

IGINIO MASSARI

L'arte del dolce

CREAZIONI PER UNA NUOVA PASTICCERIA



5 PREFAZIONE DELL'EDITORE

8 PREFAZIONE DELL'AUTORE

12 PARLIAMO DI ARTE
di Nadia Afragola

14 DIGRESSIONI
di Iginio Massari

16 01. LA TELA MIGLIORE LE TORTE A CIAMBELLA

- 00 1. **Principessa**
Fragole, mandorle, maraschino
- 00 2. **Vanitosa**
Limone, cioccolato, ananas
- 00 3. **Pistacchietta**
Pistacchio, pistacchio e ancora pistacchio
- 00 4. **Ghiotta**
Cioccolato, cacao, nocciole
- 00 5. **Segreto**
Cioccolato fondente, vaniglia, nocciola
e maraschino

38 02. CONDIVISIONE DI UN MOMENTO I TRANCI

- 00 6. **Trionfo**
Nocciola, cioccolato fondente, cacao e vaniglia
- 00 7. **La dama**
Cioccolato, pere, mandorle
- 00 8. **Margherita**
Pistacchio, cioccolato fondente, frutti di bosco
- 00 9. **Portoghese**
Pistacchio, maraschino, cioccolato fondente, vaniglia
- 00 10. **Peccato**
Mandorle, vaniglia, lamponi, mele, limone

64 03. QUESTA NON È ARTE! LE INNOVATIVE

- 00 11. **Bianchissima**
Vaniglia, frutti rossi
- 00 12. **Foresta nera**
Cacao, amarene, kirsch, cioccolato
- 00 13. **Nicola**
Riso, nocciole, cioccolato
- 00 14. **Felicità estiva**
Fragole, mandorle, cioccolato
- 00 15. **Leggerezza**
Pistacchio, mandorle, arancia
- 00 16. **Suprema**
Nocciole, cioccolato al latte
- 00 17. **Giada**
Mandarino, mandorle, vaniglia
- 00 18. **Intensità**
Noci, caffè, cioccolato
- 00 19. **Tartufata all'arancia**
Arancia, caramello, mandorle
- 00 20. **Golosa**
Mandorle, mascarpone, amarene, menta

64 04. LA STORIA DELL'UOMO LE CROSTATE

- 00 21. **Cheesecake**
Crostata lamponi e yuzu
- 00 22. **Crostata babà**
con frutta e crema pasticcera
- 00 23. **Passione**
Crostata con ganache al cioccolato fondente
- 00 24. **Speranza**
Crostata cheesecake, lamponi e yuzu
- 00 25. **Sogno**
Crostata con frutti di bosco
- 00 26. **Primavera**
Crostata con fragole
- 00 27. **Crostata
alle albicocche**
- 00 28. **Corona**
Crostata con vermicelli di marroni
- 00 29. **Fortuna**
Crostata con ganache al cioccolato fondente
e arancia
- 00 30. **Abbondanza**
Crostata al mandarino

64 05. LE COSE BUONE DEL MONDO GELATI E SEMIFREDDI

- 00 **31. Ricordo**
Semifreddo alla cannella
- 00 **32. Parfait
di prugne all'Armagnac**
- 00 **33. Parfait
allo zabaglione**
- 00 **34. Sorriso**
Parfait alla vaniglia
- 00 **35. Semifreddo
ai lamponi**
- 00 **36. Regina**
Bomba gelato
- 00 **37. Principessa**
Bomba gelato
- 00 **38. Desdemona**
Bomba gelato
- 00 **39. Micado**
Bomba gelato
- 00 **40. Aida**
Bomba gelato

00 06. LA RETORICA DELLA PASTICCERIA I DOLCI AL PIATTO

- 00 **41. Tortino della nonna**
Mele, cannella e rum
- 00 **42. Morbidone alle albicocche**
Mandorle, albicocche, vaniglia
- 00 **43. Pandolce Genovese**
Mandorle, pinoli, uvetta
- 00 **44. Monoporzione alle carote**
Carote, burro, zucchero, vaniglia
- 00 **45. Sorpresa**
Frolla, crema pasticceria, mandorle
- 00 **46. Tortino al cioccolato**
Frolla, cioccolato, choux
- 00 **47. Cake al gianduja**
Cioccolato, nocciola, maraschino
- 00 **48. Mondo**
Mandorle, lamponi, vaniglia
- 00 **49. Olandesina**
Mandorle, vaniglia, rum
- 00 **50. Lampioncino**
Mandorle, nocciole,
arancia, lamponi

64 07. L'AUTORITRATTO DEL PASTICCERE LE MONOPORZIONI

- 00 **51. Spagnola**
Cacao, limone, lampone, vaniglia
- 00 **52. Leggera**
Amaretto, nocciola, cioccolato
- 00 **53. Charlotte russa**
Savoiaro, maraschino, cioccolato, vaniglia
- 00 **54. Mela**
Mandorle, mele, vaniglia
- 00 **55. Amarena**
xx
- 00 **56. Esplosione al cioccolato**
Cacao, cioccolato, mandarino, mandorle
- 00 **57. Deliziosa**
Pistacchio, arancia rossa, mandorla
- 00 **58. Note d'autunno**
Amaretto, cioccolato, caffè
- 00 **59. Morbidone**
Crema, vaniglia, mandarino
- 00 **60. Sospiro**
Limone, cioccolato fondente,
frutto della passione, caramello
- 00 INDICE ALFABETICO

sommario

Luigi Marzoni

L'AUTORE

UN LIBRO SPECIALE

E anche questa volta, se Dio vuole, il libro che avete tra le mani che l'editore ha scelto di intitolare *L'arte del dolce*, e spero presto capirete perché, è finalmente terminato: scrivo dopo aver ultimato gli scatti mancanti, che sono serviti per completare l'apparato fotografico del volume.

Sono immagini che amo per la loro intensità di chiaro-scuro, frutto di uno studio sulle luci particolarmente approfondito. L'idea originale non è mia, trae spunto dalla visione di un grande pittore del Cinquecento, il Caravaggio, ed è stata concretizzata oggi, in questi scatti che si devono a Vincenzo e Matteo Lonati. Padre e figlio, amici, li considero due artisti nell'arte contemporanea.

Ora però è tempo di riposare. Non perché il lavoro sia stato pesante – sapete che di questo non mi lamento mai – perché amo quello che faccio e sono convinto che alla fine di ogni libro ho sempre il mio auto-compenso, proprio come fanno i folli, la gratificazione di vedere e toccare con mano il frutto del mio lavoro... Eppure, oggi tutto è diventato più difficile e complicato, anche se riuscire a intrufolarsi nell'animo umano e catturarne l'attenzione in fondo non è mai stato davvero semplice.

Il cammino per condurre una ricerca che sia veramente nuova è sempre più impegnativo, perché la quantità di proposte che vengono messe sul mercato, continuamente, è pressoché infinita. Ognuna diversa

dall'altra, variegata, sono simili a bambini in perenne movimento, in grado di assumere mille forme, in apparenza idee che sembrano più snelle, forse in grado di annullare anche le mie... chissà!

E poi c'è sempre da considerare il fatto che qualsiasi tasto andrai a toccare, dovrai scontrarti con una serie di porte blindate perché inevitabilmente andrai a pestare i piedi a qualcuno; insomma solo il tempo e le persone mi confermeranno se l'idea che ha mosso questo libro sarà vincente oppure no. Staremo a vedere!

L'arte del dolce non ha nulla a che vedere con un volume dedicato, semplicemente, alla pasticceria tradizionale e neanche alla 'primavera', stagione che si chiama allo stesso modo ogni anno, anche se è sempre diversa, e che, dicono i medici abbia il potere di 'muovere' il sangue. È che stavolta non riesco proprio a prendere sonno, ora riesco a pensare solo a questo libro: da quando l'ho preso in mano e l'ho visto crescere pagina dopo pagina, mi fa vivere sensazioni legate a quell'immagine di 'primavera' e non riesco più a togliermelo dalla mente, e in verità nemmeno lo vorrei! Che mi sta succedendo? Non potrei ammettere – mai – di essermene innamorato (che idiozia, alla mia età!) e poi si tratta sempre e solo di un libro.

Mi scrollo questi pensieri, mi guardo allo specchio e penso "ok sono a posto, sì, pos-

so andare” e, soddisfatto, decido di partire verso la meta, la Terra, la mia Terra.

Scelgo il posto migliore per atterrare con il mio pensiero, nel luogo più ampio e opportuno, giusto giusto, per presentare questo mio libro. Voglio uno spazio largo, comodo, non voglio rovinare questo momento così speciale per me e sono molto attento a tutto quello che mi circonda.

Ma che succede a questo mio vecchio cuore? Sembra quasi che mi scoppi in mezzo al petto e non è per la fatica del viaggio, che ho fatto con lo slancio di un ragazzino...

“È solo emozione, sì, è solo emozione”, devo affrontare il pubblico, quello che mi dirà la verità, finalmente. E chissà come lo giudicherà.

Mi faccio coraggio, afferro la maniglia, la abbasso, deciso, e apro la porta: il mio sguardo va sul pubblico, Antonella mi fissa e sa che la farò leggere, per me è una prassi normale e lei non può dirmi di no! Il suo è un gesto semplice non scontato, simpatico, proprio quello che serve ora, nel tempo che viviamo, in cui è difficile goderne.

So benissimo che la sazietà intellettuale non ha parametri di misura e può essere paragonabile al cibo, d'altronde l'uomo sazio è differente dall'uomo digiuno; algido, triste, depresso, se non addirittura asociale quest'ultimo, quanto vitale, cordiale, entusiasta l'altro. Questo è il potere di qualsiasi

cibo, il cui fine principale è vigilare sulla conservazione dello spirito e dell'uomo, una morale alla portata di coloro che credono in una felicità immediata, forse, ma non per questo una felicità superficiale o temporanea. E penso che il chiaro-scuro delle fotografie di questo libro ve lo potrà confermare.

È vero, in fondo non vi ho ancora parlato del libro. L'attesa, la gioia di quest'incontro, il desiderio, è tutto in quello scoprire pagina dopo pagina, è quello che mi ha permesso di dare un nuovo profumo alla primavera, alla rinascita. Intanto Antonella legge frasi che io percepisco da lontano, perché non sono attento come al solito...

Sì Gino, deve essere proprio così, e mentre guardo, insieme al pubblico, le fotografie di dolci promesse, di cioccolato, zucchero e fiori finemente proposti, proiettate sul grande schermo, sto pensando che, forse, è stato solo un bel sogno.



Luigi Marconi

LE TORTE A CIAMBELLA

LA TELA
MIGLIORE

cap.

COME SPESSO ACCADE QUANDO SI PARLA DI RICETTE O DI FORME COSÌ POPOLARI, È QUASI IMPOSSIBILE STABILIRE DOVE STIA LA VERITÀ SULLA SUA ORIGINE. SONO MOLTE LE LEGGENDE CHE SI LITIGANO IL PRIMATO SULLA NASCITA DELLA CIAMBELLA. NE ESISTE UNA PERÒ DI CUI NESSUNO PARLA. PERCHÉ NON HA ATTINENZA CON IL MONDO DEL DOLCE, MA PIUTTOSTO CON QUELLO DELL'ARTE. PARE INFATTI CHE LA PRIMA PERSONA AD ASSOCIARE QUESTA FORMA AL CIBO, SIA STATO PROPRIO UN PITTORE. LA CIAMBELLA È NATA DAL PENNELLO DI UN'ARTISTA SENZA NOME CHE LAVORANDO SULLO STUDIO DEI CHIARI SCURI, NON RIUSCIVA A TROVARE UN CONTRASTO SODDISFACENTE CHE ENFATIZZASSE LA LUCE SULLA SUPERFICIE PIATTA DEL DOLCE CHE STAVA RAPPRESENTANDO. È COSÌ CHE INIZIA A DIPINGERE UNA DISTORSIONE, UN AVVALLAMENTO CHE PARTE DAL BORDO PER ARRIVARE AL CENTRO. È UNA FORMA SODDISFACENTE, ARTICOLATA NELLA SUA SEMPLICE COSTRUZIONE, TANTO DA FINIRE BEN PRESTO NELLE MANI DI UN PASTICCERE CHE PROVERÀ A DARE GUSTO ALL'INTUIZIONE DELL'ARTISTA. IL PERCHÉ SIA LA PIÙ ACCREDITATA TRA LE LEGGENDE CHE PARLANO DELLA CIAMBELLA, È PRESTO DETTO. QUESTA STORIA INFATTI HA A CHE FARE CON L'ESTETICA E CON LA SINUOSITÀ, CHE SONO VALORI TRASVERSALI ED ETERNI. E TRASCENDONO LA VERSIONE DELLA LEGGENDA SECONDO CUI LA CIAMBELLA SIA NATA COME SOLUZIONE AD UN PROBLEMA DI COTTURA NELLA PARTE CENTRALE, CHE RESTAVA PIÙ MOLLE. OGGI INFATTI ABBIAMO TUTTI GLI STRUMENTI PER OVVIARE A QUELLA CONSISTENZA NON UNIFORME DEL PRODOTTO QUINDI, A LOGICA, LA FORMA AVREBBE DOVUTO ESSERE ABBANDONATA. SE COSÌ NON È STATO, È PROPRIO PERCHÉ LA SUA BELLEZZA ESTETICA, LE SUE CURVE CHE CATTURANO L'ATTENZIONE E LA FOCALIZZANO VERSO IL CENTRO CAVO ED IL SUO GIOCARE CON LE LUCI E LE OMBRE, SONO NATE PRIMA DI TUTTO DALLA RICERCA DI MOVIMENTO E DI CONTRASTO CHE APPARTENGONO A TUTTI NOI E CHE APPAGANO L'OCCHIO OGGI COME IERI. LE TORTE A CIAMBELLA NELLE PROSSIME PAGINE HANNO GRANDI VOLUMI RESI SNELLI DAL BUCO CENTRALE, NEL QUALE SI SVILUPPA LA DECORAZIONE CHE CARATTERIZZA OGNI CREAZIONE ED È UN PRELUDIO ALL'ASSAGGIO. SI AFFETTANO CON ESTREMA FACILITÀ E GLI STRATI AL SUO INTERNO RESTANO IMMOBILI ALLA PRESSIONE DELLA LAMA. SI PUÒ DIRE CHE LA CIAMBELLA SIA LA MIGLIORE DELLE TELE SU CUI OGNI ARTISTA PUÒ DIPINGERE LA SUA OPERA, SAPENDO GIÀ CHE SARÀ UN SUCCESSO.

Luigi Messori

PRINCIPESSA

FRAGOLE, MANDORLE,
MARASCHINO

COMPOSIZIONE

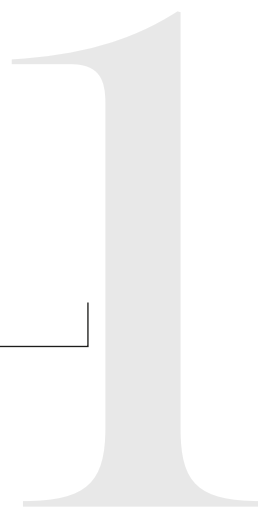
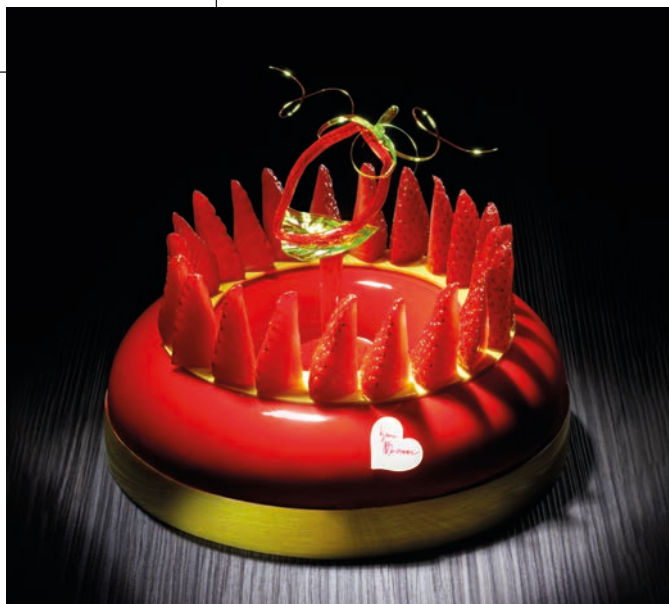
CREMA ALLE FRAGOLE
PAN DI SPAGNA
BAGNA ALLE FRAGOLE E MARASCHINO
CONFETTURA DI FRAGOLE
STREUSEL ALLE MANDORLE
GLASSA ROSSA



Lino
Mosconi

Luigi Mariani

PRINCIPESSA



*dosi per 2 stampi a forma di ciambella
da 20 cm di diametro*

FASI DI LAVORAZIONE

1. Montare le torte "al contrario"
2. Abbattere per stabilizzare le strutture
3. Capovolgere le torte, adagiarle su una griglia e glassare
4. Decorare

MONTAGGIO "AL CONTRARIO"

(per facilitare l'estrazione del dolce si consiglia di utilizzare stampi in silicone)

Strato di crema alle fragole
Strato di Pan di Spagna inzuppato con la bagna alle fragole e Maraschino
Strato di crema alle fragole
Strato di Pan di Spagna inzuppato con la bagna alle fragole e Maraschino
Strato di confettura di fragole
Anello di streusel alle mandorle

DECORAZIONE E FINITURA

Glassa rossa
Fragole tagliate in quarti e lucidate con gelatina neutra
Anello oro, in cioccolato bianco, largo 2,5-3 cm
Giro-torta oro, in cioccolato bianco, alto 2 cm
Alzatina fantasia, centrale, in zucchero

Crema alle fragole

Ingredienti

250 g ricotta
500 g mascarpone
100 g zucchero
300 g purea di fragole

12 g gelatina in fogli
55 g acqua per la gelatina

600 g panna fresca al 35% di m.g.
400 g fragole fresche

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda, poi portarla a 60°C (nel microonde). Ridurre le fragole in cubetti. Nel mixer, lavorare per circa 2 minuti la ricotta con il mascarpone, lo zucchero e la purea di fragole; aggiungere la gelatina fusa e lavorare ancora il composto per circa 1 minuto. Trasferire la crema in una bastardella di giuste dimensioni e incorporare delicatamente la panna montata "lucida", poi le fragole a cubetti.

Pan di Spagna

Ingredienti

130 g uova
130 g zucchero
10 g miele
- scorza grattugiata di 1 limone

80 g tuorli

96 g farina di grano tenero tipo 00 W200/220
24 g fecola di patate

Procedimento

Miscelare a secco la farina con la fecola, poi setacciare per 2 volte. In planetaria montare le uova con lo zucchero il miele e la scorza di limone, a velocità sostenuta, per 7-8 minuti; incorporare poco per volta i tuorli e proseguire la lavorazione per altri 10 minuti circa, fino a che la massa sarà ben montata; infine amalgamare delicatamente le polveri setacciate, prestando attenzione a non smontare il composto. Distribuire la massa in tortiere, imburrate e infarinate, da 18 cm di diametro. Cuocere a 190°C, con valvola chiusa, per 20-22 minuti, e con valvola aperta per altri 3 minuti. Appena sfornati, spolverare con zucchero i Pan di Spagna, capovolgerli su una teglia rivestita con carta da forno e abbattere.

Bagna alle fragole e Maraschino

Ingredienti

100 g acqua
50 g zucchero

70 g liquore Maraschino
120 g polpa di fragole (filtrata)
20 g succo di limone

Procedimento

Portare a bollire l'acqua con lo zucchero e lasciare raffreddare. Trascorso il tempo di riposo, aggiungere il Maraschino la polpa di fragole e il succo di limone, e mescolare. Lasciare riposare almeno 2 ore prima dell'utilizzo.

Confettura di fragole

Ingredienti

400 g purea di fragole
200 g zucchero
30 g succo di limone

Procedimento

In un tegame antiaderente mescolare la purea di fragole con lo zucchero: cuocere a fiamma dolce, mescolando costantemente, fino a che raggiungeranno i 102°C. Incorporare il succo di limone e riportate il composto a 102°C. Trasferire la confettura in un contenitore, coprire (a contatto) con pellicola alimentare e fare raffreddare in abbattitore.

Streusel alle mandorle

Ingredienti

1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
100 g burro all'82% di m.g.
120 g farina di grano tenero tipo 00 W130
100 g zucchero a velo
120 g mandorle macinate grossolanamente

Procedimento

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e incorporarli al burro. Nel mixer (o in planetaria con la foglia/scudo), lavorare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere la pasta a 6-7 mm, coprire con pellicola alimentare e riporre in frigorifero per stabilizzare. Trascorso il tempo di riposo, passare l'impasto in un setaccio dalle maglie 8x8 mm, per ottenere una granella omogenea. Distribuirlo uniformemente e a distanza regolare su una teglia, pressare leggermente con il tarocco e cospargere di zucchero cristallino. Utilizzare 2 anelli per creare una "ciambella di streusel" (quello esterno da 20 cm di diametro e quello interno da 8-10 cm di diametro) e cuocere a 160°C per circa 12-14 minuti (lo streusel dovrà risultare color nocciola tostato).

Glassa rossa

Ingredienti

260 g acqua
260 g zucchero
260 g sciroppo di glucosio

240 g latte condensato
180 g burro di cacao
4 g colorante alimentare rosso liposolubile
1 g colorante alimentare oro in polvere (facoltativo)

18 g gelatina in fogli

80 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Portare a bollire l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio; versare gradualmente sul burro di cacao precedentemente amalgamato con il latte condensato e il colorante (si può aggiungere l'oro in polvere per togliere un po' di "effetto trasparenza"), aggiungere la gelatina idratata e lavorare per 2 minuti con il frullatore a immersione per omogeneizzare e affinare la struttura, prestando molta attenzione a non incorporare bolle d'aria.

Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore in frigorifero, coperta, a contatto, da un foglio di cellophane o con pellicola alimentare. Al momento dell'utilizzo portare a 28-30°C.

Luigi Neroni

I TRANCI

LA CONDIVISIONE
DI UN MOMENTO

cap.

IL TRANCIO È UN TUFFO NEL PASSATO, È STORIA. E COME OGNI STORIA CHE MERITA DI ESSERE RACCONTATA, VA CAPITA E TRAMANDATA. È IL TRAIT D'UNION TRA IL MONDO DELLA PASTICCERIA E QUELLO DELLA RISTORAZIONE. O MEGLIO, LO È STATO PER MOLTI DECENNI, A PARTIRE DAGLI ANNI '30, PER POI CEDERE IL PASSO AD UN APPROCCIO PIÙ LEGATO AL CONCETTO DI CUCINA ESPRESSA. PARLIAMO DI UNA FORMA SEMPLICE, IMMEDIATA E RICONOSCIBILE DA CHIUNQUE. E PER QUESTO RASSICURANTE. È QUALCOSA DI DECIFRATO DA OGNUNO DI NOI, FACILE DA LEGGERE E NON LASCIA SPAZIO ALLE INTERPRETAZIONI. È UNA DELLE PRIME FIGURE CHE IMPARIAMO A DISEGNARE DA PICCOLI, PER QUESTO LA APPREZZIAMO. DEL TRANCIO SAPPIAMO GIÀ TUTTO ANCORA PRIMA DI ASSAPORARLO, PERCHÉ I SUOI COLORI E LE SUE DECORAZIONI NON MENTONO, COME ANCHE GLI AROMI CHE SI SPRIGIONANO GIÀ AL PRIMO TAGLIO E CONFERMANO LA PERCEZIONE VISIVA. COME FOSSE UN DIPINTO A CUI NON SERVE LA TARGHETTA A LATO PER ESSERE CAPITO, UNA SCULTURA A CUI NON MANCA LA PAROLA. IL TRANCIO È UN TRIONFO DI SEMPLICITÀ, DI TECNICA E DI GUSTO. E COME TUTTE LE COSE SEMPLICI, PER REALIZZARLE NELLA LORO MASSIMA ESPRESSIONE, RICHIEDE PAZIENZA E COSTANZA. A PARTIRE DALLA SUA FORMA, IL RETTANGOLO, CHE È APPUNTO UNA DELLE PIÙ ELEMENTARI, E CHE IN QUESTE VERSIONI È ARRICCHITO DA UN VOLUME SUPERIORE CHE CAMBIA TOTALMENTE L'APPROCCIO AL PIATTO. È SINONIMO DI CONDIVISIONE, IL TRANCIO, QUANDO VIENE SERVITO AL CENTRO DEL TAVOLO, PERCHÉ INIZIA CON UNA SORPRESA COMUNE A TUTTI I COMMENSALI, PERCHÉ VIENE PORZIONATO IN PARTI UGUALI ED INFINE CONSUMATO ALLO STESSO MOMENTO. NULLA APPAGA DI PIÙ L'OCCHIO DI UN GOLOSO, PERCHÉ DÀ L'IDEA CHE SI POSSA ESAGERARE, CHE NON CI SI DEBBA LIMITARE AD UNA SOLA PORZIONE, CHE SE NE POSSA ATTINGERE A PIENE MANI. VISTO DA QUESTA PROSPETTIVA, IL TRANCIO È QUASI UN'INNOVAZIONE PERCHÉ CONTROCORRENTE IN UN PRESENTE IN CUI LE MONOPORZIONI DELIMITANO CON QUANTITÀ PRECISE LA VOGLIA DI DOLCE DI OGNUNO DI NOI, NON LASCIANDO POSSIBILITÀ DI APPELLO. È UN VERO E PROPRIO INNO ALLA GIOIA A CUI NON È CONCESSO PASSARE DI MODA.

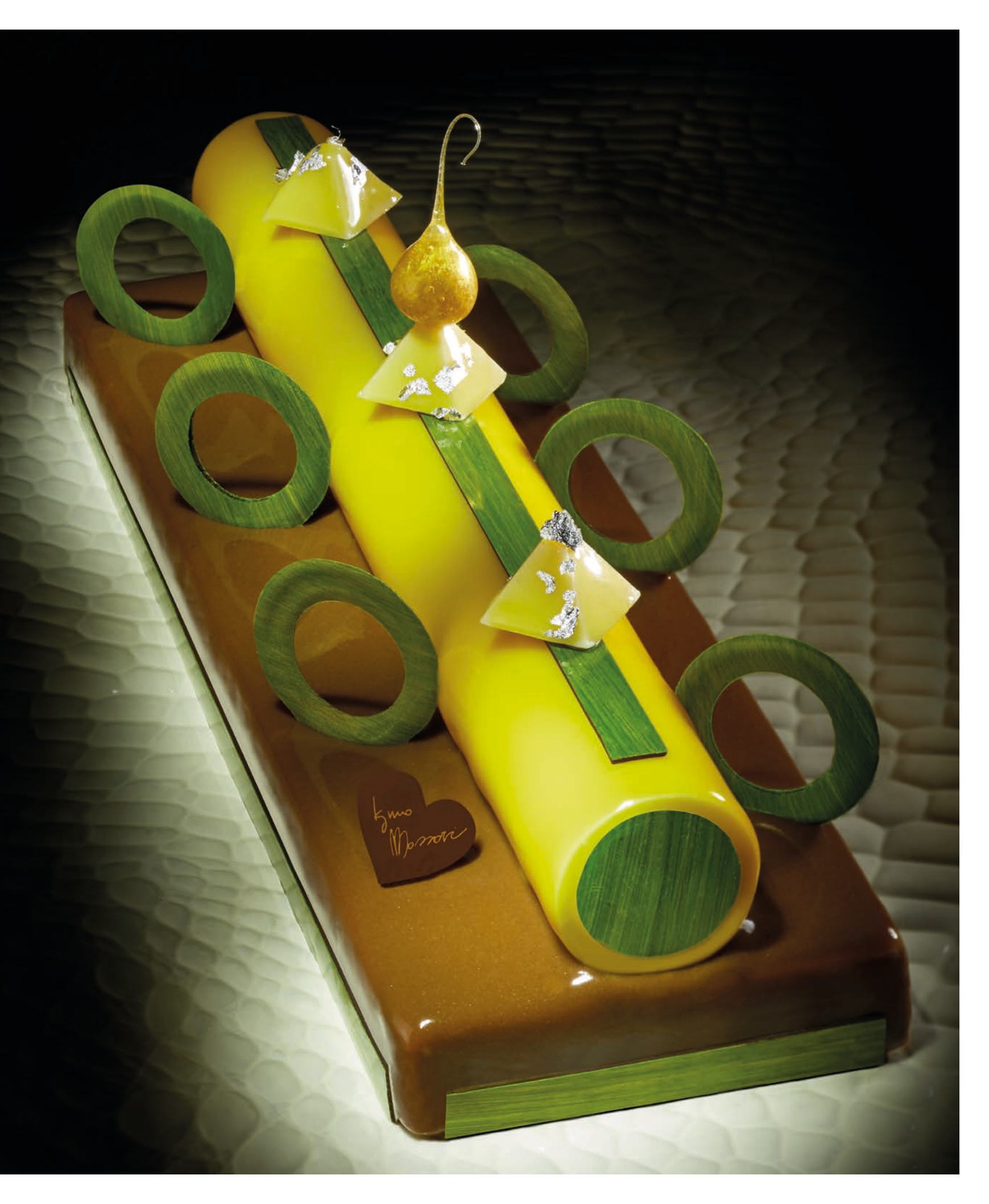
Luigi Marconi

TRIONFO

NOCCIOLA, CIOCCOLATO
FONDENTE, CACAO, VANIGLIA

COMPOSIZIONE

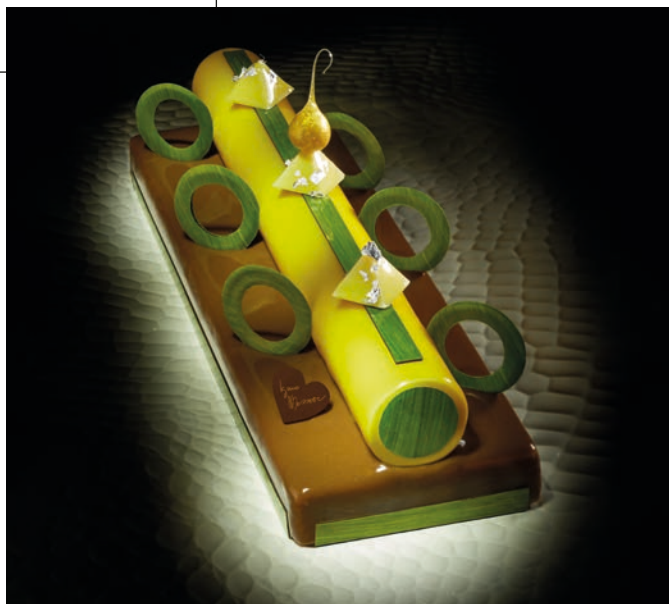
MERINGA ALLA NOCCIOLA
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE
PAN DI SPAGNA AL CACAO
BAVARESE ALLA VANIGLIA
GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
GLASSA GIALLA



Kimo Mori

Luigi Mariani

TRIONFO



dosi per 3 tranci da 16 cm di larghezza
e 3 stampi cilindrici da 5-6 cm di diametro

FASI DI LAVORAZIONE

1. Montare le preparazioni per i tranci in una cornice da 50x50 cm e 2 cm di altezza
2. Abbattere per stabilizzare le strutture
3. Ricavare i 3 tranci, adagiarli su una griglia e glassarli
4. Montare i cilindri e abbattere per stabilizzare le strutture
5. Adagiarli su una griglia e glassarli
6. Assemblare e decorare le torte

MONTAGGIO

Cornice 50x50 cm

- Fondo di meringa alla nocciola
- Strato di mousse al cioccolato
- Strato di Pan di Spagna al cacao
- Chiusura con mousse al cioccolato

Cilindro

(per facilitare l'estrazione del dolce, rivestire lo stampo cilindrico con un foglio di acetato delle stesse dimensioni)

- Bavarese alla vaniglia
- Dischetti di Pan di Spagna al cacao a chiudere le estremità

DECORAZIONE E FINITURA

- Glassa al cioccolato fondente (per il trancio)
- Glassa gialla (per il cilindro e le piramidi)
- Bande verde-oro, in cioccolato fondente, alte 1 cm
- Anelli e dischetti verde-oro, in cioccolato bianco
- Piramidi di bavarese alla vaniglia, ricoperte di glassa gialla
- Nocciole caramellate

Meringa alla nocciola

Ingredienti

- 200 g albumi
- 200 g zucchero

- 200 g nocciole tostate macinate finemente
- 20 g farina di grano tenero tipo 00 W180

Procedimento

Miscelare a secco la farina con le nocciole macinate, poi setacciare per 2 volte. In planetaria (munita di frusta) montare "a neve" gli albumi con lo zucchero: quando la massa risulterà ben montata, con la marisa, amalgamare delicatamente le polveri setacciate, prestando attenzione a non smontare il composto. Utilizzando uno chablon da 50x50 cm, distribuire uniformemente la massa montata su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in una cornice della stessa dimensione, a 120°C, con valvola aperta, per circa 120 minuti. Lasciare raffreddare.

Mousse al cioccolato fondente

Ingredienti

- 120 g zucchero
- 40 g acqua
- 160 g tuorli

- 320 g cioccolato fondente 66%
- 700 g panna fresca al 35% di m.g.

Procedimento

Portare a 118°C l'acqua con lo zucchero, poi versare "a filo" sui tuorli che montano in planetaria e proseguire la lavorazione fino a che la massa sarà tiepida. Incorporare alla pâte à bombe un terzo della panna montata "lucida", poi metà del cioccolato (precedentemente portato a fusione) e proseguire alternando la panna e il cioccolato, mescolando delicatamente e prestando attenzione a non smontare la mousse.

Pan di Spagna al cacao

Ingredienti

- 110 g albumi
- 140 g zucchero

- 130 g tuorli

- 110 g farina di grano tenero tipo 00 W200/220
- 20 g cacao amaro in polvere

Procedimento

Miscelare a secco la farina con il cacao, poi setacciare per 2 volte. In planetaria (munita di frusta) montare "a neve" gli albumi con lo zucchero; incorporare "a filo" i tuorli proseguendo la lavorazione in macchina. Quando la massa risulterà ben montata, amalgamare le polveri setacciate prestando attenzione a non smontare il composto. Distribuire uniformemente la massa su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere a 220°C, con valvola aperta, per circa 4 minuti. Lasciare raffreddare. Appena sfornato, spolverare con zucchero il Pan di Spagna, capovolgere su una teglia rivestita con carta da forno e abbattere.

Bavarese alla vaniglia

Ingredienti

- 60 g zucchero
- 5 g amido di mais
- 100 g tuorli
- 200 g latte fresco intero
- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar

- 10 g gelatina in fogli
- 50 g acqua per la gelatina

- 30 g burro all'82% di m.g.
- 430 g panna fresca al 35% di m.g.

Procedimento

Incidere i baccelli di vaniglia; unire i semi ai tuorli. Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Portare a bollore il latte con i baccelli di vaniglia incisi; versare a più riprese sui tuorli miscelati a secco con lo zucchero e l'amido di mais, mescolando costantemente, e completare la cottura a 82°C. Allontanare la crema dalla fonte di calore e, a caldo, aggiungere la gelatina idratata, poi il burro e lavorare con il frullatore a immersione per 1 minuto, senza incorporare bolle d'aria. Versare velocemente la crema in un contenitore sterilizzato, coprire (a contatto) con pellicola

alimentare, e abbattere. Quando la crema avrà raggiunto i 27-30°C, incorporare delicatamente la panna montata "lucida".

Glassa al cioccolato fondente

Ingredienti

- 80 g acqua
- 80 g zucchero
- 60 g sciroppo di glucosio
- 90 g latte condensato

- 50 g cioccolato fondente 70%
- 30 g pasta di cacao 50%
- 150 g gelatina neutra
- 80 g burro di cacao

- 8 g gelatina in fogli
- 40 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Portare a bollore l'acqua con lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il latte condensato, quindi versare sul cioccolato, la pasta di cacao, la gelatina neutra, la gelatina idratata e il burro di cacao: lavorare per circa 3 minuti con il frullatore a immersione per omogeneizzare e affinare la struttura, prestando molta attenzione a non incorporare bolle d'aria. Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore in frigorifero coperta, a contatto, da un foglio di cellophane o pellicola alimentare. Al momento dell'utilizzo portare a 30-32°C.

Glassa gialla

Ingredienti

- 125 g acqua
- 125 g zucchero
- 125 g sciroppo di glucosio

- 80 g latte condensato
- 60 g burro di cacao
- 1 g colorante alimentare giallo liposolubile
- 1 g colorante alimentare argento in polvere (facoltativo)

- 8 g gelatina in fogli
- 40 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Bollire l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio; versare gradualmente sul burro di cacao precedentemente amalgamato con il latte condensato e il colorante (si può aggiungere l'argento in polvere per togliere un po' di "effetto trasparenza"), aggiungere la gelatina idratata e lavorare per 2 minuti con il frullatore a immersione per omogeneizzare e affinare la struttura, prestando molta attenzione a non incorporare bolle d'aria. Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore in frigorifero, coperta, a contatto, da un foglio di cellophane o con pellicola alimentare. Al momento dell'utilizzo portare a 28-30°C.

Luigi Marconi

LE INNOVATIVE

QUESTA NON
È ARTE!

Scap.

COME SI PUÒ DEFINIRE L'INNOVAZIONE? COSA È MODERNO, PASSATO O FUTURISTA?

NON È FORSE VERO CHE SPESSO L'INNOVATORE VIENE RICONOSCIUTO COME TALE SOLO MOLTO TEMPO DOPO PROPRIO PERCHÉ NON TUTTI SONO IN GRADO DI DECIFRARE E DI CAPIRE LA MODERNITÀ DI UN APPROCCIO CHE NON CI APPARTIENE? PARLANDO DI PASTICCERIA, PERÒ, L'ORDINE DELLE COSE SI INVERTE. SE A DEFINIRE UN PRODOTTO INNOVATIVO È UN MAESTRO INDISCUSSO DELLA MATERIA, È LEGITTIMO CREDERGLI PER DUE RAGIONI: PERCHÉ LA SUA NON È SUPERBIA, MA LA CONCLUSIONE DI UN PERCORSO DI SPERIMENTAZIONE CHE DURE DA DECENNI, E SOPRATTUTTO PERCHÉ NON È RICHIESTO UN ATTO DI FEDE, MA SOLTANTO UN ASSAGGIO. ECCO QUINDI CHE INNOVATORE, IN QUESTA SEDE È COLUI CHE SI AUTODEFINISCE TALE. E CHE SOLO SUCCESSIVAMENTE NECESSITA DELL'APPROVAZIONE DA PARTE DEL SUO PUBBLICO. IN QUESTO, LA PASTICCERIA NON È ARTE. PROPRIO PERCHÉ L'ARTISTA NON PUÒ AUTOPROCLAMARSI INNOVATORE. NESSUNO GLI CREDEREBBE, A RAGION VEDUTA. NEMMENO SE A DIRLO FOSSE UN CONCLAMATO PITTORE O UN INDISCUSSO SCULTORE. PERCHÉ IL LINGUAGGIO DI UN'OPERA D'ARTE TROPPO EVOLUTA, SENZA GLI STRUMENTI NECESSARI DI LETTURA, NON PUÒ ESSERE RICONOSCIUTA COME TALE. PER UN DOLCE INVECE È TUTTO DIVERSO. QUELLO CHE SCATURISCE DALL'ASSAGGIO DELLE TORTE INNOVATIVE È PURA ISPIRAZIONE. NON SERVONO CHIAVI DI LETTURA PER CAPIRLE. È ISTINTO, IMMEDIATEZZA. SONO INNOVATIVE NEGLI ABBINAMENTI, NELLE PRESENTAZIONI E NELLA COMPLESSITÀ O SEMPLICITÀ DELLA LORO PRODUZIONE. NON SONO I DOLCI DI IERI E NEMMENO QUELLI DI DOMANI. SONO CONCEPITI IN MODO TOTALMENTE DIVERSO. GLI 880 GUSTI AROMATICI CODIFICATI ED I 6 SAPORI RICONOSCIUTI DA TUTTI, LAVORANO GLI UNI IN FUNZIONE DEGLI ALTRI, GRAZIE AD UN CONTROLLO PERFETTO DI OGNI FASE DI PREPARAZIONE. ANCHE IL CONCETTO DI COLORE È UNA COMPONENTE MOLTO FORTE ED È UNO DEI PRIMI INDICATORI DI ATTUALITÀ. IL LILLA DELLA TORTA GOLOSA ALLE AMARENE E MENTA, AD ESEMPIO, È UN COLORE CERTAMENTE NUOVO CHE NON ESISTEVA IN PASSATO. ALLO STESSO MODO ANCHE LE FORME CLASSICHE SONO RIVISTE, COME QUELLE DE LA FORESTA NERA, CHE PARLA DI QUALCOSA DI DIVERSO, CHE NON RIUSCIAMO A RICONOSCERE IMMEDIATAMENTE, MA CHE CI RASSICURERÀ AL PRIMO BOCCONE. NELLE PROSSIME PAGINE QUINDI SI PARLA DI EVOLUZIONE DELLA PASTICCERIA. NON SERVE CREDERE, BASTA ASSAGGIARE.

Luigi Messori

BIANCHISSIMA

VANIGLIA, FRUTTI ROSSI

COMPOSIZIONE

PAN DI SPAGNA ALLA VANIGLIA
BAGNA ALLA VANIGLIA
COMPOSTA AI FRUTTI ROSSI
MOUSSE ALLA VANIGLIA
GLASSA BIANCA



Luigi Mariani

BIANCHISSIMA



*dosi per 2 anelli da 18 cm (di diametro)
x 4 cm (di altezza)*

FASI DI LAVORAZIONE

1. Montare le torte (in anelli foderati con una striscia di acetato, su una teglia rivestita con un foglio di acetato)
2. Abbattere per stabilizzare le strutture
3. Adagiare le torte su una griglia e glassare
4. Decorare

MONTAGGIO

Strato di Pan di Spagna alla vaniglia inzuppato con la bagna alla vaniglia

Inserto di composta di frutti rossi

Strato di mousse alla vaniglia

Strato di Pan di Spagna alla vaniglia inzuppato con la bagna alla vaniglia

Strato di finitura di mousse alla vaniglia

DECORAZIONE E FINITURA

Glassa bianca

Lastre rettangolari oro, in cioccolato bianco

Frutti di bosco lucidati con gelatina neutra

Sfere di mousse alla vaniglia ricoperte di glassa bianca

Giro-torta oro, in cioccolato bianco, dell'altezza massima di 8 cm

Spirale centrale in zucchero

Pan di Spagna alla vaniglia

Ingredienti

- 100 g albumi
- 110 g zucchero
- 100 g tuorli
- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- 70 g farina di grano tenero tipo 00 W200/220
- 25 g fecola di patate

Procedimento

Miscelare a secco la farina e la fecola, poi setacciare per 2 volte. Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli ai tuorli. In planetaria (munita di frusta) montare "a neve ferma" gli albumi con lo zucchero, poi incorporare poco per volta i tuorli e proseguire la lavorazione fino a che la massa sarà ben montata. Amalgamare delicatamente le polveri setacciate, prestando attenzione a non smontare il composto. Distribuire la massa a 1 cm di spessore, in anelli da 18 cm di diametro e 1,5 cm di altezza, su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere a 230°C, con valvola aperta, per circa 6 minuti. Appena sfornati, spolverare con zucchero i Pan di Spagna, capovolgerli su una teglia rivestita con carta da forno e abbattere.

Bagna alla vaniglia

Ingredienti

- 100 g acqua
- 70 g zucchero

- 40 g liquore alla vaniglia

Procedimento

Portare a bollire l'acqua con lo zucchero, poi lasciare raffreddare. Trascorso il tempo di riposo, aggiungere il liquore e mescolare per distribuirlo omogeneamente nella bagna.

Composta di frutti rossi

Ingredienti

- 70 g polpa di lamponi
- 100 g polpa di fragole
- 20 g miele di acacia
- 20 g succo di limone

- 25 g zucchero
- 3 g pectina NH

Procedimento

Mescolare a secco la pectina con lo zucchero. Portare a 80°C le polpe di frutta con il miele e il succo di limone; aggiungere le polveri miscelate, lavorare con il frullatore a immersione per 30 secondi e riportare a 80°C. Versare la composta in anelli da 18 cm di diametro e 1 cm di altezza, su una teglia rivestita con un foglio di acetato, e abbattere.

Mousse alla vaniglia

Ingredienti

- 900 g panna fresca al 35% di m.g.

- 100 g latte fresco intero
- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar

- 400 g cioccolato bianco

- 12 g gelatina in fogli
- 60 g acqua per la gelatina

Procedimento

Incidere i baccelli di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli al cioccolato. Idratare la gelatina in acqua fredda. Portare a 60°C la panna con il latte e i baccelli incisi, filtrare, aggiungere la gelatina idratata e versare sul cioccolato. Emulsionare con il frullatore a immersione per perfezionare e affinare la struttura, prestando attenzione a non incorporare bolle d'aria. Coprire, a contatto, con pellicola alimentare e lasciare stabilizzare la crema in frigorifero per almeno 12 ore. Trascorso il tempo di riposo, montare la mousse in planetaria (con la frusta).

Glassa bianca

Ingredienti

- 250 g acqua
- 250 g zucchero
- 250 g sciroppo di glucosio

- 155 g latte condensato
- 115 g burro di cacao
- 30 g cioccolato bianco
- 1 g colorante alimentare argento in polvere (facoltativo)

- 16 g gelatina in fogli
- 80 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Portare a bollire l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio; versare gradualmente sul burro di cacao precedentemente amalgamato con il latte condensato e sul cioccolato bianco (si può aggiungere l'argento in polvere per togliere un po' di "effetto trasparenza"), aggiungere la gelatina idratata e lavorare per 2 minuti con il frullatore a immersione per omogeneizzare e affinare la struttura, prestando molta attenzione a non incorporare bolle d'aria. Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore in frigorifero, coperta, a contatto, da un foglio di cellophane o con pellicola alimentare. Al momento dell'utilizzo portare a 28-30°C.

Luigi Moroni

LE CROSTATE

LA STORIA
DELL'UOMO

cap.

CI SONO COSE CHE NON SICURANO DEL PASSARE DEL TEMPO, CHE NON NE VENGONO SCALFITE, CHE SI ADATTANO AI CAMBIAMENTI SOCIALI, CULTURALI E TECNOLOGICI IN MANIERA FLUIDA, MODIFICANDOSI SENZA MAI ALTERARE IL LORO DNA. SEMBRA STRANO PARLARE IN QUESTI TERMINI DI UNA RICETTA, EPPURE È IL PERCORSO ESATTO CHE UN DOLCE COME LA CROSTATA HA COMPIUTO E COMPIE COSTANTEMENTE. CI SONO CASI, COME QUESTO, IN CUI È SUPERFICIALE RIFERIRSI AD UNA TORTA COME A UN SEMPLICE PIATTO. E LA COSA NON DEVE STUPIRE PIÙ DI TANTO. COME SI PUÒ INFATTI RIDURRE LA PERFEZIONE DELLA FRIABILITÀ DI UNA PASTA FROLLA ACCOMPAGNATA DA UNA CREMA MILLIMETRICAMENTE DOSATA, AD UN SEMPLICE RICETTARIO DA SFOGLIARE? SAREBBE COME DIRE CHE UN QUADRO È SOLO UN DISEGNO ALL'INTERNO DI UNA CORNICE, SENZA CONSIDERARE IL SIGNIFICATO CHE LO HA PORTATO AL SUO COMPIMENTO. LA CROSTATA ESISTE DA SEMPRE, DA QUANDO NE ABBIAMO MEMORIA, È IL CALORE DI UN ABBRACCIO IN FAMIGLIA, UN SORRISO DAVANTI AD UN FUOCO, È LA FESTA DI UN EVENTO SPECIALE, È LA DOLCE COMPAGNA DI UNA VITA. E PER QUESTO TRAMANDARNE LA TRADIZIONE È UN GESTO NATURALE, CHE PASSA PER UN PROCESSO DI MODERNIZZAZIONE E DI EVOLUZIONE CHE LE APPARTIENE DA SEMPRE. CI SONO QUELLE CLASSICHE, DOVE LA BASE NON SUPERA I 3 CM; CI SONO QUELLE CHE SI SVILUPPANO IN ALTEZZA, DOVE IL DISCO PRINCIPALE È SORMONTATO DA VOLUMI E DA DECORAZIONI CHE SI FANNO ASSAPORARE CON GLI OCCHI PRIMA CHE CON LA BOCCA; E CI SONO QUELLE "A CIAMBELLA", DOVE NELLO STESSO MOMENTO MANGI UN BABÀ E UNA CROSTATA ALLA FRUTTA CON LA CREMA. CI SONO I CONTRASTI, A VOLTE VISIBILI, COME NEL CASO DELLA CROSTATA AL MANDARINO, DOVE IL DISCO È BIPARTITO E RACCONTA SIA LA NOTA AGRUMATA, SIA QUELLA AL CIOCCOLATO. ED ALTRE VOLTE SONO UNA SORPRESA, COME QUELLA AL LAMPONE, DOVE TUTTO L'AROMA È ALL'INTERNO E IL CONTRASTO È AFFIDATO ALLA CREMA. UN DOLCE NATO POVERO E MODESTO, CHE HA MANTENUTO CERTAMENTE INTATTO QUESTO SUO ESSERE, MA CHE HA SUBÌTO OGGI UNA VESTIZIONE DA GRAN SIGNORE, CON ABITI SGARGIANTI, DI COLORI CHE VIRANO DI TONALITÀ IN BASE ALL'INTENSITÀ DELL'INGREDIENTE. SI POTREBBE DIRE A BEN GUARDARE, CHE QUESTE CROSTATE SONO LA RAPPRESENTAZIONE DI CIÒ CHE TUTTI NOI VORREMMO ESSERE, O DI COME VORREMMO ESSERE PERCEPITI: UMILI, AMATI E AL PASSO COL TEMPO. È PROBABILMENTE QUESTA LA RAGIONE PER CUI TRA MILLE ANNI SI PARLERÀ ANCORA DELLA CROSTATA E DELLA SUA PERFEZIONE.

Luigi Messori

CHEESECAKE

CROSTATA LAMPONI E YUZU

COMPOSIZIONE

PASTA FROLLA
MASSA FRANGIPANE
CONFETTURA DI LAMPONI
BAGNA DI SCIROPPO AL LIMONE E SPEZIE
CREMA PASTICCERA
CREMA CHEESECAKE LAMPONI E YUZU
GLASSA ROSSA



Luigi Mariani

CHEESECAKE



dosi per 3 crostate
da 18 cm di diametro

FASI DI LAVORAZIONE

1. Cuocere direttamente il frangipane sulle basi di Pasta Frolla e lasciare raffreddare
2. Preparare gli inserti di crema Cheesecake lamponi e yuzu (in anelli foderati con una striscia di acetato, su una teglia rivestita con un foglio di acetato) e abbattere
3. Adagiare gli inserti su una griglia e glassare
4. Assemblare e decorare le torte

MONTAGGIO

Torta frangipane inzuppata con la bagna di sciroppo al limone e spezie
Strato di confettura di lamponi
Torta di crema Cheesecake lamponi e yuzu glassata

DECORAZIONE E FINITURA

Glassa rossa (per l'inserto di crema Cheesecake lamponi e yuzu)
Foglie rosso-oro, in cioccolato bianco
Cilindro rosso-oro, in cioccolato bianco ripieno di crema Cheesecake lamponi e yuzu
Lamponi freschi spolverati con zucchero a velo

Pasta Frolla

Ingredienti

200 g	burro all'82% di m.g.
160 g	zucchero a velo
80 g	mandorle bianche macinate finemente
1	baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
-	scorza grattugiata di ½ limone
60 g	uova
1 g	sale
340 g	farina di grano tenero tipo 00 W180
4 g	baking/lievito in polvere (facoltativo)

Procedimento

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli al burro morbido (ma ancora plastico) insieme con la scorza di limone: aggiungere lo zucchero a velo e le mandorle macinate, e lavorare in planetaria (con la foglia/scudo) senza montare. Disciogliere il sale nelle uova e incorporare. Quando la massa burrosa sarà uniforme, abbassare la velocità della macchina, incorporare la farina setacciata insieme con il baking e impastare al minimo, fino a che verranno totalmente assorbiti dalla pasta.

Formare un panetto, avvolgere con pellicola alimentare e fare stabilizzare in frigorifero per 10-12 ore. Trascorso il tempo di riposo, lavorare la Frolla per qualche minuto, in macchina

o a mano, per renderla malleabile. Stendere la pasta in fogli da 3 mm di spessore (spolverando moderatamente di farina); forare con il rullo buca-sfoglia, ricavare il fondo e le strisce per le crostate, distribuirli su una teglia rivestita con carta da forno e fare stabilizzare in frigorifero. Quando saranno freddi, modellarli negli anelli di acciaio (da 18 cm di diametro e 2 cm di altezza, possibilmente microforati).

Massa frangipane

Ingredienti

- 240 g burro all'82% di m.g.
- 165 g zucchero a velo
- 180 g uova
 - scorza grattugiata di 1 lime
- 250 g mandorle bianche macinate finemente
- 100 g farina di grano tenero tipo 00 W180/220

Procedimento

Setacciare la farina per 2 volte. In planetaria (munita di foglia/scudo) montare il burro morbido con la scorza di lime e lo zucchero a velo. Incorporare poco per volta le mandorle macinate, alternandole alle uova; infine aggiungere la farina setacciata e proseguire la lavorazione fino a ottenere un composto omogeneo.

Distribuire 1 cm di massa frangipane su ogni fondo di frolla e cuocere a 170°C per circa 18 minuti. Lasciare raffreddare.

Confettura di lamponi

Ingredienti

- 300 g lamponi
- 180 g zucchero
- 40 g sciroppo di glucosio
- 50 g succo di limone

- 50 g zucchero
- 9 g pectina

Procedimento

Portare a bollore i lamponi con la prima parte di zucchero e lo sciroppo di glucosio, aggiungere il succo di limone e riportare a bollore; incorporare la pectina e l'ultima parte di zucchero (precedentemente miscelati insieme) e lavorare per 1 minuto con il frullatore a immersione. Lasciare raffreddare, mescolando il composto ogni 10 minuti; poi setacciare e conservare in frigorifero in una bacinella inox.

Bagna di sciroppo al limone e spezie

Ingredienti

- 100 g acqua
- 100 g zucchero
- 1 stella di anice stellato
- 1 stecca di cannella
- 4 chiodi di garofano

- 30 g succo di limone
 - scorza grattugiata di 1 limone

Procedimento

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero e le spezie. Allontanare dalla fonte di calore e aspettare che la temperatura dello sciroppo si abbassi: quando raggiungerà i 60°C incorporare il succo e la scorza di limone e mescolare. Quando la bagna sarà fredda, filtrare e lasciare riposare.

Crema pasticcera (per la crema Cheesecake lamponi e yuzu)

Ingredienti

- 80 g tuorli
- 50 g zucchero
- 10 g amido di mais

- 200 g latte fresco intero
 - scorza di ¼ limone
- ½ baccello di vaniglia Bourbon Madagascar

Procedimento

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli: aggiungere lo zucchero, l'amido di mais e miscelare tutti gli ingredienti con la frusta. Contemporaneamente portare a bollore il latte con il baccello inciso e la scorza di limone; filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli mescolando costantemente, e completare la cottura a 82-84°C. Versare velocemente la crema in un contenitore sterilizzato, coprire (a contatto) con pellicola o cellophane alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Luigi Mariani

CHEESECAKE



Crema Cheesecake lamponi e yuzu

Ingredienti

300 g formaggio spalmabile Philadelphia
40 g miele di acacia
300 g crema pasticcera
100 g polpa di lamponi filtrata
20 g succo di yuzu

12 g gelatina in fogli
60 g acqua per la gelatina

600 g panna fresca al 35% di m.g.

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda, poi portare a 60°C. In planetaria (munita di foglia/scudo) lavorare a media velocità il formaggio con il miele; poi incorporare poco per volta la crema pasticcera. Unire il succo di yuzu alla polpa di lamponi; aggiungere la gelatina fusa e lavorare per circa 20 secondi con il frullatore a immersione, quindi amalgamare alla crema di formaggio. Infine, con la marisa, incorporare delicatamente la panna montata "lucida", prestando attenzione a non smontare il composto. Distribuire la crema in anelli da 14 cm di diametro e 2 cm di altezza (circa 420 g per anello), su una teglia rivestita con un foglio di acetato, e abbattere.

Glassa rossa

Ingredienti

125 g succo di lampone filtrato
125 g acqua
250 g zucchero
260 g sciroppo di glucosio

155 g latte condensato
110 g burro di cacao
1 g colorante alimentare rosso liposolubile
1,5 g colorante alimentare oro in polvere (facoltativo)

16 g gelatina in fogli
80 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Portare a bollore il succo di lampone con l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio; versare gradualmente sul burro di cacao precedentemente amalgamato con il latte condensato e il colorante (si può aggiungere l'oro in polvere per togliere un po' di "effetto trasparenza"), aggiungere la gelatina idratata e lavorare per 2 minuti con il frullatore a immersione per omogeneizzare e affinare la struttura, prestando molta attenzione a non incorporare bolle d'aria.

Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore in frigorifero, coperta, a contatto, da un foglio di cellophane o con pellicola alimentare. Al momento dell'utilizzo portare a 28-30°C.

Luigi Marconi

GELATI E SEMIFREDDI

LE COSE
BUONE DEL
MONDO

cap.

UNA VOGLIA CHE CI ASSALE, L'ATTESA DAVANTI A UNA VETRINA PIENA DI PRELIBATEZZE, L'INDECISIONE SU QUALE GUSTO SCEGLIERE FINO A POCHI SECONDI PRIMA DEL NOSTRO TURNO, POI QUEI BRIVIDI DI GUSTO IN BOCCA, QUELLE CONSISTENZE MORBIDE E VELLUTATE, LA CROCCANTEZZA INASPETTATA DELLE DECORAZIONI E IL SENSO DI APPAGAMENTO FINALE. DIFFICILE IMMAGINARE UN SORRISO PIÙ PIENO, SINCERO E SODDISFATTO DI QUELLO DI UN BAMBINO CON IL SUO GELATO. E LE COSE NON CAMBIANO POI MOLTO SE AD ASSAGGIARLO È IL SUO PAPÀ O SUO NONNO. CAMBIA FORSE IL PUDORE CON CUI LO GUSTA, L'ESPRESSIONE PIÙ CONTENUTA, L'ATTENZIONE A NON MACCHIARSI (SPESSO MAL RIPOSTA!). MA QUEL SENSO DI PIENEZZA E DI SODDISFAZIONE NON CAMBIA. IL SEMIFREDDO È IL PRECURSORE DEL GELATO, LA SUA MASSA È PIÙ SOFFICE PERCHÉ PIÙ RICCO DI SOSTANZA, CONTIENE MENO ACQUA, QUINDI MENO GHIACCIO. LA TEMPERATURA NATURALMENTE, PARLANDO DI PRODOTTI LA CUI STABILITÀ È DATA DAL FREDDO, È UN ASPETTO FONDAMENTALE, QUALCHE GRADO IN PIÙ O IN MENO E LA PERCEZIONE IN BOCCA CAMBIA RADICALMENTE. TANTO CHE, NONOSTANTE SIAMO ABITUATI A MANGIARLI D'ESTATE, È NELLA STAGIONE INVERNALE CHE DANNO IL LORO MEGLIO, QUANDO NON LI RICERCHIAMO CIOÈ SOLO PER SODDISFARE UN BISOGNO DI REFRIGERIO, ANCHE SE È PROBABILE CHE LA LORO VOLUBILITÀ SIA UNA PARTE FONDAMENTALE DELLA DEGUSTAZIONE. L'IDEA CHE SI SCIOLGANO DI LÌ A POCO SAZIA QUELLA VORACITÀ FANCIULLESCA, ISTINTIVA E PRIVA DI RITEGNO DI CHI SA CHE QUEL PIACERE HA UNA SCADENZA CHE SI ACCORCIA AD OGNI BOCCONE. LE TECNICHE SI SONO EVOLUTE NEL TEMPO, IN UNO SCAMBIO CONTINUO TRA IL MONDO DELLA GELATERIA E QUELLO DELLA PASTICCERIA ED HANNO DATO VITA A NUOVE FORME COME LE BOMBE GELATO. QUESTE, CON LA LORO TIPICA FORMA A CUPOLA, SEMPRE ATTUALE, PULITA E SEMPLICE, SONO IL PUNTO MEDIANO TRA INNOVAZIONE E PASSATO ED INVITANO ALL'ASSAGGIO OGGI COME IERI. SE LO CHIEDI A UN BAMBINO, TI DIRÀ CHE SOMIGLIANO AD UN PICCOLO MONDO TAGLIATO A METÀ E RIEMPITO DI TUTTE LE COSE BUONE DEL MONDO. SE LO CHIEDI A UN ADULTO, TI DIRÀ CHE QUEL BAMBINO HA RAGIONE.

Luigi Marconi

RICORDO

SEMIFREDDO
ALLA CANNELLA

COMPOSIZIONE

CROCCANTE CON CEREALI SOFFIATI MISTI

PARFAIT ALLA CANNELLA

GELATO ALLA NOCCIOLA





Luigi Mammari

RICORDO

31



*dosi per 3 anelli
da 18 cm (di diametro) per 4 cm (di altezza)*

FASI DI LAVORAZIONE

1. Montare le torte (in anelli foderati con una striscia di acetato, su una teglia rivestita con un foglio di acetato)
2. Abbattere per stabilizzare le strutture
3. Adagiare le torte su una griglia e nebulizzare con la miscela di cioccolato bianco e al latte
4. Decorare

MONTAGGIO

Strato di croccante con cereali soffiati misti
Strato di parfait alla cannella
Inserto di gelato alla nocciola
Strato di chiusura parfait alla cannella

DECORAZIONE E FINITURA

Miscela di cioccolato bianco e al latte
Giro-torta oro, in cioccolato fondente, alto 2 cm
Placchette rettangolari in cioccolato fondente
Fili oro in cioccolato fondente

Croccante con cereali soffiati misti

Ingredienti

180 g cereali soffiati misti
200 g cioccolato al latte 36%
50 g pasta pura di nocciola

Procedimento

Portare a fusione il cioccolato, poi amalgamare la pasta di nocciola; aggiungere i cereali e mescolare omogeneamente tutti gli ingredienti. Distribuire e stendere il croccante a circa 3 mm di spessore in anelli da 18 cm di diametro, su una teglia rivestita con un foglio di acetato, e abbattere.

Parfait alla cannella

Ingredienti

120 g zucchero
40 g acqua
160 g tuorli

6 g gelatina in fogli
30 g acqua per la gelatina

20 g cannella in polvere
1200 g panna fresca al 35% di m.g.

150 g zucchero
40 g acqua
120 g albumi

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. In un tegame (possibilmente di rame o comunque antiaderente) versare la prima parte di acqua, poi la prima parte di zucchero e cuocere a 118°C; quando lo sciroppo raggiungerà la temperatura di cottura versarlo "a filo" sui tuorli che montano in planetaria. Portare a fusione la gelatina idratata e aggiungerla al composto, sempre proseguendo la lavorazione, fino a quando la massa sarà tiepida.

In un secondo tegame (possibilmente di rame o comunque antiaderente) versare l'ultima parte di acqua, poi l'ultima di zucchero e cuocere a 121°C; quando lo sciroppo raggiungerà i 110°C iniziare a montare in planetaria gli albumi e, quando sarà pronto, versarlo a filo sugli albumi proseguendo a lavorare la meringa fino a che sarà montata al massimo del suo volume.

Amalgamare delicatamente la massa montata di albumi in quella di tuorli e aggiungere infine la panna montata "lucida" con la cannella, prestando molta attenzione a non smontare il composto.

Gelato alla nocciola

Ingredienti

1000 g latte fresco intero

150 g tuorli
300 g zucchero
100 g destrosio
5 g stabilizzante neutro

200 g panna fresca al 35% di m.g.
200 g pasta pura di nocciola

Procedimento

Miscelare a secco lo zucchero, il destrosio e il neutro, quindi versarli, mescolando, nei tuorli. Portare a bollore il latte, versarlo in 3 volte sulla miscela di tuorli e zuccheri mescolando costantemente, e cuocere a 82°C. Allontanare la crema dalla fonte di calore, incorporare la panna e la pasta di nocciola e lavorare con il frullatore a immersione per circa 5 minuti per omogeneizzare e affinare la struttura.

Filtrare, lasciare riposare la miscela in frigorifero per 3 ore per completare la maturazione, poi mantecare.

Distribuire il gelato in anelli da 16 cm di diametro a 2 cm di altezza e abbattere.

Miscela di cioccolato bianco e al latte (da nebulizzare)

Ingredienti

200 g cioccolato bianco
50 g cioccolato al latte 36%
100 g burro di cacao

Procedimento

Portare a fusione il cioccolato con il burro di cacao (a 35°C), mescolando costantemente per omogeneizzare il composto; filtrare e nebulizzare sulle torte fredde con l'apposita pistola da pasticciere.

Luigi Marconi

I DOLCI AL PIATTO

LA RETORICA
DELLA
PASTICCERIA

cap.

I CAKE AL PIATTO SONO L'ESPRESSIONE PIÙ COMPLETA DELLA FILOSOFIA DI UN PASTICCERE. LA TRADUZIONE ESATTA DEL SUO CONCETTO DI CUCINA, UN TEMA LIBERO SU CUI DIRE LA PROPRIA, QUALUNQUE SIA LA STAGIONE O LA MATERIA PRIMA DA ESALTARE. RAPPRESENTANO IL PUNTO DI ARRIVO DI UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE, L'ULTIMO RICORDO CHE RIMARRÀ NEGLI OCCHI E NELLA BOCCA DI CHI TERMINA UN PASTO, IL SIPARIO CHE SI CHIUDE POCO PRIMA DELL'APPLAUSO FINALE. DECRETANO IN MANIERA DEFINITIVA L'APPROVAZIONE DI UN MENU, NE CONFERMANO, SOLLEVANO O ADDIRITTURA NE SALVANO LE SORTI, SONO QUEL PUNTO IN PIÙ CHE LASCIA UN SORRISO E FA PENSARE IMMEDIATAMENTE A QUANDO TORNARE E A CHI SI MERITA DI ACCOMPAGNARCI IN QUELL'ASSAGGIO. IL CAKE AL PIATTO È FORSE IL PIÙ ESATTO PUNTO DI INCONTRO TRA IL MONDO DELLA PITTURA E QUELLO DELLA PASTICCERIA. LA NASCITA DI QUESTI DOLCI È UN PURO GESTO CREATIVO CHE TRAE ISPIRAZIONE DA UN LIBRO, DA UN DIPINTO, DAL MONDO CHE CI CIRCONDA, DA UNA SCENA DI VITA VISSUTA O IMMAGINATA. NON CI SONO REGOLE, POSSONO ESSERE IN ACCORDO CON IL MENU APPENA CONSUMATO O AVERE UN ATTEGGIAMENTO QUASI DISTOPICO, CHE NON SOLO NE PRENDE LE DISTANZE, MA DETTA NUOVE CONDIZIONI. SONO DOLCI CHE HANNO NELL'IMMEDIATEZZA LA LORO CARATTERISTICA PRINCIPALE, PERCHÉ VENGONO COMPOSTI E RIFINITI CON CREME, FRUTTA E DECORAZIONI POCO PRIMA DEL SERVIZIO. PROPRIO COME FOSSE UNA PERFORMANCE DAL VIVO, IN CUI L'ARTISTA RIPORTA SULLA TELA - O SUL PIATTO - LA SUA VISIONE, CHE A VOLTE SUBISCE UN PROCESSO DI MODIFICA E DI PERFEZIONAMENTO AL PASSE, IN BASE A UNO STATO D'ANIMO O A UN GUIZZO CREATIVO. OLTRE AL GESTO ESTETICO DI UNA PRESENTAZIONE ESTASIANTE, C'È NATURALMENTE MOLTO DI PIÙ. C'È LA PARTE NASCOSTA, QUELLA CHE HA A CHE FARE CON L'ESPERIENZA DEL PASTICCERE CHE PRIMA DI ARRIVARE AL RISULTATO FINALE PASSA GIORNATE INTERE NEL SUO LABORATORIO. C'È LA SOSTANZA. CI SONO LE NUOVE TECNOLOGIE DI GLASSAGGIO, CI SONO CALIBRAZIONI DI SAPORI E DI AROMI IN EQUILIBRIO PERFETTO CHE SI COMPLETANO A VICENDA E CI SONO LE CONSISTENZE CHE SORPRENDONO AD OGNI BOCCONE. COSÌ COME SAREBBE UTOPIA IMMAGINARE UNA PASTICCERIA DOVE GENIO E TECNICA NON FOSSERO IN EQUILIBRIO, LO STESSO VALE PER L'ARTE, CHE NON PUÒ ESISTERE SENZA L'ISPIRAZIONE E LA COERENZA ESPRESSIVA. **IL CAKE E IL DIPINTO, IL PIATTO E LA TELA.**

Luigi Marconi

TORTINO DELLA NONNA

MELE, CANNELLA E RUM

COMPOSIZIONE

MASSA ALLE MELE, CANNELLA E RUM
MELE CARAMELLATE



Luigi Marzoni

TORTINO DELLA NONNA



*dosi per stampi cilindrici
da 8 cm di diametro*

FASI DI LAVORAZIONE

1. Con il sac à poche, dosare circa 80 g di massa alle mele, cannella e rum in stampi imburrati e rivestiti con carta da forno; distribuire le mele caramellate e cuocere
2. Dosare la preparazione di mele caramellate per le semisfere in stampi di silicone, e abbattere

DECORAZIONE E FINITURA

Placchette tonde in cioccolato fondente
Semisfere di mele caramellate

Massa alle mele, cannella e rum

Ingredienti

- 2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar
- 300 g uova
- 300 g zucchero
- 40 g liquore rum
- 5 g cannella in polvere
- 8 g baking/lievito chimico in polvere
- 300 g farina di grano tenero tipo 00 W180/220

- 300 g burro all'82% di m.g.

- 600 g mele (mondate) a cubetti saltate in padella con burro e zucchero

Procedimento

Incidere i baccelli di vaniglia ed estrarre i semi. Miscelare a secco la farina con il baking, poi setacciare per 2 volte. Portare il burro a fusione.

In planetaria (munita di foglia/scudo) montare a velocità sostenuta le uova con lo zucchero e i semi della vaniglia; a circa metà della lavorazione (dopo circa 5 minuti) incorporare il rum (che deve essere a 45°C) e la cannella in polvere. Dopo circa 10 minuti, quando la massa sarà ben montata, incorporare le polveri setacciate, poi il burro fuso; infine, con la marisa, amalgamare uniformemente le mele a cubetti. Distribuire la massa negli stampi cilindrici imburrati e rivestiti con carta da forno, terminare in superficie con le mele caramellate e cuocere a 200°C per 15-18 minuti (dovranno risultare color nocciola chiaro).

Mele caramellate

(per terminare i tortini prima della cottura)

Ingredienti

800 g mele mondate e private del torsolo
60 g burro all'82% di m.g.
120 g zucchero
15 g succo di limone

Procedimento

Ridurre le mele in cubetti e cuocerle per farle asciugare; aggiungere il burro, poi lo zucchero e il succo di limone, e proseguire la cottura fino a che le mele risulteranno caramellate.

Mele caramellate

(per le semisfere decorative)

Ingredienti

400 g mele mondate e private del torsolo
120 g zucchero
30 g burro all'82% di m.g.

4 g gelatina in fogli
20 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Ridurre le mele in cubetti e cuocerle con lo zucchero e il burro; quando risulteranno di un bel colore ambrato aggiungere la gelatina idratata e mescolare per uniformare il composto. Dosare negli stampi semisferici (di silicone) e abbattere.

Luigi Marconi

LE MONOPORZIONI

L'AUTORITRATTO DEL PASTICCERE

cap.

LE MONOPORZIONI SONO PER IL PASTICCERE QUEL CHE L'AUTORITRATTO È PER IL PITTORE. RAPPRESENTANO IL MODO IN CUI UN ARTISTA VEDE LA SUA IMMAGINE PROIETTATA NEL MONDO. IN PASTICCERIA, È L'AUTO DEFINIZIONE ES-PORTABILE DI UN'IDEA DI CUCINA, IL COMPIMENTO DI UN PERCORSO LUNGO ANNI, LA MASSIMA ESPRESSIONE IN TERMINI DI RICERCA E DI TECNOLOGIA. UNA MONOPORZIONE PARLA DEL PASTICCERE, DELLA SUA VISIONE DEL MONDO, DI CIÒ CHE LO HA PORTATO FINO A QUEL PUNTO; DAI COLORI SCELTI SI PUÒ CAPIRE DA DOVE TRAE ISPIRAZIONE, DALLA MATERIA PRIMA PREDILETTA SI PUÒ TROVARE TANTO DELLA SUA FORMAZIONE, DAI "LINEAMENTI" TRACCIATI SI PUÒ DEDURRE LA SUA VISIONE DELLA VITA. NON È FORSE QUESTO UN AUTORITRATTO? È LA RISPOSTA A UN DESIDERIO, QUELLO DELL'UOMO DI AVERE PER SÉ E SOLO PER SÉ IN QUALSIASI MOMENTO UN PEZZO DI BELLEZZA O, IN QUESTO CASO, DI BONTÀ. SENZA CONDIVISIONE, SE NON CON UNA PERSONA AMATA, GUSTANDOSI UN SANO MOMENTO DI SOLITARIO EGOISMO. ESATTAMENTE COME FUNZIONA CON L'ARTE E CON IL BISOGNO DI CIRCONDARSI DI COSE BELLE, ESTETICAMENTE APPAGANTI E CHE SOPRATTUTTO CI DIANO EMOZIONE AD OGNI SGUARDO. A DIFFERENZA DELL'ARTE, LA PASTICCERIA ARRIVA ALLA CREAZIONE DELLE MONOPORZIONI, NELLA MAGGIOR PARTE DEI CASI, GRAZIE ALLA TECNOLOGIA. È QUESTA CHE CI PERMETTE DI CONSUMARE UN DOLCE FINO A QUALCHE GIORNO DOPO LA SUA PRODUZIONE SENZA CHE LE SUE PROPRIETÀ VENGANO ALTERATE. È PROBABILE CHE QUESTA TIPOLOGIA DI DOLCE SIA DA CONSIDERARE COME LA PIÙ DEMOCRATICA, PERCHÉ A DIFFERENZA DI TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI DI PASTICCERIA, SIANO ESSE TORTE, CROSTATE O CAKE AL PIATTO, SONO FRUIBILI DA CHIUNQUE, NON NECESSITANO DI UN RISTORANTE DOVE ESSERE GUSTATE E SOPRATTUTTO NON RICHIEDONO LA PRESENZA DI UN GRUPPO DI PERSONE CON CUI CONDIVIDERLE. LA MONOPORZIONE È LA SUBLIMAZIONE DI UN MOMENTO, UNA CANDELINA SU CUI ESPRIMERE UN DESIDERIO, UN TAGLIO CHE UNISCE DUE PERSONE IN UNA PROMESSA PER LA VITA. È GOLA, È FELICITÀ, È RICCHEZZA ALLA PORTATA DI TUTTI, È LA DOLCEZZA DEL TEMPO CHE SCORRE, È IL VOLTO DI UN ARTISTA, QUELLO DEL PASTICCERE, CHE SEMBRA AVER DISEGNATO QUELL'OPERA SOLO PER VOI.

Luigi Messori

SPAGNOLA

CACAO, LIMONE,
LAMPONE, VANIGLIA

COMPOSIZIONE

PASTA FROLLA AL CACAO
MOUSSE AL LIMONE
PAN DI SPAGNA ALLA VANIGLIA
MOUSSE AI LAMPONI
GLASSA ROSSA
GLASSA GIALLO-ORO



Luigi Mariani

SPAGNOLA



dosi per stampi a parallelepipedo
da monoporzioni

FASI DI LAVORAZIONE

1. Montare le monoporzioni
2. Abbattere per stabilizzare le strutture
3. Adagiare su una griglia e effettuare la doppia glassatura
1. Decorare

MONTAGGIO

(si consiglia di utilizzare stampi in silicone)

Base di Pasta Frolla al cacao
Strato di mousse al limone
Strato di Pan di Spagna alla vaniglia
Strato di mousse ai lamponi
Strato di Pan di Spagna alla vaniglia
Strato di chiusura di crema al limone

DECORAZIONE E FINITURA

Glassa rossa
Glassa gialla
Fili in cioccolato fondente
Lamponi freschi
Fettine di limone
Oro in fogli

Pasta Frolla al cacao

Ingredienti

175 g	burro all'82% di m.g.
100 g	zucchero a velo
40 g	tuorli
250 g	farina di grano tenero tipo 00 W180
80 g	cacao amaro in polvere
-	scorza grattugiata di 1 arancia
2 g	sale

Procedimento

Miscelare a secco la farina con il cacao e setacciare per 2 volte. In planetaria (munita di foglia/scudo) impastare il burro morbido (ma ancora plastico) con lo zucchero a velo; aggiungere i tuorli, poi le polveri setacciate, la scorza d'arancia e il sale, e lavorare al minimo fino a che verranno totalmente assorbiti dalla pasta. Formare un panetto, avvolgere con pellicola alimentare e fare stabilizzare in frigorifero per 10-12 ore. Trascorso il tempo di riposo, lavorare la Frolla per qualche minuto, in macchina o a mano, per renderla malleabile. Stendere la pasta in fogli da 2 mm di spessore (spolverando moderatamente di farina); forare con il rullo buca-sfoglia, ricavare dei rettangoli di pasta della dimensione adeguata a quella degli stampi, distribuirli su una teglia rivestita con carta da forno e fare stabilizzare in frigorifero. Cuocere a 160°C per circa 14 minuti. Lasciare raffreddare.

Meringa all'italiana (per la mousse al limone e la mousse ai lamponi)

Ingredienti

100 g albumi
35 g zucchero

150 g zucchero
50 g acqua

Procedimento

In un tegame (possibilmente di rame o comunque antiaderente) versare l'acqua, poi la seconda parte di zucchero e cuocere a 121°C; quando lo sciroppo raggiungerà i 110°C iniziare a montare in planetaria gli albumi con la prima parte di zucchero e, quando sarà pronto, versarlo "a filo" sugli albumi proseguendo a lavorare la meringa fino a che sarà tiepida.

Mousse al limone

Ingredienti

30 g succo di limone
3 g scorza grattugiata di limone
10 g zucchero
24 g tuorli
100 g meringa all'italiana

400 g panna fresca al 35% di m.g.

10 g gelatina in fogli
50 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Mescolare lo zucchero ai tuorli e la scorza di limone, aggiungere il succo di limone e cuocere, come per una crema inglese, a 82°C. Versare velocemente la crema in un contenitore sterilizzato, coprire (a contatto) con pellicola o cellophane alimentare e far raffreddare in abbattitore.

Amalgamare delicatamente la panna montata "lucida" alla crema fredda; portare a fusione la gelatina idratata e incorporarla alla meringa all'italiana; infine amalgamare la crema con la panna alla meringa all'italiana, prestando molta attenzione a non smontare il composto.

Pan di Spagna alla vaniglia

Ingredienti

150 g albumi
160 g zucchero
150 g tuorli
2 baccelli di vaniglia Bourbon Madagascar

100 g farina di grano tenero tipo 00 W180
35 g fecola di patate

50 g burro all'82% di m.g.

Procedimento

Incidere i baccelli di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli ai tuorli. Miscelare a secco la farina con la fecola e setacciare per 2 volte.

In planetaria (munita di frusta) montare "a neve ferma" gli albumi con lo zucchero, poi incorporare "a filo" i tuorli con la vaniglia; amalgamare con la marisa le polveri setacciate e infine incorporare delicatamente il burro precedentemente portato a fusione, prestando attenzione a non smontare il composto.

Utilizzando uno chablon da 36x36 cm, distribuire a 1 cm di spessore la massa in una teglia rivestita con carta da forno e cuocere, in una cornice alta 1,5 cm, a 210°C per circa 6-7 minuti.

Appena sfornato, spolverare con zucchero il Pan di Spagna, capovolgere su una teglia rivestita con carta da forno e abbattere.

Mousse ai lamponi

Ingredienti

150 g meringa all'italiana
165 g polpa di lamponi (filtrata)
400 g panna al 35% di m.g.

9 g gelatina in fogli
45 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda, poi portarla a fusione e incorporarla alla meringa all'italiana. Incorporare la polpa di lamponi alla meringa e infine amalgamare la panna montata "lucida", prestando molta attenzione a non smontare il composto.

Glassa rossa

Ingredienti

275 g acqua
275 g zucchero
250 g sciroppo di glucosio

180 g latte condensato
150 g burro di cacao
3 g colorante alimentare rosso liposolubile
1 g colorante alimentare argento in polvere

(facoltativo)

20 g gelatina in fogli
100 g acqua per la gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Portare a bollore l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio; versare gradualmente sul burro di cacao precedentemente amalgamato con il latte condensato e il colorante (si può aggiungere l'argento in polvere per togliere un po' di "effetto trasparenza"),

SPAGNOLA

Luigi Messori



aggiungere la gelatina idratata e lavorare per 2 minuti con il frullatore a immersione per omogeneizzare e affinare la struttura, prestando molta attenzione a non incorporare bolle d'aria.

Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore in frigorifero, coperta, a contatto, da un foglio di cellophane o con pellicola alimentare. Al momento dell'utilizzo portare a 28-30°C.

Glassa giallo-oro

Ingredienti

130 g acqua
130 g zucchero
130 g sciroppo di glucosio

240 g latte condensato
90 g burro di cacao
2 g colorante alimentare giallo-limone liposolubile
0.5 g colorante alimentare oro in polvere (facoltativo)
9 g gelatina in fogli
40 g acqua per gelatina

Procedimento

Idratare la gelatina nell'acqua fredda. Portare a bollire l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio; versare gradualmente sul burro di cacao precedentemente amalgamato con il latte condensato e il colorante (si può aggiungere l'oro in polvere per togliere un po' di "effetto trasparenza"), aggiungere la gelatina idratata e lavorare per 2 minuti con il frullatore a immersione per omogeneizzare e affinare la struttura, prestando molta attenzione a non incorporare bolle d'aria.

Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore in frigorifero, coperta, a contatto, da un foglio di cellophane o con pellicola alimentare. Al momento dell'utilizzo portare a 28-30°C.

Indice alfabetico

INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

Abbondanza. Crostata al mandarino	159	Morbidone. Crema, vaniglia, mandarino	290
Aida	202	Nicola. Riso, nocciole, cioccolato	78
Amarena	272	Note d'autunno. Amaretto, cioccolato, caffè	286
Bianchissima. Vaniglia, frutti rossi	70	Olandesina	244
Cake al gianduja	236	Pandolce Genovese	218
Charlotte russa. Savoiaro, maraschino, cioccolato fondente, vaniglia	264	Parfait allo zabaglione	173
Cheesecake. Crostata lamponi e yuzu	118	Parfait di prugne all'Armagnac	169
Corona. Crostata con vermicelli di marroni	151	Passione. Crostata con ganache al cioccolato fondente	128
Crostata alle albicocche	147	Peccato. Mandorle, vaniglia, lamponi, mele, limone	60
Crostata babà, con frutta e crema pasticcera	125	Pistacchietta. Pistacchio, pistacchio e ancora pistacchio	28
Deliziosa. Pistacchio, arancia rossa, mandorla	280	Portoghese. Pistacchio, maraschino, cioccolato fondente, vaniglia	55
Desdemona. Bomba gelato	195	Primavera. Crostata con fragole	143
Esplosione al cioccolato. Cacao, cioccolato, mandarino, mandorle	277	Principessa. Bomba gelato	190
Felicità estiva. Fragole, mandorle, cioccolato	83	Principessa. Fragole, mandorle, maraschino	20
Foresta nera. Cacao, amarene, kirsch, cioccolato	75	Regina. Bomba gelato	187
Fortuna. Crostata con ganache al cioccolato fondente e arancia	154	Ricordo. Semifreddo alla cannella	164
Ghiotta. Cioccolato, cacao, nocciole	33	Segreto. Cioccolato fondente, vaniglia, nocciola e maraschino	36
Giada. Mandarino, mandorle, vaniglia	96	Semifreddo ai lamponi	180
Golosa. Mandorle, mascarpone, amarene, menta	110	Sogno. Crostata con frutti di bosco	138
Intensità. Noci, caffè, cioccolato	100	Sorpresa	226
La dama. Cioccolato, pere, mandorle	47	Sorriso. Parfait alla vaniglia	177
Lampioncino	249	Sospiro. Limone, cioccolato fondente, frutto della passione, caramello	295
Leggera. Amaretto, nocciola, cioccolato	261	Spagnola. Cacao, limone, lampone, vaniglia	254
Leggerezza. Pistacchio, mandorle, arancia	86	Speranza. Crostata cheesecake, lamponi e yuzu	133
Margherita. Pistacchio, cioccolato fondente, frutti di bosco	50	Suprema. Nocciole, cioccolato al latte	93
Mela. Mandorle, mele, vaniglia	269	Tartufata all'arancia. Arancia, caramello, mandorle	107
Micado	198	Tortino al cioccolato	233
Mondo	241	Tortino della nonna. Mele, cannella e rum	210
Monoporzione alle carote	223	Trionfo. Nocciola, cioccolato fondente, cacao e vaniglia	42
Morbidone alle albicocche	215	Vanitosa. Limone, cioccolato, ananas	24

