

# Prefazione

La pasticceria è un'arte fatta di precisione, equilibrio e creatività ma è anche una storia d'amore, un dialogo silenzioso tra chi impasta e chi assaggia, tra chi crea e chi si lascia conquistare dai sapori.

In queste pagine troverete non solo ricette impeccabili, ma anche il percorso di una donna che ha scelto di trasformare la sua passione in un vero e proprio viaggio di crescita.

Dalla sua prima esperienza con la telecamera realizzando video per passione fino alla continua ricerca della perfezione, la sua dedizione è diventata il filo conduttore di questo libro.

Immersa nella splendida campagna toscana, tra colline morbide e tramonti che tingono d'oro i suoi pomeriggi, ha affinato la sua tecnica con studio, sperimentazione e un'attenzione meticolosa ai dettagli. L'aria profuma di natura, di terra bagnata dopo la pioggia e di fiori selvatici, e ogni dolce che nasce nella sua cucina sembra portare con sé un po' di questa bellezza autentica.

Ogni crostata che inforna, ogni ciambella che decora, ogni dolce che prende vita tra le sue mani viene preparato con lo stesso amore con cui lo farebbe per i suoi figli perché per lei la pasticceria non è solo tecnica, ma un gesto d'amore e di condivisione e un modo per donare dolcezza e calore a chi ama. Questo libro non è solo un insieme di ricette, ma un invito a scoprire il mondo della pasticceria attraverso gli occhi di chi la vive con una passione autentica. Che siate alle prime armi o esperti pasticceri, troverete ispirazione e consigli preziosi per rendere ogni dolce un piccolo capolavoro.

Buona lettura.



*Rita Angeletti Chef*

## Biografia

Carla Carletti nasce a Lamporecchio in provincia di Pistoia dalla sarta Vincenza e dalla guardia giurata Fiorenzo, è la seconda di quattro figli: Mario, Carla, Nellina e Bruno. Cresce in una casa colonica nella suggestiva campagna Toscana circondata da un grande uliveto, una vigna e tanti animali. Non mancano i giochi con i fratellini: le corse tra gli ulivi, le capriole nell'erba e la raccolta di fiori e verdure spontanee. Ha così modo d'imparare come vivere in campagna, conducendo una vita semplice anche grazie agli insegnamenti dei nonni materni e degli zii.

La casa colonica è avvolta dal profumo di pane appena sfornato e spesso servito con l'olio franto dai suoi genitori nei mesi autunnali. I pranzi in famiglia durante le festività sono caratterizzati dalle numerose portate e ogni piatto è un connubio tra la cucina toscana e quella siciliana date le origini della mamma. Carla frequenta la scuola a Lamporecchio e l'Istituto Salesiano Magistrale a Montecatini Terme. Canta nel coro, gioca a pallavolo e ama la ginnastica artistica.

Si sposa giovanissima con Alberto che ha già un bimbo: Emanuele, in seguito nascono altri quattro figli: Francesco, Ester, Rachele e Lorenzo.

Vive in città per molti anni prima di sentire il desiderio di avvicinarsi nuovamente alla campagna e costruisce casa nello stesso luogo in cui ha vissuto i primi anni della sua vita.

Con una famiglia così numerosa, decide di fare la mamma a tempo pieno e in seguito di gestire in modo autonomo l'azienda agricola di famiglia con suo

marito tra le colline Toscane, producendo l'olio dagli stessi ulivi curati dai suoi genitori. Finalmente tra gli ulivi che fanno da cornice al suo paesaggio toscano tanto amato si sente a casa.

Nel 2011 apre un canale youtube per hobby e inizia a condividere ricette dolci e salate. Costruisce una meravigliosa comunità online fatta da persone che, come lei, provano amore per la cucina.

Carla, in una forma nuova, trova nel cibo un mezzo di unione e condivisione tra le persone.



Io con mia sorella Nellina, fratelli Bruno e Mario, mia madre Vincenza e mio padre Fiorenzo.



Io con i miei figli Emanuele, Francesco, Ester, Rachele, Lorenzo e mio marito Alberto.



**BASRI**

# Biga

**Tempo di preparazione:** minimo 18 ore a 18°C

## Ingredienti

- 1 kg di farina 0 - 00 con minimo W320
- 450-500 g di acqua
- 10 g lievito di birra fresco

## Procedimento

- 1 Sciogliete il lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente, sistemate la farina in un ampio contenitore possibilmente rettangolare ed iniziate a versare l'acqua con il lievito disciolto piano piano. Non dovete assolutamente impastare, ma smuovere semplicemente la farina con una forchetta affinché assorba tutta l'acqua, non dovrà rimanere farina libera.
- 2 L'impasto si dovrà presentare grezzo e non impastato. A questo punto coprite parzialmente il contenitore e lasciatelo maturare per una biga corta a una temperatura ambiente di 18°C per 18 ore.
- 3 Mentre per una biga lunga ponete in frigorifero a 4°C- 5°C per 24 ore, e le successive 24 ore ad una temperatura di 18°C.

## Consigli

Potete sostituire la biga con il lievito madre nelle preparazioni, aggiungendo 3-4 g di lievito di birra nel primo impasto.

## Curiosità

La Biga Giorilli è il preimpasto più conosciuto in assoluto e prende il nome dal maestro Piernigorgio Giorilli perché preparata secondo il suo metodo. Si usano farine forti miscelate grossolanamente, con poca idratazione (45%) e poco lievito (1%). Solo nel caso si usino farine abburrattate e semole l'idratazione si spinge fino al 50%.

Le dosi della biga sono relative a 1 kg di farina, ma potete regolarvi secondo le vostre esigenze anche con dosi minori.



# Cioccolato plastico

**Tempo di preparazione:** 10 minuti + 2 ore di riposo

**Tempo di cottura:** 5 minuti

## Ingredienti

- 100 g di cioccolato fondente al 50%
- 50 g di sciroppo di glucosio
- 20 g di acqua
- 30 g di zucchero

## Procedimento

- 1 Mettete in un pentolino l'acqua e lo zucchero, portate ad ebollizione e lasciate intiepidire.
- 2 Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria, non dovrà superare la temperatura di 40°C, quindi aiutatevi con un termometro da cucina.
- 3 Una volta sciolto aggiungete il glucosio e lo sciroppo di zucchero, mescolate bene il tutto,
- 4 Trasferite il cioccolato in un contenitore e lasciatelo riposare per diverse ore prima di utilizzarlo.
- 5 Una volta diventato plastico potrete già lavorarlo con le mani aiutandovi con dello zucchero a velo per stenderlo col matterello e ricoprire torte, oppure per realizzare fiori o personaggi.
- 6 Per rivestire le torte spolverizzate il piano di lavoro con dello zucchero a velo, lavorate il cioccolato plastico con le mani, quindi stendetelo sottile col matterello e rivestite la torta.
- 7 Se non lo utilizzate tutto tenetelo coperto in un sacchetto per alimenti in frigorifero.

## Consigli

Potete preparare il cioccolato plastico anche con cioccolato e glucosio.



# Crema pasticcera

**Tempo di preparazione:** 20 minuti

**Tempo di cottura:** 8 minuti (compreso il tempo per portare il latte ad ebollizione)

**Porzioni:** 5 persone

## Ingredienti

- 500 g di latte fresco intero
- 4 tuorli biologici a pasta gialla
- 120 g di zucchero
- 40 g di amido di mais
- un cucchiaino di estratto di vaniglia, oppure baccello esausto o semi del baccello
- scorza di limone non trattato biologico

## Procedimento

- 1 Mettete sul fuoco il latte in un pentolino con il baccello di vaniglia esausto e la scorzetta di limone fino a sfiorare il bollore.
- 2 Nel frattempo lavorate i tuorli con zucchero e amido di mais fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3 Togliete dal latte caldo il baccello di vaniglia, la scorzetta di limone e versatelo sul composto. Mescolate con la frusta fino ad addensare la crema, lasciandola bollire brevemente. Trasferitela in una terrina, copritela con pellicola a contatto e lasciatela raffreddare in frigorifero.
- 4 Una volta fredda, lavoratela con le fruste. Per ottenere la **crema diplomatica**, incorporate delicatamente 200 g di panna fresca montata con 20 g di zucchero a velo, mescolando dal basso verso l'alto.

## Consigli

Se volete aumentare la cremosità della crema potete aggiungere metà panna e metà latte per poi portarli a bollore, oppure mettere 25 g di burro nella crema già pronta ancora calda. Utilizzate l'estratto di vaniglia o il baccello di vaniglia per esaltarne il sapore.



# Estratto di vaniglia

**Tempo di preparazione:** 1 ora 30 minuti + riposo di una settimana

**Tempo di cottura:** 10 minuti

**Porzioni:** 1 vasetto di estratto di vaniglia

## Ingredienti

- 5 baccelli di vaniglia Tahiti di grado B
- 155 g di Vodka chiara al 38% (oppure metà alcool etilico al 96% e metà acqua)

## Procedimento

- 1 Per preparare l'estratto di vaniglia, mettete tutti i baccelli in poca acqua calda per almeno un'ora (più a lungo se molto secchi) così da ammorbidirli e favorire il rilascio degli aromi. Passata un'ora asciugateli nello scottex, incideteli per il lungo, raschiate i semi e poneteli insieme ai baccelli in un vasetto ermetico.
- 2 Scaldare la vodka in un pentolino a bordi alti a 75°C, senza superare questa temperatura per evitare l'evaporazione, e versatela subito nel vasetto.
- 3 Chiudetelo bene, poi immergetelo in una pentola d'acqua calda a 70°C fino al bordo del tappo, coprite e lasciate raffreddare completamente.
- 4 Una volta freddo, riponetelo in dispensa al buio: l'estratto sarà pronto dopo una settimana, ma l'aroma diventerà sempre più intenso col tempo.

## Curiosità

A differenza dell'estratto di vaniglia a freddo che impiega mesi per il rilascio della vaniglia, questa tecnica facilita il rilascio della vanillina in fase di estrazione.

