

## Indice.

Capitolo	Pagina
Prefazione.	<b>3</b>
Pane e prodotti lievitati. Piccolo glossario propedeutico.	<b>7</b>
Considerazioni generali sulla Qualità del pane.	<b>12</b>
Qualità del pane e metodologie di impasto.	<b>21</b>
Biove piemontesi e rosette soffiate.	<b>26</b>
Pane tipo "ciabatta", ovvero..."a tutta biga".	<b>32</b>
Pane tipo integrale.	<b>40</b>
Pane tipo integrale ai cereali vari e semi.	<b>48</b>
Pane al burro.	<b>54</b>
Pane con mais e olio extravergine di oliva.	<b>57</b>
Pane alle olive.	<b>60</b>
Pane all'olio.	<b>63</b>
Lievito naturale o madre.	<b>74</b>
Preparazione della "madre" di lievito naturale.	<b>77</b>
Preparazione del pane a lievitazione naturale.	<b>86</b>
Utilizzo dei "Fogli di calcolo" per la progettazione del ciclo giornaliero.	<b>91</b>
Pizze e focacce.	<b>98</b>
Un compromesso per una pizza quasi "verace".	<b>102</b>
Salamoia.	<b>106</b>
Grissini.	<b>108</b>
Galette o <i>crackers</i> senza lievito.	<b>116</b>
Pane macinato.	<b>119</b>
Dolcificante per panettoni, colombe, croissants e brioches.	<b>123</b>
Pasticceria lievitata.	<b>126</b>
<i>Croissants</i> artigianali.	<b>126</b>
Panettoni e Colombe.	<b>134</b>
Glassa per Panettoni e Colombe.	<b>143</b>
Panini dolci.	<b>147</b>
Antichi sapori: <i>Cariton</i> del contadino.	<b>150</b>
Antichi sapori: " <i>Pitte cu passule</i> ".	<b>154</b>
Pasticceria secca da forno.	<b>159</b>
Piccolo glossario propedeutico.	<b>159</b>
Amaretti.	<b>165</b>
Anicini.	<b>168</b>

Baci di Dama.	174
Biscotti di Novara.	178
Brutti e buoni o Ossa da mordere.	185
Bugie o Chiacchiere.	190
Cantucci di Prato.	197
Crostate.	202
Crumiri o Krumiri.	206
Esse di cioccolato.	211
Frollini.	213
Lingue di gatto o di suocera.	217
Noci o Baci di Alassio.	223
<i>Paste 'd melia</i> Paste di mais.	226
<i>Petits-four</i> .	229
<i>Plum-cake</i> .	232
Savoardi.	236
Sfogliatelle e...	243
Salatini.	250
Spumiglie o Meringhe.	253
Torta " <i>Ceco-Beppe</i> ".	259
Pasticceria fresca.	264
Crema pasticceria fresca.	269
Paste di fondo per pasticceria fresca.	274
Preparazione gusci per bignole ( Pasta <i>choux</i> ).	275
Preparazione Pan di Spagna per torte in crema e fondi cassate.	277
Preparazione Pasta <i>Brisè</i> per cestini crema e frutta.	279
Preparazione cannoli di pasta sfoglia.	279
Appendice con indice dei contenuti: leggi, decreti, regolamenti ed un esmpio completo di Manuale di Autocontrollo.	281