

# GLI ENTREMETS

## Come servirli

Per tutti gli entremets caldi usare piatti a dessert caldi, le posate saranno sempre cucchiaio e forchetta a dessert, tranne per i gelati serviti in coppa, (cucchiaio a thé) e per crostate dure allora al posto del cucchiaio porremo il coltellino a dessert.

Torte e dolci, dovrebbero sempre essere tagliate con un coltello a lama ondulata, affinché le superfici sezionate non vengano schiacciate. Per il taglio delle torte gelato dovrete sempre immergere il coltello in acqua calda.

Per le torte a forma rotonda, segnate dapprima leggermente le porzioni (triangolari) per modo che risultino tutte eguali. Tagliate sempre solo il numero di porzioni che vi occorrono, e lasciate intatto il resto. La porzione di torta va servita su di un piatto a dessert dalla destra del cliente, con la punta del triangolo rivolta verso il cliente.

Per torte di forma allungata, come cakes e le rollatine, tagliare delle fette di equal spessore.

## La suddivisione in categorie di appartenenza

### Categoria dei Soufflés

È un appareil composto di: farina, zucchero latte rossi d'uovo mischiato poi col bianco d'uovo montato a neve, cotto poi dolcemente al forno. Esso viene generalmente aromatizzato da profumi diversi come: Limone, cioccolato, arancio, ananas, fragole, ciliegie, banane, caffè, liquori diversi.

Es. " Rothschild al limone con delle ciliegie snocciolate e delle fragole.

I tempi di cottura vanno dagli 8 min. (per la porzione singola) ai 20 min (per 8/10 persone). Il cameriere dovrà fare la mise-en place prima di andare alla pasticceria a prelevarlo, lo si serva senza indugio velocemente perché si può sgonfiare facilmente. Per sporzionare useremo solo un cucchiaio, sopra passeremo una salsa alla vaniglia o alla frutta.

### Categoria dei pouding anglais

I budini Inglesi vengono serviti nei piatti speciali dove sono stati cotti. (il loro numero è impressionante) Fino ad oggi non hanno ancora perduto della loro popolarità in Inghilterra. Si accompagnano da una polpa o sciroppo di frutta o da una composta.

I più noti: Budino di riso all'Inglese, Bread and butter pudding, Plum pudding.

Bread & butter P.

Fettine di pane colorato al burro, uva passa, il tutto ricoperto da un'apparecchio a crema renversé, cotto al forno a bagno maria.

Plum pudding

Mollica di pane, grasso di rognone, uvetta, frutta varia tagliata a pezzetti, ( Scorza arancio, mele, rossi d'uovo, farina. il tutto cotto a bagnomaria in uno stampo, lo si infiamma davanti al cliente con del rhum.

Categoria delle

Crêpes



Crêpes Suzette

Piccole e sottili frittelle dolci, composte di farina, uova, latte, zucchero.

Le piú note: Normande, Parisienne, Suzette, Georgette.

Crespelle in salsa al succo di arancia e limone, Fiammeggiate al grand marnier.

Crêpes à la Normande

Crespelle ripiene di mele a dadini, e uva secca, profumata al calvados.

Crêpes Georgette

Farcite di dadi di ananas macerati al kirsh.

Categoria dei

Beignets



Beignets au pommes

Trattasi di frutti, ridotti a pezzetti e avviluppati di pâte a choux o pastella per friggere, poi cotti in olio bollente e spolverati di zucchero.

I piú noti: alle mele, alle frutte, Soufflés.

Fette di mele avvolte in pastella, fritte, spolverate di zucchero alla cannella, salsa alla vaniglia servire a parte.

Categoria dei

Savarins



Savarin aux fruits

Torta a pasta levata messa in uno stampo circolare col buco, gli ingredienti ( farina, latte uova zucchero lievito, burro, buccia di limone, polpa di albicocca)

Dopo aver cosperso il savarin in uno sciroppo caldo, porlo su di un piatto e riempirlo di una composta di frutta calda, accompagnarlo con una salsa di frutta calda concentrata.

Categoria dei

Baba



Baba au rhum

Stesso procedimento per la pasta, con in piú l'uva secca, cotto però in stampini da porzione.

Le piú note : Savarin ai frutti, al rhum, babá allo zabaglione.

Pasticcini a pasta levata con uvetta secca imbevuto di sciroppo di rhum e lustrato alla polpa di albicocca.

Pommes en gage

Mele snocciolate e cotte in pasta sfoglia contenenti della uvetta, servita con salsa vaniglia a parte.

Categoria delle  
Omelettes



Omelette Norvégienne  
o Surprise.

Trattasi di uova sbattute in una terrina, con un poco di sale e zucchero, fatti cuocere poi in padella con del burro, vanno poi farcite con il prodotto di nome e spolverate di zucchero e marchiate con un ferro arroventato.

Le piú note: Confiture, Rhum, Stephanie.

Fondo di genoise, guarnito a strati vari di gelato, Decorato con bianco d'uovo montato, passato poi per alcuni secondi a forno molto caldo. (normalmente si fiammeggia)

Altra categoria  
Zabaglione

Vino di marsala, bianco, Porto sbattuto a bagno maria, con tuorli d'uovo, zucchero, e profumato a piacere, esso si puó servire sia caldo che freddo.

Categoria delle  
Créme renversées



Créme caramelle

Appareil a base di: Latte zucchero uova e vaniglia, versato in piccoli stampini e cotto a bagnomaria.

le piú note : Caramel, Royal, florentine,

Crema renversé nappata di zucchero caramellato.

Blanc Manger

Purea di madorle mischiate al latte, zucchero, vaniglia, gelatina, panna montata, messi in stampini.

Categoria delle  
Bavarois



Charlotte

Crema a base di latte, rossi d'uovo, zucchero, vaniglia, gelatina, panna montata, profumato con gusti: ciccolato, limone, caffè, arancio, kirsch ecc. messa poi in stampini.

Vari tipi di bavarese, messe in uno stampo foderato di biscotta secondo della denominazione e profumato.

Charlotte Russe

Stampo foderato di biscotti riempito per metà di bavarese alla vaniglia, e metà di crema chantilly.

Altra categoria  
Chantilly

Panna montata zuccherata

Altra categoria  
Riso all'imperatrice

Budino di riso alla panna con l'aggiunta di frutta candita macerata nel liquore.

Altra categoria  
Biscottini

Si trovano sotto il nome di: Petit fours - Madeleins - Petits beurre - Petits milanais. Mignardise - friandise.

## Dolci con base di "pâte à choux"

### Choux



Fatte a forma di una palla di (pasta a cavoli) della grossezza di una noce, incise poi su di un lato e la cavità riempita a piacere. (normalmente con una crema pasticciera)

### Eclair



Ottenute sempre con "pâte à choux" ma di forma allungata, vanno poi anch'essi riempiti con una crema pasticciera al cioccolato o al caffè, poi glassati con zucchero.

es: Eclair moka, au chocolat.

### Profiteroles



Sono dei piccoli "choux" si riempiono di crema "Chantilly" poi si mettono in una bowl e poi si nappano di una salsa al cioccolato.

### Biscuit roulé

Pasta Genoise, cosparsa di marmellata oppure: crema al burro, di gelato, poi arrotolare.

### Gateau de Linz

Torta a base di: Nocciole tostate e tritate, ricoperta di marmellata di fragole.

### gateau Sacher

Torta al cioccolato, glassata di cioccolato fondente e farcita con marmellata di albicocche.

### Torta Foresta nera

Torta al cacao imbevuta di kirch, farcita di crema chantilly e ciliegie snocciolate.

### Mille foglie

Torta di sfoglia, farcita con crema pasticciera profumata al kirsh.

### Meringa

Bianco d'uovo montato a neve, con dello zucchero incorporato, con un sacco a poche stendere su di una placca e dare la forma di una rosetta, cuocere in forno.

### Vacherin

torta di meringa e panna montata a strati. In alcuni casi si farcisce anche con il gelato.

### Tarte aux fruits

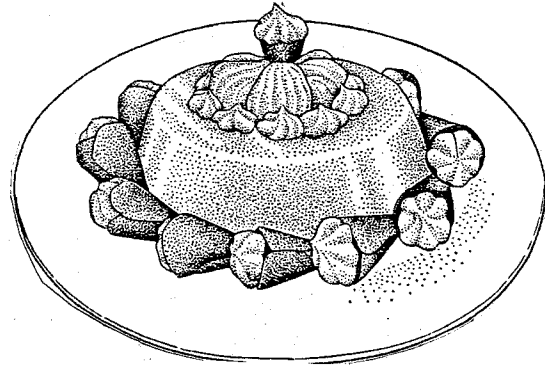
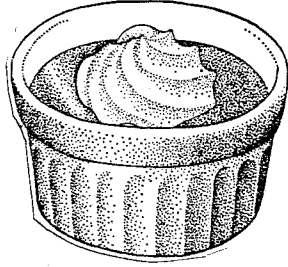
Tarte avente come base della pasta sfoglia, messa in uno stampo di forma rotonda a cuocere, poi ricoperta di frutta a secondo del volere e lucidata con della gelatina profumata.

## "ENTREMETS" GELATI

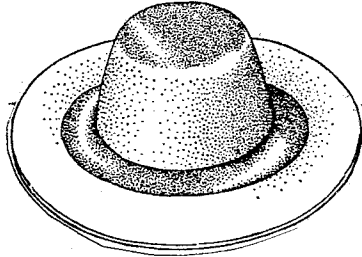
(Essi si presentano sotto diverse forme, preparazioni)

- Gelato Ingredienti: Latte, uova, zucchero ed il gusto desiderato.
- Coppa Recipiente in vetro, argento, in cui vengono servite le varie preparazioni di gelati. Esse vengono generalmente completate con composte di frutta, da sciroppi, da salse, panna montata.
- Sorbetto Gelato a base di sciroppo di zucchero, aggiungere poi il succo di frutta desiderato, oppure del vino (champagne) o dei liquori (Wodka), bianco d'uovo.
- Parfait Apparecchio leggero a base: tuorli d'uovo, sciroppo di zucchero, e panna montata, profumato con liquori diversi, o aromi di frutta, e messo a congelare
- Bomba recipiente avente la parte terminale a forma di cupola, raffreddarla e foderarla con gelato alla vaniglia o alla frutta. riempirla con un appareil a parfait.
- Biscuit glacé Mettere il seguente appareil in un recipiente rettangolare: Fare uno strato di gelato ed uno di biscotto o di (génoise) imbevuta in un liquore., mettere a congelare  
appareil del gelato: (rosso d'uovo, zucchero, bianco d'uovo montato a neve, panna montata)
- Cassata Composta da 3 o 4 strati di gelato di gusti diversi (vaniglia-fragola-cioccolata) con dadini di frutta canditi.
- ( Coppe gelato)
- Coupe Danemark Gelato alla vaniglia, con corona di panna montata e salsa al cioccolato calda, servita a parte.
- Coupe Hélène Gelato alla vaniglia con mezza pera sopra, decorato con panna montata, salsa cioccolato calda, servita a parte.
- Coupe Jacques Gelato al limone, fragola, ricoperto di macedonia di frutta, decorata con panna montata.
- Coupe Melba Gelato alla vaniglia con sopra mezza pesca in conserva, nappata da una purea di lamponi con decorazione di filetti di mandorle.
- Coupe Romanov Gelato alla vaniglia, fragole fresche macerate nel Kirsh e decorata di panna montata.
- Coupe Singapour Gelato all'ananas, guarnito di pezzetti di ananas e fettine di banane, decorato di panna montata.
- Coupe Jamaïque Ananas macerato nel rhum, gelato al caffè.
- Coupe Montmorency Gelato alla vaniglia ricoperti di ciliegie al Kirsch.

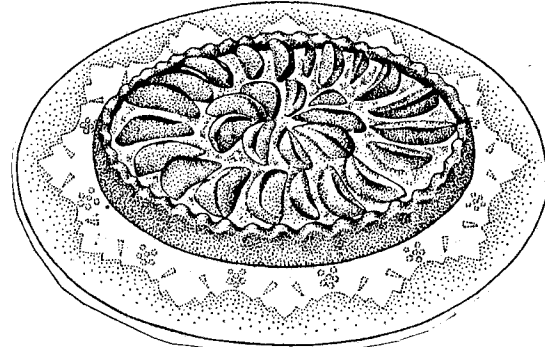
**Crèmes renversées**



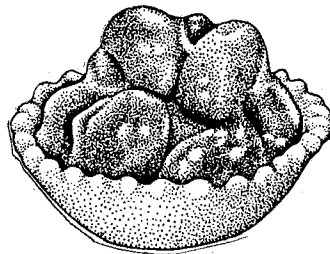
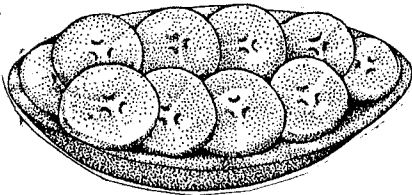
*Crème Beau-Rivage.*



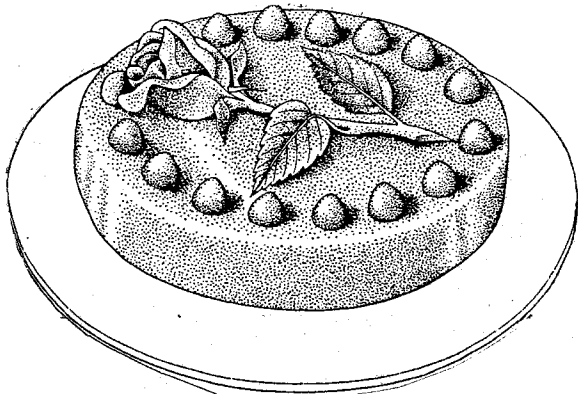
**Crème renversée au caramel**



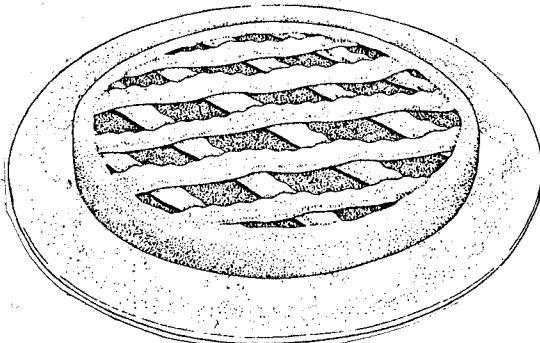
**Tarte aux pommes**



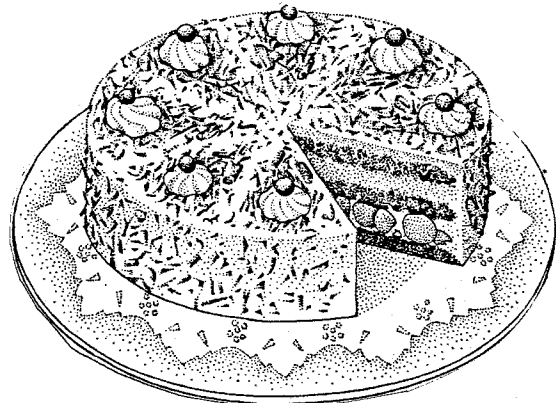
*Tartelettes aux fraises.*



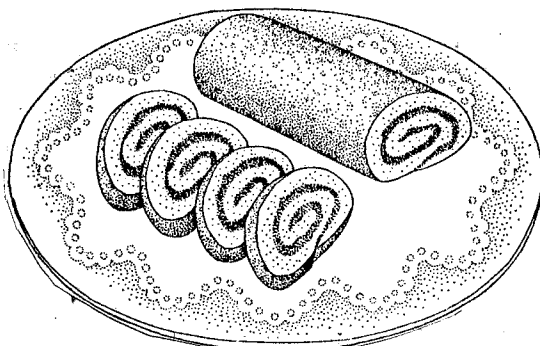
**Gâteau Sacher**



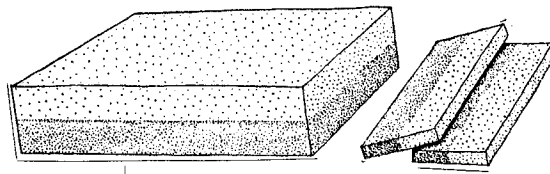
**Gâteau de Linz**



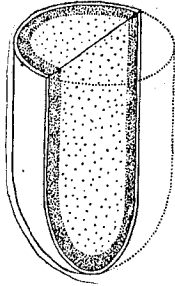
**Tourte Forêt-Noire**



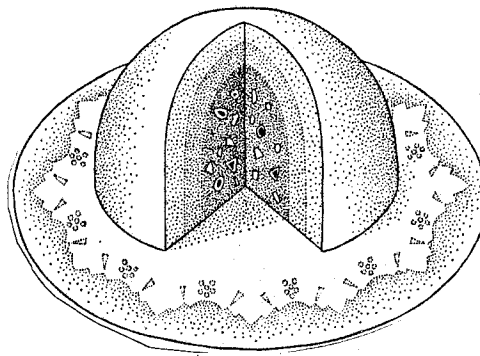
**Bisquit Roulé**



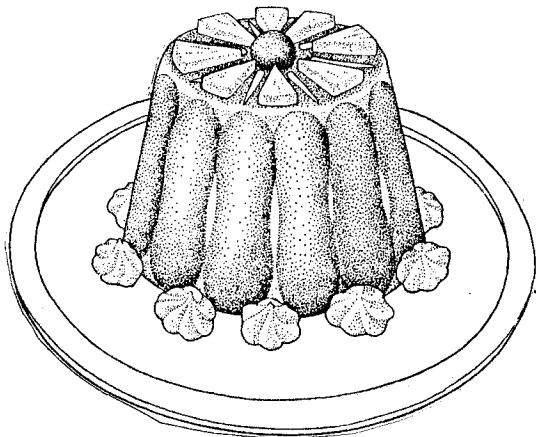
**Biscuits glacés**



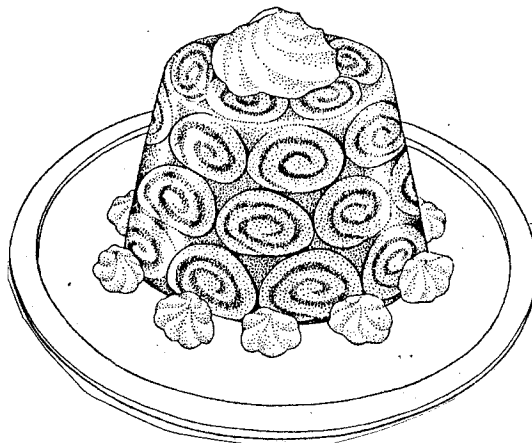
**Bombes glacées**



**Cassata**



**Charlotte russe.**



**Charlotte royale**