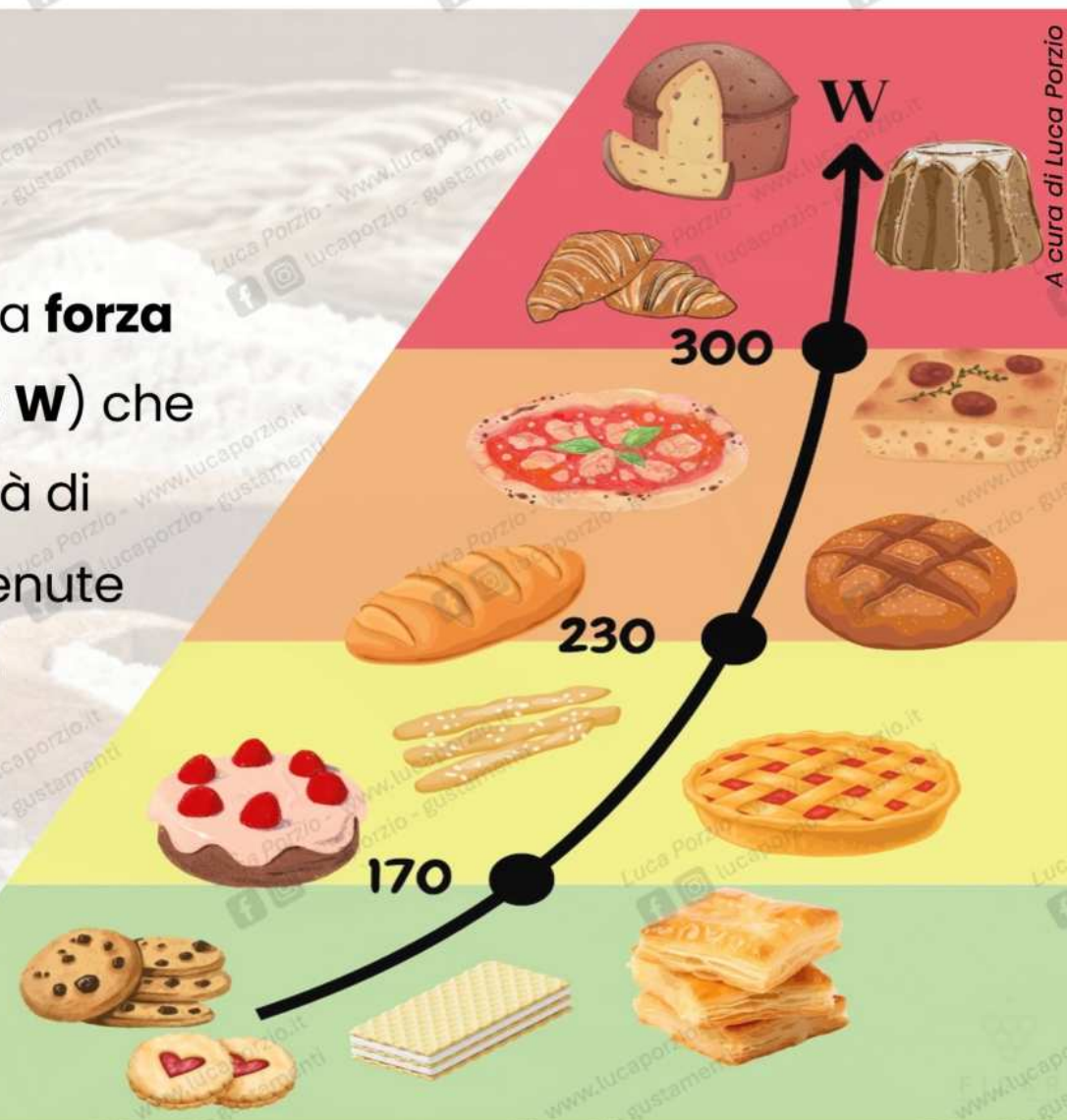
- Farina 00: Quasi totale rimozione di crusca e germe.
- Farina 0: Contiene una piccola quantità di crusca.
- Farina 1: Contiene più parti del chicco, inclusa una maggiore percentuale di crusca.
- Farina 2: Contiene una quantità significativa di crusca e germe.
- Farina integrale: Contiene tutto il chicco di grano.



GLI INGREDIENTI

La Farina

Ogni farina ha una sua **forza** (indicata dalla lettera **W**) che dipende dalla quantità di proteine in essa contenute (gliadina e glutenina) e quindi la capacità di sviluppare glutine.



GLI INGREDIENTI

Le Uova

In pasticceria quando si parla di pasticceria, si parla quasi sempre di uova di gallina.

La sua funzione principale è quella di fornire **struttura** per mezzo della coagulazione delle proteine.

L'albume dell'uovo aumenta fino a 5 volte il suo volume intrattenendo aria quando viene montato: utilizzato per rendere gli impasti leggeri e soffici.

GLI INGREDIENTI

Il Burro

È apprezzato per la sua capacità di aggiungere ricchezza, sapore, e texture (difficilmente sostituibile da parte dei suoi succedanei).

Aumenta **la sensazione di cremosità**: fonde in bocca, ricoprendo le papille gustative e prolungando il tempo di percezione.

Durante la cottura forma una membrana impermeabile che preserva la sofficità del dolce.

GLI INGREDIENTI

Il Lievito

È il principale agente lievitante nei dolci. Ne esistono principalmente due tipologie: il lievito madre e il lievito chimico:

- Il lievito madre che è più adatto per prodotti da forno che beneficiano di lievitazioni lunghe e sapori complessi.
- Il lievito chimico è preferito per dolci e panificazioni veloci che richiedono una lievitazione immediata e leggera.



GLI INGREDIENTI

Il Cioccolato

Presente da più di 4.000 anni in Mesoamerica: il Brasile e il Venezuela di oggi.

Maya e Aztechi lo consumavano sotto forma di bevanda.

Introdotta in Europa da Cristoforo Colombo che ne portò alcuni semi in Spagna.



GLI INGREDIENTI

Il Cioccolato

Può essere classificato in funzione alla percentuale:

- **Fondente:** contiene cacao solido (dal 50% al 99%, che determina l'intensità del sapore), burro di cacao e zucchero.
- **Al Latte:** contiene cacao solido (tra il 10% e il 50%), burro di cacao, zucchero, e latte
- **Bianco:** Realizzato con burro di cacao (dal 20% al 35%), zucchero e latte, ma senza cacao solido.



GLI INGREDIENTI

Il Cioccolato

Ciocolati particolari e prodotti storici

Ruby: è realizzato con un tipo specifico di fava di cacao che naturalmente ha un colore rosato e un sapore fruttato.

Il processo di produzione è mantenuto segreto, ma non richiede l'aggiunta di coloranti o aromi artificiali.



GLI INGREDIENTI

Il Cioccolato

Modica IGP: cioccolato siciliano, famoso per il suo antico metodo di produzione: il cacao viene riscaldato a temperature che non superano i 40°C, molto al di sotto dei 70-80°C tipici della produzione di altri cioccolati, conferendo una texture unica e preservando il sapore puro del cacao.



GLI INGREDIENTI

Il Cioccolato

Gianduia: cioccolato piemontese a cui viene aggiunta la crema di nocciole: la sua invenzione è strettamente legata a un periodo di scarsità di cacao a seguito delle guerre Napoleoniche che bloccarono il commercio con le colonie britanniche.





L'ABBINAMENTO

A cura di Luca Porzio



L'ABBINAMENTO

La dolcezza predominante del piatto, può essere abbinata unicamente per **ANALOGIA**, quindi possiamo utilizzare solo vini **DOLCI**:



Spumanti e Frizzanti



Dolci, Passiti e Botritizzati



Liquorosi

L'ABBINAMENTO

Tenere presenti alcuni parametri:

Grassezza

Valutare la quantità di panna e sostanze cremose.

Contrasto

Effervescenza per "ripulire" la bocca

Succulenza e Secchezza

Valutare se si verifica "l'effetto spugna" in bocca. Esempio pasta lievitata

Contrasto

Scegliere grado alcolico (basso)

Struttura

Valutare la quantità di dolcezza e la persistenza gustativa.

Analogia

Medesima struttura

Aromaticità

Valutare il grado di aromaticità del piatto.

Analogia

medesima aromaticità

Ove possibile rispettare l'abbinamento territoriale

L'ABBINAMENTO

Alcuni dessert sono DIFFICILMENTE ABBINABILI:



Gelato

L'alimento freddo, anestetizza le papille gustative e non ci permette di percepire correttamente i gusti.



Dolci con superalcolici

Se negli ingredienti compare un superalcolico, utilizzare il medesimo in abbinamento.

Es. Crepes Suzette (Grand Marnier)

LE PREPARAZIONI



TIPOLOGIE

LIEVITATI

Prodotti con farina ricca di forza, si presentano soffici e secchi. Generano secchezza in bocca.

**PANETTONE, PANDORO, COLOMBA PASQUALE,
FOCACCIA VENEZIANA, ...**

Necessitano di vini dal basso tenore alcolico, che favoriscono sorsi più abbondanti. La necessità è dissetare e pulire la bocca.

Vini consigliati:

- ASTI SPUMANTE DOCG
- COLLI EUGANEI MOSCATO FIORI D'ARANCIO DOCG



TIPOLOGIE

NON LIEVITATI

Prodotti realizzati con differenti basi: frolla, sfoglia, briseè e pasta alle mandorle. La frolla è la più utilizzata.

***BISCOTTI, CROSTATE, PICCOLA PASTICCERIA,
AMARETTI, RICCIARELLI, PANFORTE, ...***

Essendo la base principalmente neutra, l'abbinamento deve essere realizzato in funzione della farcia.

Generalmente si usano VINI PASSITI.



TIPOLOGIE

NON LIEVITATI

Con crostate alle mele, alle arance, con frutta secca meglio prediligere vini passiti con buona acidità.

- COLLI DI CONEGLIANO TORCHIATO DI FREGONA DOCG
- RAMANDOLO DOCG
- COF PICOLIT DOCG
- TORCOLATO DI BREGANZE DOC



TIPOLOGIE

NON LIEVITATI

Con crostate con marmellate ai frutti di bosco o ai frutti rossi, è meglio utilizzare vini passiti rossi (abbinamento cromatico):

- MOSCATO DI SCANZO DOCG
- ELBA ALEATICO PASSITO DOCG
- RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG



TIPOLOGIE

NON LIEVITATI

Se presenti ripieni di crema o ricotta, è necessario valutare la quantità di grassenza scegliendo un vino passito più morbido che accompagni la succulenza oppure un vino spumante o frizzante.

- PASSITO DI PANTELLERIA DOC
- MOSCATO DI NOTO DOC, MOSCATO DI TRANI DOC

Oppure

- ASTI FRIZZANTE O MOSCATO D'ASTI SPUMANTE DOCG
- COLLI EUGANEI MOSCATO FIORI D'ARANCIO DOCG



TIPOLOGIE

DOLCI AL CIOCCOLATO

Quando è presente il cioccolato all'interno del dolce
bisogna considerare che è un alimento:

- COMPLESSO
- GRASSO
- TANNICO
- AMARICANTE

Sempre considerando le regole viste finora, è
necessario utilizzare VINI ROSSI.

Ricordarsi di dosare il grado alcolico in funzione della
struttura del dolce.



TIPOLOGIE

DOLCI AL CIOCCOLATO

Ad esempio con una torta LIEVITATA con CREMA al cioccolato, è necessario un vino spumante per "ripulire" la bocca:

- BRACHETTO DOCG
- VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE DOCG

Per piatti molto più strutturati (cioccolato extra fondente) può essere utile ricorrere a vini FORTIFICATI:

- BANYULS AOC
- BAROLO CHINATO
- PORTO DOP



TIPOLOGIE

DOLCI CALDI e FREDDI

Un'ulteriore suddivisione dei dolci può essere fatta in funzione della temperatura di servizio. Questa influenza le caratteristiche del piatto e la loro percezione:

MAGGIORE TEMPERATURA:

- Aumento dell' intensità aromatica e dei sapori
- Aumento della struttura, della consistenza
- Percezione maggiore della dolcezza

Utilizzare quindi :

- Vini più dolci, più strutturati e alcolici.
- Vini più acidi se necessitiamo di bilanciare l'eccessiva ricchezza del dolce caldo

Ricorrere ad esempio a FORTIFICATI e BOTRITIZZATI



TIPOLOGIE

DOLCI AL CUCCHIAIO e ALLA FORCHETTA

Se il dessert è **AL CUCCHIAIO** è necessario valutarne la **texture**. Nonostante la loro consistenza più soffice e **meno strutturata**, potrebbero richiedere vini che possano bilanciare e ripulire la bocca dalla **componente grassa**.

Valutare quindi se sono sarà quindi necessario utilizzare vini FRIZZANTI o SPUMANTI.



AL RISTORANTE





Asti
Spumante



Moscato
Fiori
D'Arancio



Brachetto



Passito di
Pantelleria



Vin Santo
Chianti



Ramandolo



Recioto della
Valpolicella



Marsala



Porto



Crostata alle Albicocche



Pasta Frolla, Marmellata di
Albicocche, Zuccherio



Passito di
Pantelleria



Vin Santo
Chianti



Ramandolo

Cantucci Toscani



Farina 00, Uova, Zuccherio,
Burro, Mandorle



Passito di
Pantelleria



Vin Santo
Chianti



Ramandolo

Frittelle con la crema



Farina 00, Uova, Zucchero,
Burro, Lievito Vanigliato,
Crema, Zucchero a Velo



Asti
Spumante



Moscato
Fiori
D'Arancio

Crostata alle ciliegie



Pasta Frolla, Marmellata di
Ciliegie, Zucchero



Recioto della
Valpolicella

Torta crema e cioccolato



Farina 00, Zucchero, Uova,
Crema, Cioccolata, Panna



Brachetto

A cura di Luca Porzio



Cioccolato extra fondente



Cacao 99%



Porto



Tiramisù



Mascarpone, Uova,
Zuccherò, Savoiardi,
Caffè, Cacao in polvere



Porto



Millefoglie alla Crema



Pasta sfoglia, Panna fresca,
Crema Pasticcera,
Fragole, Frutti di bosco,
Zucchero a velo



Asti
Spumante



Moscato
Fiori
D'Arancio

Strudel mele e pinoli



Pasta sfoglia, Zucchero,
Burro, Mele, Pinoli,
Cannella, Zucchero a velo



Passito di
Pantelleria

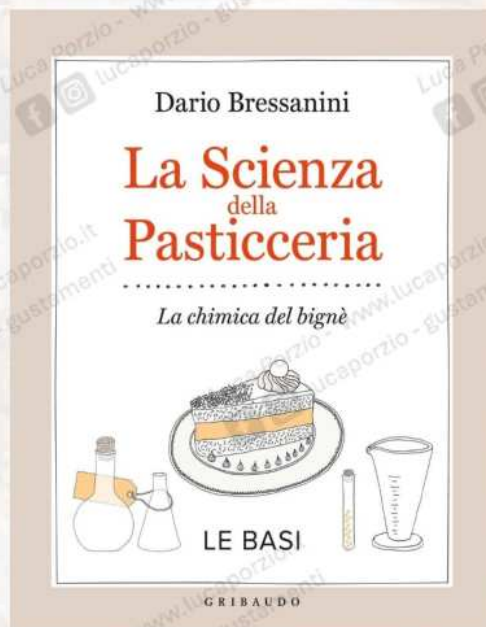


Vin Santo
Chianti



Ramandolo

Per approfondire quanto trattato sui dolci



La Scienza della Pasticceria – Le basi

Dario Bressanini

Edizioni Gribaudo



Il Mondo del Cioccolato

Dom Ramsey

Slow Food editore

Grazie per l'attenzione



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Luca Porzio