

## Categoria G

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: PASTICCERIA MIGNON DELLA TRADIZIONE TORINESE**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

### **Caratteristiche**

La *pasticceria mignon della tradizione torinese* consiste di una serie abbastanza ampia di piccoli dolci, di composizione eterogenea per forma e composizione. È un po' riduttivo tentare di classificare tali prodotti, soprattutto perché sono ormai diffusi su tutto il territorio piemontese e anche oltre, e la grande fantasia dei pasticceri fa sì che vengano continuamente riproposti in gusti e formati sempre nuovi.

Una caratteristica costante è però la dimensione, sempre molto piccola rispetto a tutte le scuole di pasticceria del mondo.

In generale si possono considerare alla base della pasticceria torinese i seguenti esemplari di dolci, a loro volta variati nei gusti dei ripieni:

- bignole , chantilly, funghetti
- cannoli
- tartine (o cestini)

Questa classificazione si riferisce soprattutto al materiale di base per la preparazione dei dolci.

Infatti le bignole, i funghetti e i chantilly sono dolci ottenuti dal riempimento di piccoli choux, che dai pasticceri piemontesi sono chiamati "*gusci*" di "*pasta reale*"; da non confondersi con l'accezione più comune di "Pasta Reale" con cui si intende la pasta di mandorle siciliana.

Dopo lo riempimento le bignole sono ricoperte con una glassa di zucchero che può essere di diversi colori che richiamano il gusto all'interno.

I cannoli sono sempre piccoli dolci, di forma allungata, ma di sfoglia farcita di crema; mentre le tartine hanno una base di pasta frolla e contengono in genere crema o frutta o creme montate al burro, variamente decorate e rifinite.

La *pasticceria mignon* ha la caratteristica di essere piccola e "fresca", e si contrappone, ma solo per la durata dei prodotti, alla pasticceria "secca" che comprende biscotti, amaretti, ecc...

Il suo consumo deve rigorosamente avvenire al massimo dopo un paio di giorni dalla produzione, pena non solo la perdita delle caratteristiche di fragranza e freschezza, ma per evitare problemi di tipo igienico sanitario dovuti alla deperibilità delle materie prime. Infatti tutta la pasticceria fresca è conservata in espositori refrigerati a 4 °C.

L'aspetto della pasticceria mignon è multicolore e variegato, composto di tanti piccoli dolcetti che, viste le dimensioni, ne permettono un assaggio vario.

I gusti della tradizione più classica vedono tra le bignole quelle alla crema pasticceria, cioccolato, caffè, nocciola, zabajone; i funghetti sono quasi sempre ripieni di crema al cioccolato e spolverati di polvere di cioccolato, i chantilly sono in genere ripieni di panna montata aromatizzata alla vaniglia.

I cannoli sono ripieni di creme come le bignole, ma sovente la crema è zabajone.

Le tartine coprono una gamma talmente varia da renderne impossibile una descrizione, ma in genere sullo scodellino di pasta frolla si pone una piccola quantità di crema pasticceria, poi si dispone della frutta fresca tagliata, e su tutto si spennella con gelatina o confettura; altri tipi di tartine prevedono che sullo stesso scodellino di pasta frolla si compongano forme varie con creme montate al burro e al limite il tutto viene ricoperto di cioccolato.

### **Metodiche di lavorazione**

#### **Bignole , chantilly, funghetti.**

Gli ingredienti per la preparazione dei gusci delle *bignole*, delle *chantilly* e dei *funghetti* sono: acqua,

burro, farina, uova e sale.

Si fa sciogliere il burro nell'acqua potandola a bollore; a questo punto si aggiunge d'un colpo tutta la farina, si toglie dal fuoco e continuando uno sbattimento veloce, con l'aiuto di una planetaria, si aggiungono le uova ad una ad una. La crema gialla e lucida che si ottiene si dispone a piccoli mucchietti su una placca da forno unta, con l'aiuto di una borsa da pasticciere con cornetto medio-grande.

Si mette subito in forno e si cuoce a 200 °C. la cottura è rapida e i mucchietti rigonfiano e rimangono vuoti, aumentando di almeno 3-4 volte il loro volume.

Per i funghetti si avrà cura di allungare il piccolo bolo sulla teglia con un rapido movimento del polso; questo costituirà la "gamba" del funghetto; la testa sarà formata da una piccola bignola accoppiata al gambo dopo lo riempimento con crema.

Per i chantilly si deve disperdere sugli choux, appena formati sulla placca, dello zucchero in granella, di cui si toglierà l'eccesso prima della cottura.

Per preparare la crema di farcitura si prepara una crema pasticcera con tuorlo d'uova, latte, zucchero. Raramente i pasticceri piemontesi usano burro, come per la crema inglese. Come addensante si usa farina. La crema si prepara sbattendo le uova con lo zucchero, poi la farina, versando nel latte bollente la "sbattuta" e continuando la cottura fino a quando la crema non rapprende. A questo punto è possibile l'aggiunta di pasta di nocciole, polvere di cacao, caffè in polvere o qualsiasi altro componente che si voglia usare per aromatizzare la crema. Per la crema base è uso aromatizzare con una bacca di vaniglia.

A questo punto i gusci si riempiono con una tasca da pasticciere con cornetto piccolo, praticando un piccolo foro nei gusci. Dopo si glassano con zucchero fondente o cioccolato, in alcuni casi particolari con confetture, gelatina o si immergono in codetta colorata dopo spennellatura di gelatina.

I funghetti si riempiono in genere con crema al cioccolato, e sono di norma formati da due parti, una più grande e allungata, l'altra piccola e rotonda. Dopo lo riempimento le due parti si uniscono e si spolverano di polvere di cioccolato.

Per preparare il ripieno dei chantilly si usa panna montata con zucchero a velo, oppure con crema pasticcera, altre versioni su tale falsariga sono possibili.

### **Tartine (o cestini)**

Per la preparazione delle tartine si deve iniziare cuocendo, in piccole formelle metalliche coniche, dei dischetti di pasta frolla di circa 6-7 cm di diametro. Dopo la cottura saranno concavi e dopo raffreddamento si guarniscono a piacere, in genere con crema pasticcera e frutta a pezzi o intera (fragole, banane, ecc...). oppure si usano questi scodellini di pasta frolla come contenitori di fantasiose forme, il più conosciuto è forse il *soupir*, o per volgarizzazione *supir*, sorta di cono di crema al burro montata ai vari gusti (cioccolato, pistacchio, frutta, caffè, rhum) e ricoperto, sulla parte cremosa, di cioccolato.

### **Cannoli**

I cannoli prevedono prima di tutto la preparazione della sfoglia, che viene poi tirata in fogli sottili e tagliata a strisce larghe 2-3 cm . Le strisce sono arrotolate all'estremità di una bacchettina di acciaio in modo da sovrapporne i lembi. Bisogna terminare l'arrotolamento oltre la fine della bacchettina in modo da chiudere a una delle estremità del cannolo.

Dopo la cottura il cannolo si sfila dal supporto e rimane vuoto al centro; si può così riempire di crema o, più tipicamente, di zabajone.

Per la preparazione della crema allo zabajone bisogna sostituire, nella ricetta della crema pasticcera il latte con il marsala.

## **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione elettiva è il torinese, ma ormai questo tipo di pasticceria fresca è di tutto il Piemonte.

## **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Sono necessarie materie prime molto fresche, con approvvigionamenti frequentissimi. Tutti i semilavorati

si conservano pochissimo e devono essere preparati sempre freschi.

Per la preparazione sono necessarie le normali macchine e attrezzature di pasticceria, cioè impastatrici, planetaria, bacinelle (possibilmente in rame) per la cottura delle creme, forno e attrezzatura varia (tasca e cornetti, raschie, pentolame, fornello a gas o elettrico, placche per forno, ecc...). indispensabile il frigorifero per la conservazione dei semilavorati.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Le condizioni igieniche devono essere scrupolosamente osservate, vista la deperibilità dei prodotti.

La conservazione va fatta esclusivamente in frigorifero, o meglio in vetrine espositive refrigerate.

Il prodotto deve essere consumato fresco.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

La produzione delle bignole e dei cannoli è presente già nei testi base della cucina e della confetteria piemontese, che datano la metà del '700.

È possibile, forzando la mano, farla risalire alla fine del 500, quando fu inventato lo zabajone, ad opera, molto probabilmente di Pasquale de Baylon (San Baylon: da qui il piemontese 'sambaion', zabajone appunto). Arrivato nella parrocchia torinese di San Tommaso, ed essendo uomo che capiva le necessità della carne, alle signore che si lamentavano per le scarse attenzioni dei consorti suggerì un corroborante a base di uova, marsala e zucchero, nelle proporzioni di: un tuorlo d'uovo, due cucchiari di zucchero, due gusci d'uovo di vino marsalato e uno di acqua.

Al di là della leggenda, i pasticceri piemontesi trasformarono i dolci di origine francese, grandi e grossolani in sempre più piccole porzioni miniaturizzate e raffinatissime.

#### **Bibliografia**

Giovanni [Vialardi](#), *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Torino, 1854

Giuseppe Ciocca *Il pasticciere e confettiere moderno. Raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito, ecc.* Milano, Hoepli, 1907

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte*, CCIAA del Piemonte

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Antepima, 2004, pag.131