



**SOMMARIO**

|            |   |
|------------|---|
| 4          | <b>Prefazione</b> di Paolo Corsini                                  |
| 6          | <b>Prefazione</b> di Iginio Massari                                 |
| 10         | <b>Prefazione</b> di Carla Icardi                                   |
| <b>13</b>  | <b>Il marzapane</b>   |
| 14         | Mandorla e...   |
| 16         | Struttura e preparazione del marzapane                              |
| 18         | La cottura dello zucchero per l'utilizzo in pasticceria             |
| 21         | Marzapane e soggetti  |
| 26         | Alcune ricette di base  |
| 28         | Ricette   |
| <b>120</b> | <b>Il torrone</b>   |
| 122        | La controversa storia del torrone                                   |
| 124        | Lo schema standard di lavorazione e cottura del torrone             |
| 126        | Ricette   |
| <b>156</b> | <b>Il croccante</b>   |
| 158        | Il croccante e la tecnica   |
| 160        | Ricette   |
| <b>186</b> | <b>Torte da cerimonia</b>   |
| 188        | Lo zucchero   |
| 189        | L'isomalto e le tendenze nella lavorazione dello zucchero artistico |
| 190        | L'esecuzione delle torte tradizionali da cerimonia                  |
| 191        | Le torte  |
| 193        | Incipit vita nova   |
| 197        | Che cosa avviene durante la satinatura?                             |
| 198        | Ricette   |





**346**

**Appendici**

---

|     |  |
|-----|--|
| 348 | Organizzare un negozio con laboratorio di pasticceria      |
| 349 | Criteri guida per aprire un negozio di pasticceria         |
| 351 | Come produrre: quale tecnologia                            |
| 359 | L'organizzazione degli spazi                               |
| 360 | Pianificazione produttiva dell'attività di media grandezza |
| 361 | Dalla tipologia dei prodotti all'organizzazione del lavoro |
| 362 | Costi di produzione e andamento delle attività             |
| 363 | Il negozio, ovvero la vendita                              |
| 366 | L'arredamento  |
| 367 | La grande distribuzione e la negazione della qualità       |
| 370 | Il negozio di pasticceria                                  |
| 372 | Il termine qualità   |
| 374 | Energie nuove  |
| 376 | Decalogo di deontologia professionale                      |
| 378 | Note sulla degustazione                                    |
| 388 | Le scatole   |
| 390 | Il lavoro del pasticciere                                  |
| 392 | L'arte di mangiar bene                                     |
| 394 | Uova: la forma divina                                      |
| 396 | <b>Sommario</b>  |
| 398 | <b>Indice delle ricette</b>                                |
| 400 | <b>Biografie</b>   |





## INDICE DELLE RICETTE

|   |     |
|---|-----|
| Albicocche di marzapane   | 30  |
| Bambolina dell'Ottocento  | 116 |
| Bambolina in stile Novecento  | 118 |
| Bassotti  | 104 |
| Cagnolini   | 102 |
| Capodanno - Calendario  | 314 |
| Crocante a lunga conservazione  | 164 |
| Crocante al cacao per torte   | 162 |
| Crocante al sesamo con miele  | 160 |
| Crocante alla francese con zucchero fondente                          | 176 |
| Crocante alla vaniglia e mandorle                                     | 180 |
| Crocante alle mandorle all'antica                                     | 172 |
| Crocante attuale con mandorle   | 170 |
| Crocante con frutti interi  | 166 |
| Crocante con mandorle e nocciole al miele                             | 178 |
| Crocante con miele  | 184 |
| Crocante con pistacchi e mandorle                                     | 168 |
| Crocante con ricetta tradizionale dallo stile antico                  | 174 |
| Crocante multiuso   | 182 |
| Datteri ripieni   | 34  |
| Dischi di marzapane alla moka   | 86  |
| Dischi di pistacchio brillantati                                      | 72  |
| Fichi secchi farciti  | 32  |
| Garofani  | 96  |
| Gattini   | 106 |
| La bellezza femminile   | 258 |
| La festa della musica   | 342 |
| Maialini  | 110 |
| Marzapane di tipo tradizionale a caldo                                | 27  |
| Mele  | 54  |
| Mignon di albicocche di marzapane                                     | 40  |
| Mignon di fichi di marzapane  | 44  |
| Mignon di fragole al marzapane  | 56  |
| Mignon di patate di marzapane   | 42  |
| Noci farcite con marzapane a caldo                                    | 28  |
| Nougat de Montelimar  | 148 |
| Orsacchiotti  | 112 |
| Orso di buon compleanno per bambino                                   | 328 |
| Ovali brillantati di marzapane alla rosa                              | 88  |
| Ovali di marzapane al gusto di liquirizia                             | 84  |
| Ovali di marzapane al lampone   | 90  |
| Ovali piatti di marzapane al caffè e noci                             | 80  |
| Palline brillantate di marzapane al pistacchio e rum                  | 74  |
| Palline di marzapane al gusto di nocciole                             | 82  |
| Palline di marzapane al maraschino                                    | 92  |
| Papavero  | 98  |
| Pasqua: torta cappuccino  | 312 |
| Pasta di mandorle o marzapane a crudo                                 | 26  |
| Pasta di mandorle o marzapane con cottura                             | 26  |
| Pasta di mandorle o marzapane con miele                               | 27  |
| Pasta di mandorle o marzapane con procedimento di cottura             | 26  |
| Pasta di mandorle o marzapane di medio valore                         | 26  |
| Pesche  | 52  |
| Pesciolini  | 114 |
| Pièce con maschera da donna   | 270 |
| Pièce cristallina per la festa della mamma con torta a forma di cuore | 316 |
| Pièce natalizia (soggetto in zucchero caramello con linee armoniche)  | 274 |





---

|   |     |
|---|-----|
| Pièce per il battesimo  | 324 |
| Prugne farcite  | 36  |
| Quadratini farciti e aromatizzati all'arancia                     | 38  |
| Ranocchie   | 108 |
| Rosa semplice   | 100 |
| Rose con rami e foglie con pasta di mandorla o di zucchero        | 94  |
| Sant'Ambroeus al caffè  | 70  |
| Sant'Ambroeus al pistacchio                                       | 60  |
| Sant'Ambroeus di marzapane bianchi                                | 58  |
| Sant'Ambroeus giallo di marzapane                                 | 62  |
| Sant'Ambroeus rosa  | 68  |
| Semisfere di marzapane al pistacchio brillantate                  | 76  |
| Semisfere di marzapane all'arancia                                | 78  |
| Sussurro – Torta per la festa della mamma                         | 338 |
| Tipico torrone gelato calabro                                     | 142 |
| Torrone al gusto di mandarino                                     | 150 |
| Torrone aromatizzato di nocciole                                  | 154 |
| Torrone croccante alle mandorle bianche tostate                   | 128 |
| Torrone croccante coperto di cioccolato                           | 144 |
| Torrone di mandorle e alla vaniglia                               | 152 |
| Torrone morbido al cioccolato e mandorle                          | 138 |
| Torrone morbido al gianduia                                       | 140 |
| Torrone morbido alle nocciole e mandorle                          | 126 |
| Torrone morbido con mandorle e pistacchio                         | 136 |
| Torrone morbido meringato ai frutti esotici                       | 134 |
| Torrone morbido meringato al lampone e cioccolato fondente        | 130 |
| Torrone morbido meringato al pistacchio                           | 132 |
| Torrone morbido meringato all'amaretto                            | 146 |
| Torta 8 marzo per festa della donna                               | 302 |
| Torta a forma di cuori per gli innamorati                         | 306 |
| Torta classica da battesimo per bambina                           | 206 |
| Torta classica da battesimo per bambina con bavaglino             | 210 |
| Torta classica da battesimo per bambina con ciuccio               | 215 |
| Torta classica da battesimo per il maschietto                     | 198 |
| Torta classica da battesimo per il maschietto con bimbo che dorme | 202 |
| Torta classica da comunione per bambina con libro                 | 234 |
| Torta classica da comunione per bambina con quadretto             | 222 |
| Torta classica da comunione per bambina con quadretto             | 238 |
| Torta classica da comunione per bambina con quadretto rosa        | 226 |
| Torta classica da comunione per bambino                           | 218 |
| Torta classica da comunione per bambino con calice e fiori        | 230 |
| Torta classica da cresima per bambina                             | 242 |
| Torta classica da cresima per bambina con quadretto               | 254 |
| Torta classica da cresima per bambino con libro                   | 246 |
| Torta classica da cresima per bambino con quadretto               | 250 |
| Torta classica di nozze all'americana con decorazione a nastri    | 290 |
| Torta classica di nozze con calle                                 | 294 |
| Torta da cerimonia con cigni su alzata                            | 278 |
| Torta di compleanno al cioccolato per bambino                     | 266 |
| Torta di compleanno alla nocciola per bambina                     | 330 |
| Torta di laurea al gusto di gianduia                              | 262 |
| Torta di Natale   | 320 |
| Torta di nozze con rose o fiori                                   | 298 |
| Torta di nozze semplice all'americana con rose bianche            | 286 |
| Torta per la festa del papà                                       | 334 |
| Torta per matrimonio con rose all'americana                       | 282 |

---





#### **IGINIO MASSARI**

Vincitore di concorsi nazionali e internazionali, Iginio Massari è stato il primo e attualmente uno dei pochissimi rappresentanti della pasticceria italiana a far parte dell'Association Internationale des Maitres Pâtisiers "Relais Dessert"; socio fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ne ha ricoperto la carica di presidente per diversi anni. Il suo primo libro si intitola "Programma" ed è una selezione di proposte raccolte per ricorrenza, in modo da rintracciare con facilità il dolce ideale per il periodo che si va ad incontrare. È il risultato di anni di lavoro dedicati non solo alla produzione della propria Pasticceria ma anche allo studio, alla ricerca e quindi alle prove pratiche.

Titolare della Pasticceria Veneto che venne inaugurata nel 1971 e dove ha creato il suo laboratorio, o meglio, il suo studio di artista della pasticceria, dove da sempre dà vita a dolci capolavori, da ammirare prima e poi da gustare. La sua è la pasticceria con la P maiuscola, linda e coinvolgente, è il primo negozio informatico in questo dolce universo. L'armonia del gusto, guida l'ispirazione creativa. La famiglia Massari fa viaggiare i clienti nel mondo delle emozioni del palato offrendo loro specialità nazionali e internazionali: cornetti, panettoni, bussolà, biscotti, torte tradizionali e innovative, oltre a una vasta gamma di cioccolato e cioccolatini. Le confezioni regalo curate dalla moglie Mary, di raffinata eleganza, attendono tra nastri, carte e fiori di soddisfare le persone esigenti.

#### **VINCENZO LONATI**

Ha iniziato a fotografare negli anni '70 e, dopo una parentesi a Londra e Roma come fotografo di scena, ha aperto uno studio fotografico a Brescia, sua città natale.

Per la rivista Profili ha ritratto personaggi noti nel loro ambiente professionale e artistico.

Ha eseguito la parte fotografica dei libri di pasticceria di Iginio Massari, uno dei quali "Cresci" è stato premiato a livello mondiale. Svolge il ruolo di direttore della fotografia in spot commerciali. Collabora con la rivista di architettura e turismo enogastronomico "Images". Dal 2000 realizza servizi fotografici per libri di cucina. Oltre a prodotti editoriali sul cibo e sull'architettura, con il figlio Matteo che si occupa anche di post-produzione, realizza fotografie per campagne pubblicitarie. È anche direttore della fotografia in alcuni spot commerciali.

Finito di stampare nel mese di Dicembre 2016 presso Caleidograph srl (LC).

