Pasticceria: attrezzatura di base – parte 2

Vai a: Pasticceria: attrezzatura di base – parte 1

Sbattitore elettrico o planetaria

Uno professionale sarebbe il massimo (tipo **KitchenAid** o **Kenwood**), sia per montare, sia per impastare alla perfezione tutti i tipi di lievitati.
Soprattutto quando gli impasti montati vanno lavorati molto a lungo (come per il Pan di Spagna), con le fruste elettriche infatti non si riesce ad ottenere un risultato soddisfacente perchè non potete usarle per più di 3-4 minuti senza surriscaldare il motore.
Il costo non è proprio popolare (per un modello base, provvisto di frusta e gancio per impastare, circa 500€) ma vale decisamente la pena risparmiare un po' e regalarselo per Natale).
Un altro valido sostituto (che io utilizzo) è il **Bimby**: è ottimo come impastatrice, un po' meno per montare: sebbene alle lame si aggiunga un attrezzo apposito (la farfalla) per incorporare aria, questo non permette di ottenere esattamente lo stesso risultato che si ottiene con una buona planetaria. E' comunque sufficiente prolungare un po' il tempo di lavorazione per incorporare aria a sufficienza. Per un Pan di Spagna ben montato per esempio, se la ricetta dice 10 minuti io normalmente monto per almeno 15 con il Bimby.

Fruste elettriche

Ottime per amalgamare quantità di impasto ridotte, oppure per montare la panna o gli albumi d'uovo. Vi servirà anche una ciotola ampia, possibilmente

munita di **paraschizzi** (sono coperchi provvisti di un foro all'interno del quale si fanno passare le fruste, in questo modo non schizzerete ovunque (soprattutto montando la panna!). Io utilizzo **QUESTO**.

Leccapentole

Un paio di leccapentole di buon silicone sono indispensabili per amalgamare bene gli impasti, perché staccano bene le farine dai bordi delle ciotole e permettono di avere impasti senza grumi.
Inoltre, quando trasferite l'impasto nella tortiera per la cottura, riuscirete a raccogliere fino all'ultima goccia senza sprecarla.

Termometro digitale

Sia che sia una versione con la sonda (che vi sarà utile anche per le cotture in forno), come quello in foto, oppure a penna, è assolutamente indispensabile.
In alcuni casi non si può andare "a occhio" ma bisogna essere oltremodo precisi: soprattutto quando si preparano i caramelli, oppure quando si fa bollire lo sciroppo di zucchero ad esempio per la meringa italiana. Anche durante il rinfresco della pasta madre, dove la temperatura ottimale dell'acqua di rinfresco è 26°, meglio avere un termometro a disposizione.

Una valida alternativa, che personalmente preferisco, è il termometro a lettura laser. Sono simili a quelli per prendere la temperatura corporea, ma online se ne trovano alcuni decisamente più economici che vanno benissimo in cucina. Hanno spesso anche un puntatore laser rosso, in modo che si veda molto bene dove si sta puntando. Da tenere sempre nel cassetto, COMODISSIMO !
Ecco il **link**.

Sac-à-poche

E’ indispensabile per le decorazioni, ma anche per farcire oppure per riempire comodamente senza sporcare (per esempio per versare l’impasto nei pirottini, oppure per riempire i cannelloni di farcia, ecc.) Otterrete sempre un risultato perfetto.
Vi consiglio le versioni **usa e getta**, ne esistono di diversi tipi. Online troverete anche confezioni da 50 o 100 pezzi, avvolti in rotolo, comodissimi e veloci da usare. Io uso **QUESTI**, di marca DeBuyer; la plastica è molto grossa e resistente e la sigillatura non si strappa neanche se tirate molto forte.
Per quanto riguarda le punte (o “**cornetti**“), che vi serviranno quando dovete decorare, queste devono essere di **acciaio inox**. I cornetti in plastica infatti, che spesso si trovano nelle confezioni in kit non professionali, tendono a fare attaccare l’impasto che non mantiene quindi la forma voluta in modo perfetto.

Se dovete usare un solo tipo di cornetto (e fare quindi un’unica decorazione), potete inserirlo direttamente nel sac-à-poche prima di versare l’impasto. Se invece pensate di utilizzarne più di un tipo, utilizzate l’apposito adattatore (come quello in foto), da avvitare alla punta del sac-à-poche prima di riempirlo: in questo modo potrete cambiare il cornetto dall’esterno mentre lavorate.

Spatole

Ne servirà una abbastanza lunga (almeno 15/20cm) per stendere uniformemente una glassa o una crema al burro sulle vostre torte, ma potete sostituirla con un coltello grande (tipo quelli seghettati per il pane) lavorando con la parte opposta alla lama.

Raschietto

Uno di quelli piatti che servono sia per decorare che per rimuovere perfettamente dal tagliere i residui di impasto. Molto utile per stendere uniformemente la glassa soprattutto sui bordi delle torte quando utilizzate il piatto girevole.

Mattarelli

Esistono sia in legno che in plastica; quelli di plastica sono fatti solitamente di un unico blocco e senza scanalature per le mani, mentre quelli di legno si trovano con i tipici pomelli ai lati (che ne facilitano l'impugnatura) oppure con i manici rotanti fissati sul corpo del mattarello.

Per stendere gli impasti, uno di **legno** di diametro medio e sufficientemente lungo vi sarà indispensabile (se dovete stendere la pasta all'uovo, più lungo è e meno fatica farete).

Se poi prevedete di lavorare con la pasta di zucchero per le coperture o le decorazioni, ve ne servirà anche uno di **plastica** lungo circa 30cm. La pasta di zucchero infatti non si può stendere con il mattarello di legno perché si appiccica.

I mattarelli di plastica esistono anche provvisti di guide (come quelle in foto); sono dischetti di gomma di diversi spessori, che vanno applicati alle due estremità del mattarello e servono per uniformare lo spessore della pasta. Esercitando infatti una pressione media quando lavorate, le guide vi impediranno di schiacciare troppo la pasta, ottenendo appunto uno spessore uniforme in tutti i punti.

Molto carini sono anche i mattarelli in plastica (o vetro) in

rilievo, che servono per imprimere sulla pasta di zucchero un motivo decorativo (per esempio cuori o losanghe) ; daranno alla vostra copertura un effetto molto scenografico.

Infine ne esistono anche modelli in marmo, molto pesanti e utili per schiacciare gli impasti senza fare troppa fatica.

Vi segnalo che di recente iniziano a diventare molto diffusi i matterelli intagliati a laser fatti di legno. Io normalmente compro quelli sul sito di **COCORO'** (che ho riportato anche nella sezione link); li trovate QUI. Ce ne sono mille modelli, sia nella versione piccola che grande. Ci sono anche interessanti video che spiegano come si utilizzano, l'effetto finale è davvero scenografico, soprattutto per i biscotti.