

Pasticceria: attrezzatura di base – parte 1

Chi come me si diletta di pasticceria, saprà che in commercio esistono migliaia di attrezzi per la cucina (forse milioni!); alcuni utili, altri meno utili, altri ancora indispensabili se si vuole che il risultato ottenuto sia quanto più curato e preciso possibile.

Vediamone alcuni qui di seguito.

NOTA: dove ho ritenuto sensato, vi ho messo il link del prodotto che utilizzo io, reperibile su Amazon. Se l'ho indicato è perché mi ci trovo molto bene, ma logicamente esistono tante alternative valide un po' in tutte le fasce di prezzo.

Tortiere e stampi

Ne esistono veramente infiniti tipi, forme e dimensioni.

Stampi in silicone



In commercio si trova praticamente di tutto, anche forme molto particolari e fantasiose, per ottenere dolci bellissimi con poco sforzo. Esistono poi gli stampi per i cioccolatini, per i budini o i monodose (come le bavaresi), ancora quelli per i biscotti savoiardi o altre preparazioni specifiche (come per esempio lo stampo da panettone).

Che abbiate una vera e propria mania oppure no, acquistarne qualcuno vi faciliterà il lavoro. Oltre a essere belli, sono anche molto comodi perché non serve imburrarli e infarinarli prima di versare l'impasto. Non ultimo, se li avvolgete si ripongono in poco



spazio. Mi raccomando però, **devono essere di un'ottima marca** (consiglio **Silikomart**), per essere certi che il silicone non trasferisca particelle all'impasto durante la cottura.

Tortiere di alluminio

Le vecchie teglie della nonna, non passano mai di moda. A mio avviso, i dolci cuociono meglio e più in fretta rispetto al silicone, e il rischio di ritrovarsi il centro della torta non perfettamente cotto è più raro. Ovviamente la tortiera va imburrata e infarinata **molto bene** prima di versare l'impasto, che tende altrimenti ad attaccare non offrendo una riuscita perfetta.



Sia che siano di alluminio o silicone, vi serviranno almeno un paio di teglie di diametro piccolo e grande (diciamo 20 e 26cm); **meglio sarebbe averne almeno 2 per tipo**; in questo modo, se dovete preparare una torta a 2 strati, potete dividere l'impasto a metà e fare un'unica cottura, ottenendo così due dischi perfettamente uguali che dovrete solo pareggiare e farcire.

Io utilizzo quelle di Decora o di Wilton, che sono di un ottimo materiale. Attenzione però che, non avendo i bordi svasati verso l'alto, non sono impilabili.

Questo il link per quelle di Decora. All'interno trovate tutte le misure in modo da scegliere quelle che preferite. Consiglio sempre di comprarne almeno 2 per tipo.

Questo è invece un link per Wilton, ma dovrete cercare quelle della misura che preferite cercando su Amazon.

Tortiere con anello apribile

In commercio si trovano solitamente quelle tonde, di tutti i diametri, ma esistono anche versioni rettangolari e quadrate. Vi sarà



indispensabile averne almeno una, per quei dolci che sarebbe meglio non tentare di sfornare una volta cotti (crostate, cheesecake, torte di mele morbide, ecc).

Teglie per muffin e mini-muffin

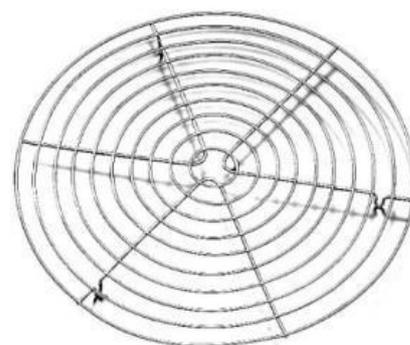
Se volete creare muffin perfetti, oltre ai pirottini di carta dovrete avere anche le relative teglie. Quelle per muffin standard esistono in vari formati, come ho riepilogato qui sotto in una tabella:



Tipo	Diametro della base	Tipo di pirottino	Pezzi per teglia	Utilizzo	Foto
grande	5,5 cm	standard	6 o 12	ideale per muffin "al naturale"	
medio	4,5 cm	standard	12	ideale per cupcake decorati (p.es. con crema al burro)	
piccolo	3 cm	mini	24	ideale per mini cupcake decorati o mini muffin da colazione	

Gratella per torte

Una volta tolta la torta dal forno, è sempre bene sformarla dallo stampo e lasciarla raffreddare su una gratella, in modo che l'umidità in eccesso evapori e il dolce si asciughi perfettamente anche sotto.



Questa in foto è fatta apposta, ma potete usare anche la griglia del forno, appoggiandola su un piano con la parte curva verso l'alto.

Teglia microforata

Soprattutto se vi piace fare i biscotti, non potete assolutamente fare a meno di una teglia microforata. Tramite i fori infatti, l'umidità esce dal basso, e i biscotti rimangono assolutamente piatti senza deformarsi; lo stesso effetto lo potete vedere nelle tortiere microforate, in cui peraltro, quando cuocete in bianco una base per crostata, non serve nemmeno posizionare i pesi (di solito si usano legumi o altro) perché comunque il fondo non si deforma rimanendo assolutamente piatto.

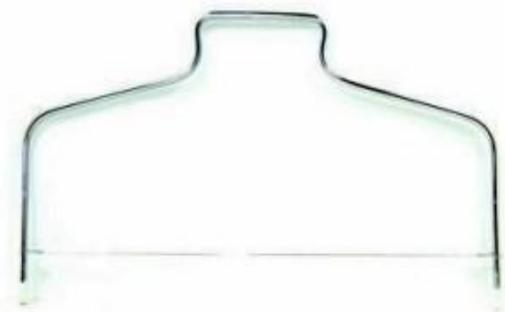
Questa è una delle teglie microforate che utilizzo io: [LINK](#)

Questa invece è la tortiera microforata: [LINK](#)

Come alternativa alla teglia microforata, sono ottimi anche i tappetini in silicone microforati, da appoggiare su una griglia (se li appoggiaste sulla lastra del forno, verrebbe meno la possibilità per il vapore di uscire dai fori. Io uso Silikomart: [LINK](#)

Archetto taglia-torte

Forse non indispensabile, ma certamente molto comodo per tagliare una torta in più strati e ottenere un taglio perfetto ogni volta. Costa pochi euro e io ve lo consiglio assolutamente.



La lama va regolata in altezza spostandola sulle tacche, e vi permetterà di ottenere due o tre strati perfetti. E' importante mantenere i piedini sempre ben attaccati al piano di lavoro, con l'archetto sempre in posizione perpendicolare, muovendolo poi avanti e indietro. Per vedere nello specifico come utilizzare questo attrezzo, ho scritto un articolo apposito, lo trovate [QUI](#).

Quello che uso io è questo: [LINK](#)

Ne esiste anche una versione a due cavi, che permette di ricavare 3 strati con un unico passaggio: [LINK](#)

Andrà benissimo anche un coltello seghettato abbastanza lungo (come quello per il pane), ma in questo caso dovrete procedere così: tenete il coltello con la lama parallela al piano di lavoro e, con la torta possibilmente sopra un piatto girevole (vedi oltre), ruotatela penetrando lentamente verso l'interno fino a raggiungere il centro.

[Piatto girevole](#)

Indispensabile se pensate di decorare il vostro dolce con la sac-à-poche, o per stendere la glassa sopra e sui bordi della torta senza fatica; senza non riuscirete ad effettuare un buon lavoro e ad ottenere un risultato impeccabile.

E' utilissimo anche per tagliare una torta in più strati come indicato sopra.



[Dosatori per CUPS e per CUCCHIAI/CUCCHIAINI](#)



Se vi dilettrate con le ricette da siti o libri americani, troverete quasi sempre le dosi non in grammi ma in cupa o teaspoons o tablespoons.

Sebbene abbia scritto un articolo con tantissimi fattori di conversione (lo trovate QUI), il modo più immediato è certamente quello di usare i dosatori appositi.



Io uso quelli in foto, sono super comodi e vanno in lavastoviglie.

Vai a: Pasticceria: attrezzatura di base – parte 2