

10 strumenti per pasticceria da avere assolutamente

scritto da Redazione | 04/09/2019



Ci sono alcuni utensili per dolci in casa che non possono mancare se vogliamo regalarci qualche momento di dolcezza



Avete utensili per dolci in casa e non li usate? Oggi non si possono avere più scuse perchè i giornali, la TV, i social network e ogni mezzo di comunicazione dedicano spazio alla cucina in ogni sua forma; chiunque, pertanto, può mettersi ai fornelli e portare in tavola ricette semplici o più complesse.

Anche la pasticceria, spesso reputata un terreno davvero ostico, può diventare accessibile ai meno esperti; basta seguire le istruzioni, spesso diffuse insieme a video esplicativi, e si riuscirà a preparare biscotti, ciambelle, plum cake, [dessert](#) o altre golosità.

Utensili per dolci in casa: 10 accessori per pasticceria indispensabili

Ma qual è l'**attrezzatura minima in cucina per preparare dei dolci**? Se non ne disponete già, abbiamo pensato a 10 utensili che non possono mancare per regalarci qualche momento di dolcezza. Se non volete girare per negozi, ci sono dei siti come [Homelook](#) che consentono di acquistare tutto comodamente *on line*.

1) Frusta e sbattitore elettrico

Una **frusta manuale** è utile in molte preparazioni e non solo per i dolci. La sua funzione è di amalgamare il composto, evitando grumi, quindi è adatta a sbattere le uova per un dolce o una frittata, per una polenta, una maionese, una salsa o per la pastella.



Il corretto uso della frusta è di posizionarla leggermente inclinata, esercitando un movimento circolare e a velocità costante, sempre nella stessa direzione. Questo svilupperà aria che farà lievitare il composto.

Le **fruste elettriche** sono consigliate per le preparazioni che richiedono una lavorazione più lunga e rapida. In commercio se ne trovano tanti modelli di buona qualità e prezzo; il suggerimento è di sceglierne uno abbastanza potente e con fruste in acciaio che possano essere lavate in lavastoviglie senza arrugginire.

2) Strumenti di misura e controllo: bilancia e termometro



Chi prepara dolci da molti anni, è possibile che sia capace di dosare gli ingredienti **“ad occhio”** senza ricorrere ad una bilancia oppure a un misurino. Tuttavia, per i meno esperti ma soprattutto per preparazioni specifiche che richiedano una misurazione accurata (dal punto di vista del peso e della temperatura) sono necessari appositi strumenti.

Bilance, misurini o “cup” e termometro sono tre accessori che non possono mancare sul nostro

tavolo da pasticceri provetti.

3) Ciotole ampie

Ogni impasto richiede l'assemblamento di vari ingredienti e quindi è obbligatorio munirsi di ciotole capienti, magari più di una perchè un dolce può richiedere che i componenti vengano lavorati separatamente prima di essere uniti.

4) Setaccio

Per la maggior parte dei dolci è necessario utilizzare **farina e lievito setacciati**, affinché diventino ancora più soffici di quelli in commercio.

Il setaccio, quindi, è un altro accessorio utile e infatti ha origini antichissime, segno che si era già intuita la grande importanza di questa operazione che determina un processo chiamato "**ossidazione**". Infatti, separando i grani di farina, tra gli stessi si inserisce più ossigeno che favorisce l'assorbimento di acqua e la formazione di una migliore **maglia glutinica**. L'effetto? Una lievitazione del composto più sviluppata! Provare per credere!

Se siete fortunati ad aver ricevuto in eredità dai vostri nonni un setaccio di legno sarà un piacere utilizzarlo ma, in caso contrario, ne esistono di tanti tipi, sia in legno che in acciaio inox.

5) Spatola

La spatola, detta anche "**lingua di gatto**" o "**leccapentole**" è un attrezzo semplicissimo, dal costo esiguo ma estremamente prezioso per preparare dolci.

Chi ha questa passione, infatti, sa quanto sia comoda per distribuire l'impasto all'interno di una teglia o per spalmare omogeneamente crema, panna o del cioccolato fuso su una torta. Inoltre, quando si trasferisce l'impasto da un recipiente all'altro, la spatola consente di ripulire perfettamente il contenitore da liberare, evitando sprechi.

6) Mattarello

Fa venire in mente la "sfoglina" emiliana che tira la pasta per confezionare i celebri tortellini ma, in realtà, il **mattarello è un attrezzo di uso comune per un pasticciere**.

Tutto quello che prevede un impasto dolce o salato da stendere, richiede l'utilizzo del mattarello che, in commercio, si trova in ogni dimensione e materiale (legno, polietilene, acciaio, silicone).

7) Sac à poche

In TV e nei vari blog di cucina si ama chiamarla con il suo nome in francese ma la *sac à poche* non è altro che una semplice **tasca da pasticciere** che si usa da sempre. All'interno del sacchetto vanno inserite creme, cioccolato o panna e, attraverso un beccuccio di varia fattura si decorano torte, bignè, bomboloni, biscotti e ogni altra preparazione che richieda una guarnitura precisa e "composta". Negli ultimi anni, quelle più funzionali sono le "usa e getta" che - soprattutto in caso di attività intensa - evitano di doverle ripulire dopo l'uso.

8) Pirofile

Possiamo aver dosato perfettamente gli ingredienti, setacciato la farina e impastato alla perfezione

ma la riuscita di un dolce è collegata anche alla sua corretta cottura. Per questa fase, è importante la temperatura del forno ma anche utilizzare la **teglia giusta per dimensione e materiale**.

Il materiale può essere di **ceramica**, che può sopportare temperature fino a 200/250°C, di **pyrex** che resiste in forno fino a 300°C e in freezer fino a -40°C, di **acciaio** adatto a primi piatti e carne e di **alluminio** perfetto per le crostate. Quest'ultimo, tuttavia, tende ad ossidarsi con il tempo e quindi è preferibile asportare il dolce dopo la cottura. Molto diffusi sono anche gli stampi antiaderenti e in silicone. Per individuare la pirofila o la teglia più adatta alle vostre esigenze, homelook.it può essere un buon aiuto.

9) Carta forno

Forse è una delle invenzioni più geniali che sia stata fatta in cucina! Infatti è comodissima per stendere la pasta frolla o la pasta brisè ma anche per foderare qualsiasi stampo. Ciò evita di imburrare e facilita il compito della pulizia delle teglie.

10) Accessori per cake design

La cucina si è modernizzata e anche la pasticceria non fa eccezione. Accanto alle “**ricette della nonna**”, semplici e rassicuranti anche nell'aspetto, oggi vanno di moda presentazioni eleganti, colorate e sofisticate che richiedono materiali appropriati e utensili che consentano di lavorare di precisione.

Per il **cake design**, oltre agli attrezzi descritti finora, sono richiesti anche pennelli, **sparabiscotti** e coloranti alimentari. Quello che merita una spiegazione è lo “sparabiscotti”, una siringa alla quale vengono applicati beccucci di diverse forme per riprodurre biscotti particolari che poi potrebbero essere decorati con pennelli e coloranti.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.