

imperia®

Cookies®



imperia
dal 1932

Ci congratuliamo con Lei
per aver acquistato la nuova pistola Sparabiscotti

imperia
cookies[®]



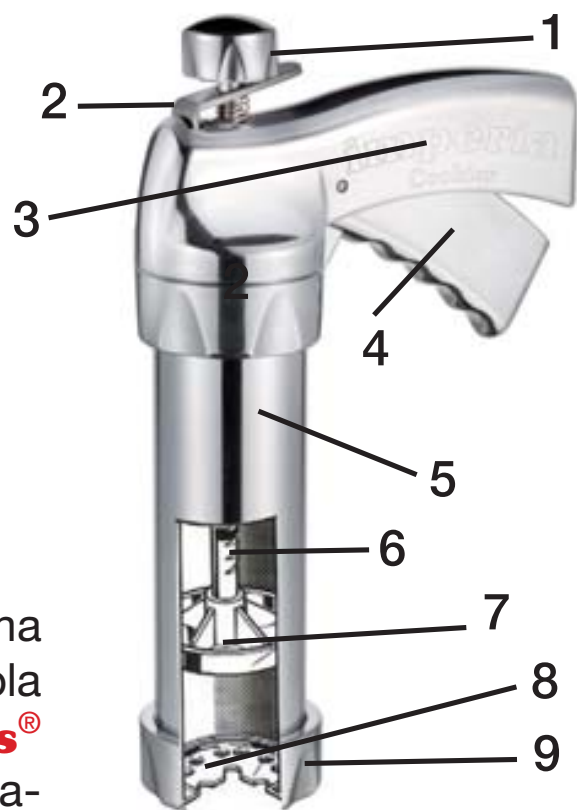
Manuale-Ricettario Enciclopedia del biscotto



Componenti della pistola

- 1 - Pomello
- 2 - Piastrina sblocco asta
- 3 - Impugnatura
- 4 - Leva
- 5 - Cilindro
- 6 - Asta pistone
- 7 - Pistone
- 8 - Dischetto
- 9 - Anello di chiusura

Vi consigliamo di lavare la prima volta tutti i componenti della pistola **Sparabiscotti Imperia Cookies®** seguendo le indicazioni del paragrafo pulizia e manutenzione.



Dischetti e beccucci siringa

La pistola è completa di 14 dischetti-formine per diversi tipi di biscotti e di 4 beccucci-siringa per le decorazioni:

Albero
di Natale



Cuore



Farfalla



Trifoglio



Timone



Ciambella



Bucaneve



Petali



Fiocco
di neve



Primula



Margherita



Sole



Millerighe



Sorriso





01



Farcitore



02



Stella



03



Rettangolo



04



Mezzaluna



meringhe



paste di meliga



decori



guarnizioni

Come si fanno i biscotti

(Preparazione della pistola)



- 1 - Sbloccare l'asta del pistone con una leggera pressione sulla piastrina sblocco asta e tirare in alto lo stantuffo tramite il pomello.
- 2 - Svitare l'anello inferiore del cilindro.
- 3 - Inserire l'impasto precedentemente preparato, formandolo come un panetto cilindrico.
- 4 - Scegliere uno dei 14 dischetti, che danno forma ai biscotti, inserendolo all'interno dell'anello e riavvitare.
- 5 - Impugnare e premere la leva più volte finché l'impasto non esce in modo uniforme dal dischetto. Ripulire il dischetto.
- 6 - Appoggiare la pistola in posizione verticale stabile sulla teglia da forno, precedentemente imburrate in modo uniforme, basta una sola pressione per ottenere un biscotto perfettamente calibrato. Ripetere fino ad esaurimento dell'impasto.

 **IL PASTICCERE CONSIGLIA.**

Si possono usare:

- Teglie imburrate
- Teglie imburrate e foderate con carta da forno (biscotti di meliga)

N.B: METTERE IL VERSO DEL DISCHETTO PREFERIBILMENTE CON LA PARTE CONCAVA RIVOLTA VERSO IL BASSO.



FUNZIONAMENTO IN FASE DI DECORAZIONE O FARCITURA

Scegliere uno dei 4 beccucci a siringa ed inserirlo seguendo i punti 1-2-3 e riavvitare l'anello inferiore.

Premere la leva lentamente e iniziare a decorare con mano ferma.

COTTURA:

preriscaldare un forno statico (quindi non ventilato) a circa 180°
Infornare la teglia con i biscotti per circa 20 minuti.

Togliere dal forno e lasciare raffreddare, staccate i biscotti e divertitevi a decorarli a vostro piacere.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Pulire solo con un panno umido l'impugnatura compresa di leva, pomello e asta. Si possono lavare con acqua e detersivo (ma non in lavastoviglie) il cilindro, il dischetto utilizzato e l'anello di chiusura.



La ricetta classica per l'impasto

Quantità per 50 biscotti circa

- 500 gr di farina di grano tenero
- 250 gr di zucchero
- 250 gr di burro morbido
- 2 tuorli d'uovo più 1 intero
- 1 pizzico di sale
- 1 tazzina di latte
- 2/3 cucchiaini di cacao (facoltativo)

Preparazione:

ponete in una ciotola la farina, mescolatela bene con lo zucchero e un pizzico di sale, versate i rossi d'uovo più l'uovo intero e amalgamate l'impasto.

Aggiungete il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, il latte e lavorate l'impasto fino a renderlo morbido e omogeneo.



IL PASTICCERE CONSIGLIA.

Lasciate riposare l'impasto in frigo per circa 20/30 minuti.



Biscotti di mandorla

Quantità per 50 biscotti circa

- 350 gr di farina di grano tenero
- 150 gr di farina di mandorle
- 250 gr di zucchero di canna
- 250 gr di burro morbido
- 2 tuorli d'uovo più 1 intero
- 1 pizzico di sale
- 1 tazzina di latte
- Qualche goccia di essenza di mandorle

Preparazione:

ponete in una ciotola le farine, mescolatele bene con lo zucchero e un pizzico di sale, versate i rossi d'uovo più l'uovo intero e amalgamate l'impasto.

Aggiungete il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, il latte e lavorate l'impasto fino a renderlo morbido e omogeneo.



IL PASTICCERE CONSIGLIA.

Lasciate riposare l'impasto in frigo per circa 20/30 minuti.

Biscotti di meliga

Quantità per 50 biscotti circa

- 150 gr di farina di mais (fioretto)
- 250 gr di farina di grano tenero
- 130 gr di zucchero
- 250 gr di burro morbido
- 1 tuorlo d'uovo più 1 intero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 limone (scorza grattugiata)

Preparazione:

ponete in una ciotola la farina di mais fioretto, la farina di grano tenero, la vanillina, il pizzico di sale e lo zucchero.

Mescolate bene le polveri, quindi aggiungete il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti e grattugiate, nell'impasto, la scorza di un limone.

Mescolate bene e amalgamate gli ingredienti.

Unite il rosso d'uovo più l'uovo intero, mescolate bene fino ad ottenere un impasto cremoso, morbido ed omogeneo.

Meringhe

Dosi per 4 persone

- 4 albumi d'uovo
- 320 gr di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Aggiungete lo zucchero poco a poco e mescolate, sino a quando otterrete una spuma soffice e gonfia.

Inseritela nel cilindro, montate il beccuccio N° 02 (Stella) e formate le meringhe su una teglia foderata di carta da forno.

Cottura:

riscaldare il forno, inserite le meringhe e abbassate il calore al minimo. Fate cuocere le meringhe a 100°C con lo sportello leggermente aperto per circa 2 ore.

Una volta pronte lasciatele raffreddare nel forno aperto.



IL PASTICCERE CONSIGLIA.

Per verificare se la consistenza della neve è giusta, fate cadere della meringa dalla frusta: deve formare un nastro che si ariccia su se stesso.



La lunga storia del biscotto

Sembra che l'origine dei biscotti sia da localizzare in Persia, addirittura nel VII secolo a.C.

Alcuni storici asseriscono invece che il primo biscotto sia stato cucinato nell'antica Roma.

Le prime tracce risalgono a testi attribuibili ad Apicius, un gourmet romano vissuto nel I secolo d.C., durante il periodo di Tiberio. Pare che la prima ricetta di questi "biscotti primitivi" prevedesse una pasta spessa di farina di grano tenero bollita e distesa su un piatto. Una volta asciugata ed indurita veniva tagliata e poi i biscotti, fritti fino al croccante, venivano serviti con miele e pepe.

Nell'immagine vi proponiamo dei biscotti romani più "evoluti": i mustaceum realizzati con vino cotto, amido, mandorle, buccia d'arancia candita, cannella e l'immane miele.



La storia del biscotto verrà poi associata alla storia dello zucchero. Nel corso dei secoli e, a seconda del luogo e della cultura, le tecniche si sono affinate ed evolute.

Il Medioevo è il periodo in cui si hanno più testimonianze di prodotti molto simili ai nostri biscotti, tra cui il pan pepato, biscotti duri e croccanti e i precursori della meringa. Il biscotto, così come lo conosciamo oggi, è un'invenzione francese: a Parigi nel XIV secolo era infatti possibile acquistare dei gustosi piccoli wafer ripieni di frutta.

La parola biscotto deriva dal latino “biscoctus panis”, pane cotto due volte, che diventa "biscuit" in inglese.

Al contrario il termine "cookie" ha origini olandesi: deriva infatti dalla parola “koekje”, torta piccola o rotonda, come i pezzetti di pasta che i fornai olandesi utilizzavano nei loro forni per verificare la temperatura.

I primi biscotti composti anche di burro e zucchero entrarono sulla scena culinaria nel XVIII secolo.

Tantissime ricette di biscotti si ritrovano nel XIX secolo, quando la disponibilità dello zucchero, della farina e del lievito diventa più continua.

Ad esempio il classico Cookie, ovvero il biscotto con i granelli di cioccolato è stato inventato solo nel 1937 a Whitman, Massachusetts, USA.

Oggi il Chocolate Chip Cookie è diventato il biscotto più prodotto e mangiato in America.

In Italia, ad esempio, i Savoiardì prendono il nome dalla Savoia facente parte del regno sabaudo e risalgono al tardo XV secolo, quando furono creati presso la corte dei Duchi di Savoia in onore di una visita del re di Francia.

I cantucci, sono dei biscotti di antica tradizione Toscana. Sono dei dolcetti secchi ottenuti tagliando a fette il filoncino di pasta ancora caldo. La prima ricetta documentata risale al XVIII secolo.

Il biscotto rivestito di cioccolato invece è diventato popolare solo dopo la Seconda Guerra Mondiale.

Oggi puoi inventare anche tu tanti biscotti fatti in casa con ingredienti naturali, grazie alla **Sparabiscotti** e alla tua fantasia.

