

*All'altra metà di me stesso, mia moglie Sabina,
una donna speciale, piena di forza,
coraggio e amore. La donna con cui ho deciso di
percorrere la strada della mia "dolce" vita.*



IL PIÙ | GRANDE

PASTICCERE

ANTONIO DALOISO



SOMMARIO

Introduzione	7
La giuria	10
Il più grande pasticcere - Antonio Daloiso	14
Capolavori dalla trasmissione	16
Terra mia	18
Africa	24
Ma che freddo fa!	30
Tiramisù	36
Si vola...	43
Energia pura	48
Benvenuta Eliana	54
Torta Carême	60
Pasticceria Mignon	66
Le ricette di Antonio - Le speciali e le classiche	
Tutto comincio	76
Tra estate e inverno	82
Mio caro	88
Sinfonia d'Eraclio	94
Tentazione	100
Crostata di frutta	106
Savarin	112
Millefoglie	118
Torta all'italiana "meringata"	124
Sacher	130
Panna cotta al profumo di fragola e limone	136
Indici	143

Realizzazione grafica e editoriale
Gianluca Dalla Zeta/Studio Dispari

Fotografie
© Toro Media/Piergiorgio Camilli
© Maurizio D'Avanzo
© Remo Di Gennaro
© Shutterstock

In copertina
fotografie © Remo Di Gennaro

ISBN 978883971649-1

© 2015 Rai Com SpA
Rai Eri
Via Umberto Novaro, 18 - 00195 Roma
rai-eri@rai.it
www.eri.rai.it

Produced under licence from Sony Pictures Television
& Toro Media
"©2015 CPT Holdings Inc., All Rights Reserved"
Il Più Grande Pasticcere and all associated logos,
images and trade marks are owned and/or controlled
by Sony Pictures Television



INTRODUZIONE

Nel nostro Paese, la pasticceria è da sempre parte integrante dell'alimentazione. Con essa si scandiscono i ritmi delle stagioni e si segnano i momenti più importanti della vita: una nascita, una festa religiosa, un compleanno, il Natale, la Pasqua. Ogni occasione ha il suo dolce. La pasticceria italiana è innegabilmente protagonista di un'evoluzione che dal Rinascimento a oggi porta con sé secoli di storia e intrecci di culture, da Oriente a Occidente. Forte di una tradizione che affonda le sue radici nel territorio, nella religione e nella cultura del Paese, essa influisce profondamente sulle nostre abitudini e nello sviluppo di nuove tendenze in tutto il mondo. Dal macaron al bigné, dal tiramisù al panettone, consumati da Parigi a Tokyo, passando per Rio de Janeiro e Sidney, la nostra pasticceria è innegabile protagonista del cambiamento.

Negli ultimi vent'anni onnipresente sul podio delle più importanti competizioni internazionali, la pasticceria italiana spazia tra cioccolato e gelato, influenzando fortemente l'evoluzione delle tendenze in termine di gusti e sapori, ma anche di consumi, in continenti decisamente meno sensibili alla tradizione dolciaria.

Paradossalmente, negli ultimi anni, la professione è messa a dura prova a causa, in parte, di un allontanamento dei giovani da questo "duro lavoro" ma soprattutto della complicata burocrazia che affligge il mestiere di artigiano in Italia. Il lavoro artigianale, che per i nostri predecessori rappresentava un vanto, oggi è una vera e propria sfida.

Il pasticciere di oggi deve anche fare i conti con i diversi problemi legati all'alimentazione: meno zucchero, meno grassi, niente glutine. Nuove esigenze dettano nuovi obiettivi, verso una più attenta ricerca della materia prima e di una sua adeguata conservazione. Possiamo senz'altro affermare che il confronto internazionale ci ha permesso di rivalutare l'unicità delle materie prime "made in Italy", davvero apprezzate oltre confine: le nocciole del Piemonte o del Lazio, le noci del Carso o di Sorrento, le mandorle pugliesi o quelle siciliane, il pistacchio di Bronte, le arance, i mandarini, i limoni, gli infiniti oli e formaggi protagonisti di molti dessert si traducono di conseguenza in una possibilità di sviluppo economico, legato all'esportazione di materie prime e di competenze.

"Il più grande pasticciere" è l'opportunità di far comprendere al grande pubblico quanto sia in realtà complessa la preparazione di un "semplice" dolce. Di avvicinarsi alla pasticceria. Un'arte che insegna la precisione, la razionalità, la creatività. Che insegna a essere pazienti. Pasticceria è rispetto per le materie prime. È imparare a conoscerle, scoprirne le interazioni, capire la necessità di far maturare aromi e consistenze. È la capacità di creare dal nulla, lasciandosi guidare dal proprio umore, dall'istinto e dalle emozioni. Pasticceria è un'arte in cui s'impara a lavorare con gli altri, a fidarsi degli altri, a trasferire le proprie conoscenze e in cambio di riceverne di nuove.

Il viaggio itinerante attraverso paesi e città d'Italia, previsto dalle prove a cui sono stati sottoposti i candidati in trasmissione, ha rappresentato l'opportunità di scoprire o riscoprire tradizioni quasi dimenticate o per alcuni totalmente sconosciute, in regioni meravigliose che ci fanno sentire orgogliosi del nostro Bel Paese. La sana competizione tra persone appassionate che fanno della propria passione una missione, rappresenta uno stimolo unico per creazioni innovative, sperimentazioni e accostamenti nuovi, dal gusto raffinato. La competizione, vissuta con serietà e umiltà, racchiude in sé la chiave di volta per una crescita contagiosa.





LUIGI BIASETTO

RAGIONE E SENTIMENTO

Nasce a Bruxelles, terra del cioccolato (non a caso materia prima da lui prediletta), dove inizia la sua formazione lavorando nei più importanti laboratori della città e intrecciando relazioni professionali con i maggiori esponenti del settore. Veneziano di origine, prova un'istintiva attrazione per le tecniche decorative dei maestri vetrai, che saprà declinare nell'arte dolciaria, trasformando semplici materie prime in vere opere d'arte. Premi e riconoscimenti non tardano ad arrivare e nel 1997 è capitano del team italiano che conquista la Coppa del Mondo. L'anno successivo fonda, insieme alla moglie Sandra, quella che oggi è considerata una delle più rinomate pasticcerie d'Italia, nel 2007 entrata a far parte della prestigiosa associazione Relais Dessert, punto di unione delle eccellenze del settore. Pasticcere dell'Anno nel 2006, è maestro indiscusso di fama internazionale. Nel 2014 ottiene la stella del World Pastry Stars assegnatagli assieme ad altri nove colleghi come riconoscimento dei migliori dieci pasticceri al mondo.

La pasticceria secondo Biassetto: è cuore, ma soprattutto testa. Emozione e creatività, ingredienti senza dubbio essenziali, vanno incanalate in un metodo rigoroso e ragionato, fatto di logica e ordine. Occuparsi di una cosa alla volta, ma bene e fino in fondo è il concetto alla base del "metodo Biassetto". Pasticceria è intelligenza: pensare con razionalità, possedere una mente curiosa e aperta, veloce e versatile. È passione, il motore di ogni cosa, che fa andare avanti e sopportare i sacrifici che la professione richiede. È competenza, che si acquisisce, partendo da solide basi teoriche, con la pratica e l'esperienza. È trasmettere emozioni, coinvolgendo tutti i sensi, regalando istanti di puro piacere e felicità.



IL SUO MOTTO: "FARE UNA COSA ALLA VOLTA FINO IN FONDO"



LEONARDO DI CARLO

SCIENZA CREATIVA

Cresciuto nel laboratorio dei genitori a Roma, frequenta le più prestigiose scuole italiane ed europee del settore, affiancando grandi maestri pasticceri. Tra viaggi e corsi di perfezionamento, arrivano i primi successi e riconoscimenti fino alla conquista del titolo di Campione del Mondo nel 2004. All'attività di laboratorio, ormai da anni affianca quella dell'insegnamento, che svolge con passione: trasmettere e condividere le proprie competenze ed esperienze, fornire ai giovani gli strumenti per realizzarsi è per lui fonte di grande soddisfazione. Formatore appassionato ed estremamente comunicativo, è apprezzato per il suo stile unico, fatto di semplicità ed empatia. Seguitissimi i suoi corsi di pasticceria scientifica, che offrono un approccio innovativo alla conoscenza tecnica delle materie prime. Nel 2012, come *summa* del suo sapere (e del desiderio di dividerlo), pubblica *Tradizione in evoluzione*, una vera e propria bibbia per i professionisti di settore: non solo ricette, ma tutti gli strumenti per conoscere a fondo quest'arte straordinaria e arrivare così a elaborare un metodo di lavoro personale e "creare la propria pasticceria".

La pasticceria secondo Di Carlo: è logica e scienza unita a emozione e creatività. Doti che non si improvvisano, ma che vanno coltivate in anni di studio e di pratica. Crearsi un bagaglio di conoscenze tecniche, conoscere la chimica e la fisica quasi alla maniera di un farmacista, per comprendere le materie prime, il loro modo di "comportarsi" e trasformarsi. Sapere quali sono le percentuali e i numeri giusti per il raggiungere il perfetto equilibrio in una preparazione. Qui sta la scienza: offre solide basi alla creatività, la quale poi si esprime, interpreta, ripensa, personalizza, innova... L'attitudine alla ricerca porta Di Carlo a spingersi sempre oltre, sperimentando ed esplorando tutte le possibilità di ingredienti semplici e tradizionali per ottenere risultati ogni volta nuovi, secondo la filosofia di "tradizione in evoluzione".



IL SUO MOTTO: "PASSIONE, UMILTÀ E...SOGNO"



ROBERTO RINALDINI

LO STILISTA DEL DOLCE

Rimini, classe 1977, il pasticcere più glamour d'Italia inizia la sua avventura in seguito a un infortunio sui campi di pallavolo, di cui era già una giovane promessa. Infortunio che segnerà il suo destino. Al tempo frequenta una scuola alberghiera sulla Riviera romagnola, cammina con le stampelle e, durante la ricreazione, è costretto a rimanere in aula. Sfogliando una rivista del settore pasticceria, rimane letteralmente folgorato dalle immagini di un buffet artistico realizzato in zucchero e cioccolato a un concorso mondiale. Da quell'istante Roberto sa cosa vuole e cosa vuole diventare: stravolgerà i canoni del pasticcere classico italiano. La carriera è fulminante. A soli 19 anni, "l'enfant prodige della pasticceria italiana" conquista il primo di una lunga serie di prestigiosi riconoscimenti in Italia e all'estero. Nel 2004 è il membro più giovane di sempre a entrare nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Nel 2006 e nel 2008 conquista il titolo di campione del mondo e, nel 2013, arriva la consacrazione a Maestro Pasticcere dell'anno, seguita dall'ammissione all'esclusiva associazione Relais Dessert, il gotha della pasticceria internazionale. Un percorso di successo, costruito su una solida formazione e un talento innato, come la sua straordinaria creatività. Instancabile imprenditore, ha all'attivo otto locali ed è ideatore di concorsi internazionali unici nel suo genere, dedicati ai giovani e alle donne. Attento alle richieste del mercato, portano la sua firma linee di pasticceria prima mai realizzate da artigiani, come Rinaldini for kids, una collezione a misura di bambino fatta di dolcezze golose e divertenti, e Rinaldini Gluten Free Line, dedicata ai celiaci e certificata dal Ministero della Salute. In pochi anni, ha saputo creare uno stile assolutamente personale, elegante e moderno, addirittura avveniristico, che ha conquistato anche il mondo della moda, per il quale è diventato un punto di riferimento. Famoso per i suoi gioielli e abiti in zucchero esportati anche in Giappone, viene soprannominato "stilista del dolce" per i suoi dessert à porter, vere e proprie collezioni di dolci... per lui la pasticceria è la gioielleria dell'alimentazione.

La pasticceria secondo Rinaldini: estro, creatività e un pizzico di genialità. Supportati da una solida preparazione e da un'assoluta padronanza della materia prima e della tecnica, competenze che si ottengono solo con rigore, ferrea disciplina e tanta pratica. Pasticceria è piacere dei sensi a 360 gradi. È gioia, colore, stile ma soprattutto contenuto. È far sognare!



IL SUO MOTTO: "LAVORA SEMPRE CON LA CONSAPEVOLEZZA DI NON ESSERE SECONDO A NESSUNO MA ANCHE CON L'UMILTÀ DI NON ESSERE SUPERIORE A NESSUNO"



IL PIÙ | GRANDE
PASTICCERE

ANTONIO DALOISO

IL PASTICCERE CHE HA CONQUISTATO LA GIURIA



“HO GIOCATO E SOGNATO TRA DOLCI E FORNELLI, CON UMILTÀ HO ALIMENTATO IL FUOCO CHE ARDEVA DENTRO DI ME. LE MIE MANI SONO DIVENTATE I MIEI OCCHI, LA MIA MENTE, I MIEI SOGNI E QUELLI DEGLI ALTRI. NON MI SONO MAI ARRESO. SONO CRESCIUTO E CONTINUO A SOGNARE”.

La moglie direbbe che la pasticceria è il suo primo amore. Antonio dice che è la sua passione. Ma che “non è nata in lui”, bensì “è lui a esserci nato”: la pasticceria è tradizione e vita della sua famiglia. Classe '88, Antonio è nato e cresciuto nel laboratorio del padre – che prima ancora era di suo nonno – nella (amatissima) città di Barletta. La sua vocazione professionale era già “scritta”: a soli 14 anni decide di affiancare il padre nell’attività. La crescita professionale è immediata, grazie a un talento innato e a una grande forza di volontà: frequenta una lunga serie di corsi di specializzazione in Italia e all’estero e presto arrivano i primi successi e riconoscimenti. Il 2011 è l’anno della svolta: vince, con la squadra italiana, il titolo di campione mondiale juniores di pasticceria e, pochi mesi dopo, apre il suo negozio, coronando il sogno di gestire un’attività in proprio. Nel 2014 entra a far parte dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ricoprendo il primato del più giovane accademico. Nutre una predilezione per la lavorazione di uno zucchero speciale, l’isomalto (per questo gli amici lo chiamano affettuosamente “isomà”), con il quale – dice – riesce a “esprimersi al meglio” e a “rilassarsi”: ne risultano decorazioni eccezionali, veri e propri capolavori scultorei.

Caparbio e appassionato, ambizioso seppur umile, Antonio è stato definito dai giudici della trasmissione “una macchina da guerra”. La sua dedizione alla pasticceria è davvero sorprendente. Ti conquista, letteralmente. Per lui è molto più di un mestiere, di un’arte: è una missione, è la sua vita. Rappresenta uno stimolo continuo a crescere, umanamente e professionalmente. Ma, soprattutto, è il desiderio di tradurre sogni in realtà attraverso le sue creazioni, e regalare istanti di puro piacere e felicità.



**IL PIÙ | GRANDE
PASTICCERE**

**CAPOLAVORI
DALLA TRASMISSIONE**

siggi



TERRA MIA...

DOSI PER ► 8-10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 3 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

► **MARMELLATA DI ARANCE DEL GARGANO**

Succo di arancia 200 g
Zucchero semolato 50 g
Pectina 4 g
Gelatina 9 g

► **PRALINATO**

Mandorle a bastoncino 200 g
Zucchero semolato 200 g

► **BACIO DI DAMA ALLE MANDORLE**

Farina di mandorle 50 g
Burro 50 g
Farina 50 g
Zucchero semolato 50 g

► **CREMA INGLESE**

Latte 250 g
Panna 250 g
Tuorli 100 g
Zucchero 50 g

► **PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE**

Tuorli 160 g
Zucchero 180 g
Farina 105 g
Farina di mandorle 125 g
Burro 70 g
Albume 190 g

► **BAVARESE AL PRALINATO**

Crema inglese 300 g
Gelatina in polvere 6 g
Pralinato 150 g
Panna 200 g

► **GLASSA CARMELLO E ARANCIA**

Zucchero 120 g
Panna 140 g
Acqua 60 g
Succo di limone 20 g
Gelatina 8 g

“ Questo dolce rappresenta la mia terra. È una danza tra i suoi profumi e i suoi prodotti, un gioco di consistenze tra le mandorle di Bari e le arance del Gargano. Colori e sapori, semplici e inconfondibili, che raccontano la mia storia. ”





PROCEDIMENTO

MARMELLATA DI ARANCE DEL GARGANO

Succo di arancia 200 g | Zucchero semolato 50 g | Pectina 4 g | Gelatina 9 g

01

Versate il succo d'arancia con metà dello zucchero in un pentolino e portate a bollore. Togliete dal fuoco e aggiungete la pectina mescolata allo zucchero rimanente. Riportate a bollore e versate sulla gelatina precedentemente idratata. Mescolate bene il tutto. Colate il composto in uno stampo con fondo di silicone e un anello di 20 cm di diametro con al centro un altro anello di 14 cm di diametro. Formate uno strato alto 5 mm. Riponete in abbattitore fino al momento dell'assemblaggio del dolce.



PRALINATO

Mandorle a bastoncino 200 g | Zucchero semolato 200 g

02

Tostate le mandorle in forno a 200°C per 5 minuti. Fate sciogliere a fiamma molto bassa lo zucchero a secco in un pentolino, senza mescolare e, quando il caramello avrà assunto un bel colore bruno, aggiungete le mandorle ancora calde. Mescolate per amalgamare bene il tutto. Versate il composto su un foglio di silpat (o su un foglio di carta da forno) e lasciate raffreddare. Tenetene da parte metà per la decorazione finale. Mettete il resto nel mixer e miscelate fino a ottenere una pasta piuttosto densa.



BACIO DI DAMA ALLE MANDORLE

Farina di mandorle 50 g | Burro 50 g | Farina 50 g | Zucchero semolato 50 g

03



Unite tutti gli ingredienti e impastate, lavorando il composto con le mani. Fate un panetto e riponetelo in frigo a riposare, avvolto nella pellicola, per mezz'ora. Passate poi l'impasto attraverso un setaccio a maglia grande, per ottenere una sorta di grossolano macinato. Su un foglio di carta da forno disponete un anello di 20 cm di diametro e, al centro, un altro anello di 14 cm di diametro. Adagiate 100 g del macinato ottenuto tra i due anelli: dovrà avere uno spessore di circa 8 mm. Cuocete per 20 minuti in forno caldo a 155°C.

CREMA INGLESE

Latte 250 g | Panna 250 g | Tuorlo 100 g | Zucchero 50 g

04



Unite gli ingredienti in un pentolino e mixate il tutto con un frullatore a immersione. Portare a una temperatura di 84°C e mixate ancora. Togliete dal fuoco e fate raffreddare velocemente: versate la crema su una teglia e riponete in abbattitore per 10 minuti. Conservatela poi in frigo fino al momento dell'utilizzo.



PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

Tuorlo 160 g | Zucchero 180 g | Farina 105 g | Farina di mandorle 125 g | Burro 70 g | Albume 190 g

05

Montate i tuorli con 110 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Setacciate le polveri e fate fondere il burro. Montate gli albumi a neve ben ferma, aggiungendo a poco a poco lo zucchero restante. Mescolate al composto di tuorli e zucchero metà degli albumi montati. Incorporate poi le polveri e il resto degli albumi montati. Infine, aggiungete il burro fuso precedentemente alleggerito con la massa montata. Versate il composto in uno stampo ad anello di 18 cm di diametro posto su un silpat, con al centro un altro anello di 14 cm di diametro. Formate uno strato di 5 mm. Infornate a 170°C per 25 minuti circa.



BAVARESE AL PRALINATO

Crema inglese 300 g | Gelatina in polvere 6 g | Pralinato 150 g | Panna 200 g

06

In un pentolino, versate la crema inglese sulla gelatina precedentemente ammollata e strizzata. Mettete sul fuoco: quando avrà raggiunto una temperatura di 30 °C circa, unite il pralinato e la panna montata lucida. Amalgamate bene il tutto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.



GLASSA CARAMELLO E ARANCIA

Zucchero 120 g | Panna 140 g | Acqua 60 g | Succo di limone 20 g | Gelatina 8 g

07

Mettete zucchero, panna, acqua e succo di limone in un pentolino e portate a bollore. Unite quindi la gelatina precedentemente idratata e mescolate bene il tutto, fino a ottenere un composto denso e omogeneo. Riponete in abbattitore fino a utilizzo.

MONTAGGIO

Usate come base del dolce l'anello con il bacio di dama: colate sopra la bavarese al pralinato, realizzando uno strato di circa 1 cm di altezza. Adagiate poi il pan di spagna alle mandorle e sovrapponetelo lo strato di marmellata di arance. Infine, colate un altro strato di bavarese (sempre 1 cm di spessore). Trasferite il dolce nell'abbattitore per circa 20 minuti.

FINITURA

Procedete con la glassatura: mettete il dolce su una gratella e ricopritelo di glassa al caramello e arancia. Per una glassatura perfetta, la glassa dovrà essere usata a una temperatura compresa tra i 15 e i 18 °C. Decorate la base del dolce con il pralinato non macinato che avete messo da parte. Se vi piace, potete "riempire" il foro centrale con la decorazione che preferite. Antonio ha realizzato per questo dolce una splendida scultura in zucchero, la sua specialità.



LA MANDORLA DI TORITTO

In Puglia, e in particolare nella provincia di Bari, la mandorlicoltura ha segnato profondamente la conformazione del paesaggio agrario e la cultura popolare. La mandorla è protagonista indiscussa della pasticceria locale, che sia trasformata in pasta reale o nella tipica torta rosata, oppure caramellata in croccante o pralinato. Una delle più apprezzate varietà italiane si produce proprio qui, nel territorio del comune di Toritto, dove si sono mantenute cultivar autoctone che portano il nome di cittadini illustri, come la Antonio De Vito, molto pregiata ma rara perché poco produttiva, e la Filippo Cea. Quest'ultima è ancora diffusa nei

mandorleti e giovani produttori stanno investendo sul prezioso frutto, che presenta eccezionali caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Il sapore è intenso e deciso ma al contempo equilibrato, con deliziose note di burro finali. La spiccata pastosità la rende perfetta per l'utilizzo in pasticceria. In attesa che venga istituito un consorzio di tutela, il presidio Slow Food difende e promuove questa delicata e complessa produzione, che ha come obiettivo la sopravvivenza delle cultivar e della mandorlicoltura tradizionale.





AFRICA

DOSI PER ► 8-10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 3 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

► BACIO DI DAMA MANDORLE E LIMONE

Burro 150 g
Zucchero 150 g
Farina 150 g
Farina di mandorle 150 g
Scorza grattugiata di 2 limoni

► CREMOSO ESOTICO

Zucchero 220 g
Uova 200 g
Panna liquida 80 g
Burro 70 g
Polpa di mango 45 g
Polpa di limone 40 g
Polpa di cocco 40 g
Acqua 37 g
Gelatina in polvere 8 g

► TARTARE DI ANANAS E LIME

Ananas 400 g
Gelatina neutra 90 g
Scorza di lime grattugiata 6 g

► PAN DI SPAGNA

Uova 360 g
Zucchero 300 g
Tuorli 200 g
Farina 200 g
Fecola 200 g
Baccelli di vaniglia 2
Scorza di limone grattugiata q.b.

► MELE SPADELLATE

Zucchero 50 g
Burro 50 g
Mela 1

► GLASSA AL MANGO

Polpa al mango 250 g
Panna fresca 250 g
Acqua 120 g
Zucchero 100 g
Glucosio 100 g
Gelatina in polvere 9 g

► BAVARESE MASCARPONE E VANIGLIA

Panna 250 g
Mascarpone 150 g
Zucchero 115 g
Tuorli 100 g
Acqua 37 g
Gelatina in polvere 4 g
Baccello di vaniglia 1

“ Il dolce è ispirato a due grandi amici, uniti dalla stessa terra: l’Africa. Uno è tornato, l’altro appena partito. Sono per me come fratelli e in questa torta ho rappresentato le loro esperienze, il mio affetto e i profumi di quella terra meravigliosa.”

”





PROCEDIMENTO

BACIO DI DAMA MANDORLE E LIMONE

01 Burro 150 g | Zucchero 150 g | Farina 150 g | Farina di mandorle 150 g | Scorza grattugiata di 2 limoni



Unite tutti gli ingredienti e impastate, lavorando il composto con le mani. Fate un panetto e riponetelo in frigo a riposare, avvolto nella pellicola, per 20 minuti. Passate poi l'impasto attraverso un setaccio a maglia grande, per ottenere una sorta di grossolano macinato. Sistemate uno stampo ad anello di 16 cm di diametro su una placca rivestita di carta da forno. Adagiate sul fondo il composto, in modo che formi uno strato alto circa 5 mm. Fate cuocere a 160 °C per 20 minuti.



CREMOSO ESOTICO

02 Zucchero 220 g | Uova 200 g | Panna liquida 80 g | Burro 70 g | Polpa di mango 45 g
Polpa di limone 40 g | Polpa di cocco 40 g | Acqua 37 g | Gelatina in polvere 8 g

Mettete in un pentolino tutti gli ingredienti esclusa la gelatina, portate a 90 °C e colate il composto sulla gelatina precedentemente ammollata. Versate in uno stampo ad anello del diametro di 16 cm, quanto basta a formare uno strato di 8 mm. Trasferite in abbattitore fino a utilizzo.



TARTARE DI ANANAS E LIME

03 Ananas 400 g | Gelatina neutra 90 g | Scorza di lime grattugiata 6 g

Tagliate l'ananas a cubetti regolari di 5 mm. Unite alla gelatina e al lime, amalgamate e lasciate marinare per circa un'ora.



PAN DI SPAGNA

04 Uova 360 g | Zucchero 300 g | Tuorli 200 g | Farina 200 g | Fecola 200 g | Baccelli di vaniglia 2
Scorza di limone grattugiata q.b.



Montate nella planetaria le uova e lo zucchero, aromatizzando con la polpa di vaniglia e la scorza di limone. Incorporate i tuorli poco alla volta. Setacciate la farina con la fecola, quindi versate a pioggia amalgamando delicatamente il tutto con un leccapentole. Stendete a uno spessore di 5 mm su una teglia rivestita di carta da forno e infornate per 8 minuti a 200 °C.



MELE SPADELLATE

05 Zucchero 50 g | Burro 50 g | Mela 1

Tagliate la mela a cubetti da 5 mm di lato. Aggiungete lo zucchero e fate marinare per 10 minuti. In un tegame, sciogliete il burro, unite le mele con lo zucchero e fate caramellare. Lasciate riposare il composto, coperto da pellicola trasparente, per almeno 15 minuti, o fino a utilizzo.



GLASSA AL MANGO

06 Polpa al mango 250 g | Panna fresca 250 g | Acqua 120 g | Zucchero 100 g
Glucosio 100 g | Gelatina in polvere 9 g

Portare a bollire tutti gli ingredienti, esclusa la gelatina. Raggiunta la temperatura di 105 °C, versate sulla gelatina precedentemente idratata. Trasferite in una bacinella in abbattitore fino a utilizzo.





BAVARESE MASCARPONE E VANIGLIA

Panna 250 g | Mascarpone 150 g | Zucchero 115 g | Tuorli 100 g | Acqua 37 g
Gelatina in polvere 4 g | Baccello di vaniglia 1

07

Portate lo zucchero con l'acqua e la vaniglia alla temperatura di 121 °C e versate a filo sui tuorli mentre montano in planetaria, preparando così una pâte à bombe. Fate girare fino a raffreddamento. Aggiungete gradatamente il mascarpone e la panna montata e infine la gelatina precedentemente ammollata. Utilizzatela direttamente (v. fase di montaggio).

MONTAGGIO

Prendete uno stampo ad anello di 18 cm di diametro e mettetelo su una placca rivestita di carta da forno. Disponete sul fondo il bacio di dama e colatevi uno strato di bavarese alto 5 mm. Adagiate sopra un disco di pan di spagna del diametro di 16 cm, precedentemente coppato con apposito anello. Disponete uno strato di mele caramellate e coprite con un altro strato di bavarese (sempre di 5 mm di spessore). Unite il cremoso precedentemente abbattuto e chiudete con un ultimo strato di bavarese. Trasferite in abbattitore per 30 minuti.

FINITURA

Scaldare la glassa: quando avrà raggiunto la temperatura di 28 °C, distribuitene un generoso strato a chiusura del dolce. "Coronate" con la tartare di ananas e lime disponendo i cubetti a formare un anello regolare.

Antonio ha sistemato al centro del dolce una noce di cocco, realizzata con cioccolato fondente e bianco. Ha completato la decorazione con fili di zucchero in isomalto e sottili placchette di cioccolato fondente ricoperte di scaglie di cocco.



IL MANGO

Il mango è un albero sempreverde originario dell'India, presente in questa area geografica già da tempi antichissimi. Questa pianta, infatti, appare in molte leggende indiane ed è considerata sacra per gli Indù, che la utilizzano per creare delle ghirlande decorative per i loro templi. In cucina si usa il frutto, caratterizzato dalla forma ovoidale e dalla buccia di un colore che può variare dal giallo-rossastro al verde. La polpa interna è succosa e gialla, dal sapore zuccherino-acidulo, e contiene un nocciolo voluminoso. Le dimensioni dei frutti possono cambiare mol-

to: alcuni non sono più grandi di una prugna, mentre altri raggiungono anche i 2 kg di peso. Oltre che per il particolare sapore, il mango è apprezzato anche per le sue proprietà antiossidanti, essendo ricco di vitamine A, C, e D. Nonostante l'India rimanga il maggiore esportatore di questo frutto, il mango è ad oggi coltivato in tutte le regioni tropicali e se ne possono individuare diverse tipologie, tra cui alcune più apprezzate, come la Tommy Atkins, la Haden, la Kent e la Keitt.





MA CHE FREDDO FA!

DOSI PER ▶ 8 DESSERT AL PIATTO

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 2 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

▶ **BACIO DI DAMA AL GRUÉ DI CACAO**

Grué di cacao 125 g
Zucchero 125 g
Farina 125 g
Farina di mandorle 100 g
Burro 125 g
Fiore di sale 5 g

▶ **BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO**

Uova 235 g
Zucchero 100 g
Panna 100 g
Farina 85 g
Farina di mandorle 60 g
Zucchero invertito 60 g
Burro 60 g
Cioccolato fondente 70% 55 g
Lievito 6 g
Cacao in polvere 20 g

▶ **CREMOSO ALLA MANDORLA**

Latte 117 g
Pasta di mandorla 100 g
Zucchero 27 g
Panna 10 g
Gelatina in polvere 2 g
Soluzione citrica al 50% 2 g
Baccello di vaniglia ½

▶ **GELATINA AL LAMPONE**

Polpa di lampone congelata 200 g
Zucchero invertito 21 g
Gelatina in polvere 5 g

▶ **CREMA INGLESE SPECIALE**

Panna 88 g
Latte 88 g
Tuorli 35 g
Sciroppo di glucosio 5 g
Zucchero invertito 5 g

▶ **MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%**

Panna 333 g
Cioccolato fondente 70% 240 g
Crema inglese speciale 222 g
Baccello di vaniglia ½

▶ **GLASSA A SPECCHIO**

Glassa neutra 250 g
Panna 208 g
Zucchero 188 g
Cacao in polvere 61 g
Acqua 25 g
Gelatina in polvere 13 g

“È inverno. Qualche fiocco di neve e il nastro di un pacco regalo attraversano il piatto. Il rosso acceso dei frutti di bosco richiama il Natale. L'aroma del cioccolato fondente ci cattura e ci avvolge con la sua intensità, accompagnato dal gusto rotondo delle mandorle.”





PROCEDIMENTO

BACIO DI DAMA AL GRUÉ DI CACAO

01 Grué di cacao 125 g | Zucchero 125 g | Farina 125 g | Farina di mandorle 100 g | Burro 125 g | Fiore di sale 5 g

Mettete nel mixer il grué di cacao e il fior di sale e aggiungetevi poco per volta lo zucchero. Setacciate le polveri e versate il grué di cacao e zucchero. Unite il burro morbido tagliato a pezzetti, impastate e trasferite in frigo per 20 minuti. Stendete l'impasto e tagliatelo a cubetti. Cuocete in forno termo-ventilato a 160 °C per 20 minuti.



BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO

02 Uova 235 g | Zucchero 100 g | Panna 100 g | Farina 85 g | Farina di mandorle 60 g | Zucchero invertito 60 g | Burro 60 g | Cioccolato fondente 70% 55 g | Lievito 6 g | Cacao in polvere 20 g

Mettete nel mixer le uova, lo zucchero e lo zucchero invertito. Setacciate insieme la farina, il lievito, la farina di mandorle e il cacao. Aggiungete le polveri all'impasto di zucchero e uova e mixate per 3 minuti sino a ottenere un composto omogeneo. Portate la panna e il burro a 40 °C e unite all'impasto. Infine, fate sciogliere il cioccolato a 50 °C, incorporate al composto e mixate il tutto per 4-5 minuti. In una teglia rettangolare, stendete l'impasto di 1 cm di spessore. Cuocete a 180 °C per 7 minuti.



CREMOSO ALLA MANDORLA

03 Latte 117 g | Pasta di mandorla 100 g | Zucchero 27 g | Panna 10 g | Gelatina in polvere 2 g | Soluzione citrica al 50% 2 g | Baccello di vaniglia ½



Scaldate il latte e la panna, aromatizzandoli con la polpa di vaniglia, a una temperatura di 50 °C. Aggiungetevi lo zucchero e infine la gelatina precedentemente idratata. Scaldate la pasta di mandorle a 45 °C. Versate il tutto poco per volta in una caraffa graduata e mixate con un frullatore a immersione. Unitevi la soluzione citrica al 50%. Mixate nuovamente e riponetevi in frigo per almeno 10 minuti o fino a utilizzo.

GELATINA AL LAMPONE

04 Polpa di lampone congelata 200 g | Zucchero invertito 21 g | Gelatina in polvere 5 g

Idratate la gelatina in abbondante acqua fredda. Scaldate 100 g di polpa di lampone con lo zucchero invertito e scioglietevi la gelatina. Aggiungete la polpa rimanente e amalgamate bene il tutto. Fate gelificare in frigo per un'ora. Al momento dell'utilizzo, riscaldete a 20 °C.



CREMA INGLESE SPECIALE

05 Panna 88 g | Latte 88 g | Tuorli 35 g | Sciroppo di glucosio 5 g | Zucchero invertito 5 g

Portate la panna con il latte a bollore. Versatela sui tuorli precedentemente mescolati agli zuccheri (senza montarli). Cuocete fino a coagulazione, a 82/84 °C, e mixate con un frullatore a immersione. Mettete in abbattitore per 10 minuti e conservate in frigorifero fino a utilizzo.



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%

06 Panna 333 g | Cioccolato fondente 70% 240 g | Crema inglese speciale 222 g | baccello di vaniglia ½



Fate sciogliere il cioccolato a una temperatura di 50/55 °C circa. Emulsionate con una frusta, aggiungendo la quantità minima di crema inglese ancora calda per ottenere una consistenza elastica e brillante. Unitela poi tutta, gradualmente, e mixate. Verificate la temperatura (50 °C) prima di aggiungere la panna montata aromatizzata con la polpa di vaniglia. Amalgamate con delicatezza per non smontare il composto. Appena pronta, distribuitene una parte nei piatti di presentazione e l'altra in 8 stampi a sfera, che trasferirete in abbattitore fino a utilizzo.



GLASSA A SPECCHIO

Glassa neutra 250 g | Panna 208 g | Zucchero 188 g | Cacao in polvere 61 g

Acqua 25 g | Gelatina in polvere 13 g

07

Mettete in una casseruola l'acqua, lo zucchero, la panna e la glassa neutra e portate a bollore. Aggiungete il cacao mescolando energicamente. Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina precedentemente idratata. Riponete in frigorifero fino a utilizzo.

MONTAGGIO

Con un coppapasta, ricavate dal biscotto morbido 8 dischi del diametro di 10 cm. Adagiate sullo strato di mousse al cioccolato, precedentemente disposto nel piatto, un disco di biscotto. Disponete uno strato di purea di lamponi intorno al biscotto per chiuderlo e rifinirlo. Con l'aiuto di un sac à poche, dressate il disco con il cremoso alle mandorle. Glassate una sfera al fondente e adagiatela al centro, sopra il cremoso; ai lati, disponete alcuni cubetti di bacio di dama.



FINITURA

Antonio ha decorato con ribes e scenografici fiocchi di neve di cioccolato bianco (potete farli anche in pasta di zucchero). Un nastro rosso in isomalto completa la decorazione con un tocco natalizio.

IL LAMPONE

Assieme ad altri frutti come fragola, mirtillo e ribes, il lampone fa parte dei "frutti di bosco". Si tratta, infatti, di piante che crescono spontaneamente nel sottobosco, anche se il lampone è un arbusto cespuglioso che non ha difficoltà ad adattarsi anche a climi e terreni molto diversi. Può raggiungere altezze anche di 2-3 metri e i suoi frutti sono delle more di forma che varia dallo sferico al conico. Il colore più noto è il rosso, ma esistono varietà con frutti anche gialli, bianchi o neri e il sapore può oscillare dal molto dolce all'acidulo, con differenze anche di intensità. Poiché si tratta di un frutto estremamente delicato, la

raccolta avviene per lo più con metodo manuale anche nelle coltivazioni e per capire il momento giusto della raccolta, si deve osservare la colorazione e il facile distacco del frutto dal peduncolo. Una volta colti, vengono separati i lamponi che presentano qualche imperfezione o un'eccessiva maturazione e vengono destinati alla produzione di marmellate o succhi. Quelli invece perfetti, vengono indirizzati sul mercato del fresco o surgelati immediatamente per conservare al meglio le caratteristiche estetiche, il gusto e le proprietà nutritive.





TIRAMISÙ

DOSI PER ► 10 TAZZE MONODOSE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 1 ORA E 30 MINUTI

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

► SAVOIARDI

Albumi 170 g
Tuorli 165 g
Farina 165 g
Zucchero 150 g
Miele mille fiori 15 g
Bacello di vaniglia 1

► BAGNA AL CAFFÈ

Caffè (preferibilmente) espresso 300 g
Zucchero 150 g

► MERINGA ALL'ITALIANA

Zucchero 250 g
Albumi 125 g
Acqua 50 g

► CREMA TIRAMISÙ

Mascarpone 500 g
Tuorli 200 g
Panna 250 g
Meringa 175 g
Zucchero 75 g
Acqua 20 g
Gelatina in polvere 10 g

“È il dolce italiano per eccellenza. E, come spesso accade, la genialità sta nella sua estrema semplicità. Tre gli ingredienti caratterizzanti, per un dolce al cucchiaino intramontabile: l'aroma intenso del caffè, la morbidezza dei savoiardi e la cremosità del mascarpone.”

”





PROCEDIMENTO

SAVOIARDI

01

Albumi 170 g | Tuorli 165 g | Farina 165 g | Zucchero 150 g | Miele mille fiori 15 g | Baccello di vaniglia 1

Montate i tuorli con 50 g di zucchero, il miele e la polpa estratta dal baccello di vaniglia. Montate anche gli albumi con lo zucchero rimasto portandoli a neve. Al composto di tuorli unite la farina, alternandola con gli albumi montati. Stendete l'impasto su una placca da forno per mezzo di un sac à poche montato con bocchetta lunga, larga e liscia. Infornate a 200 °C per 10 minuti.



BAGNA AL CAFFÈ

02

Caffè (preferibilmente) espresso 300 g | Zucchero 150 g

Zuccherate il caffè appena fatto. Fate raffreddare.



MERINGA ALL'ITALIANA

03

Zucchero 250 g | Albumi 125 g | Acqua 50 g

Montate gli albumi con 50 g di zucchero in planetaria, alla velocità minima. In una casseruola, portate l'acqua e lo zucchero rimanente a 121 °C. A temperatura raggiunta, versate a filo lo sciroppo sugli albumi e continuate a girare fino a raffreddamento.



CREMA TIRAMISÙ

04

Polpa al mango 250 g | Panna fresca 250 g | Acqua 120 g | Zucchero 100 g
Glucosio 100 g | Gelatina in polvere 9 g

Montate i tuorli in planetaria. Preparate uno sciroppo a base di acqua e zucchero e portate a 116 °C: versatelo a filo sui tuorli e mescolate. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda e aggiungete i tuorli. Stemperate il mascarpone con un po' di panna liquida e unitelo al composto. Aggiungete infine la panna montata lucida e la meringa. Utilizzate direttamente per assemblare il dolce (eventualmente si conserva in frigorifero fino a utilizzo).





MONTAGGIO E FINITURA

Inzuppate i savoiardi nella bagna. Alternate due strati di savoiardi e crema. Antonio ha completato con un fiore di cioccolato fondente.



IL TIRAMISÙ

Diverse sono le leggende che riguardano la storia di questo dolce goloso; da quelle che attribuiscono la nascita di questa preparazione alla Toscana intorno al 1600, in occasione dell'arrivo del granduca Cosimo dei Medici, a quelle che assegnano l'invenzione a un pasticciere di Torino che voleva omaggiare Cavour, per non parlare di quelle molto meno realistiche. Ad oggi si pensa che questo dolce sia nato soltanto recentemente, poiché non se ne trova traccia nei ricettari precedenti alla metà del XX secolo e si tende ad attribuire l'origine a

un ristorante di Treviso. Nato come preparazione fredda al cucchiaio che alterna strati di biscotti savoiardi inzuppati di caffè, mascarpone, una crema di uova e una spolverata di cacao in polvere in superficie, il tiramisù vanta adesso moltissime varianti; dall'aggiunta di panna montata, all'utilizzo di liquori, come il Marsala, ma anche la sostituzione del caffè e l'introduzione di ingredienti come il cioccolato, o l'inserimento di frutta, come fragole, frutti di bosco, cocco e altri.





SI VOLA...

DOSI PER ► 10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 2 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO,
ESCLUSA LA SFOGLIA, CHE SI CONSIGLIA
DI PREPARARE IL GIORNO PRIMA)

INGREDIENTI

- **PASTA SFOGLIA**
Farina 650 g
Burro in placche da incasso 500 g
Acqua fredda 350 g
Burro 50 g
Sale 10 g
- **PASTA CHOUX PER BIGNÈ**
Acqua 300 g
Uova 270 g
Farina 200 G
Burro 150 Vg
Sale 5 g
- **PAN DI SPAGNA**
Zucchero 150 g
Uova 110 g
Burro 100 g
Farina 90 g
Tuorli 60 g
Fecola 10 g
1 baccello di vaniglia
- **BAGNA ALLA VANIGLIA**
Acqua 300 g
Zucchero 150
Baccello di vaniglia 1
- **ZUCCHERO PER GLASSARE**
Zucchero 350 g
Glucosio 120 g
Acqua 100 g
- **CREMA ALLA VANIGLIA**
Latte 300 g
Tuorli 130 g
Zucchero 100 g
Panna 30 g
Amido di mais 30 g
Baccello di vaniglia 1
- **MONTAGGIO**
Lamponi q. b.

“ Questo dolce è dedicato a due nuovi amici. Come in ogni avventura, non sapevo chi avrei incontrato durante il viaggio... E ho conosciuto voi, due persone speciali, con cui condividere emozioni e risate. Un’amicizia che non potevo immaginare. ”





PROCEDIMENTO

PASTA SFOGLIA

Farina 650 g | Burro in placche da incasso 500 g | Acqua fredda 350 g | Burro 50 g | Sale 10 g

La sfoglia ha dei tempi di lavorazione piuttosto lunghi: si consiglia pertanto di prepararla con anticipo, uno o più giorni prima (se più di un giorno prima, congelatela).

01

Preparate un impasto piuttosto grezzo con la farina, l'acqua, il sale e 50 g di burro. Fate riposare in frigorifero, coperto da pellicola trasparente, per 30 minuti (meglio sarebbe prepararlo 8-12 ore prima dell'utilizzo). Stendete la pasta a 1 cm di spessore. Disponete al centro il burro da incasso. Chiudete l'impasto, ripiegando i lati verso il centro. Stendete la sfoglia, tirandola per il lungo, e ripiegate su se stessa in modo da avere 4 strati sovrapposti. Trasferite in frigorifero per 30 minuti. Ruotate l'impasto di ¼ di giro e stendete di nuovo l'impasto, poi ripiegate ancora in 4. Riponete altri 30 minuti in frigo. Ripetete il procedimento ancora due volte. Stendete la sfoglia così ottenuta molto sottile, a 2 mm. Fate riposare per un'ora a temperatura ambiente e infornate per 15 minuti a 200 °C.



PASTA CHOUX PER BIGNÈ

Acqua 300 g | Uova 270 g | Farina 200 g | Burro 150 g | Sale 5 g

02

Mettete in un tegame l'acqua, il sale e il burro. Raggiunto il bollore, aggiungete la farina setacciata. Su fuoco medio, continuate a mescolare per fare asciugare il composto finché non lo vedrete staccarsi dalle pareti della pentola. Togliete dal fuoco e trasferite l'impasto in una bastardella: mescolate per un paio di minuti allargandolo alle pareti per farlo intiepidire. Infine, aggiungete le uova a filo, lavorando l'impasto finché non risulterà morbido e omogeneo. Mettete il composto in un sac à poche e stendete i bignè su una teglia foderata di carta da forno. Infornate a 200 °C per 10-15 minuti.



PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g | Uova 110 g | Burro 100 g | Farina 90 g | Tuorli 60 g | Fecola 10 g | 1 baccello di vaniglia

03

Montate le uova con lo zucchero e la polpa estratta dalla bacca di vaniglia: quando la massa avrà raggiunto una consistenza spumosa e soffice, aggiungete a filo i tuorli sbattuti. Versate a pioggia la farina precedentemente setacciata con la fecola e infine il burro fuso. Colate il composto in una teglia a uno spessore di 5 mm. Infornate a 200 °C per 8 minuti. Lasciate raffreddare.



BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua 300 g | Zucchero 150 | Baccello di vaniglia 1

04

Portate a bollore e lasciate riposare fino a utilizzo.



ZUCCHERO PER GLASSARE

Zucchero 350 g | Glucosio 120 g | Acqua 100 g

05

Unite tutti gli ingredienti in un pentolino e portate alla temperatura di 152 °C. Intingete i bignè nella glassa ancora calda. Lasciate raffreddare.



CREMA ALLA VANIGLIA

Latte 300 g | Tuorli 130 g | Zucchero 100 g | Panna 30 g | Amido di mais 30 g | Baccello di vaniglia 1

06

Versate il latte in un pentolino, unite il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portate a ebollizione e aggiungete il resto degli ingredienti mescolando con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Raggiunta la temperatura di 83 °C, togliete dal fuoco. Stendete la crema su una teglia, copritela con la pellicola e mettetela in abbattitore per 10 minuti.



MONTAGGIO E FINITURA

Lamponi q.b.

Con un anello, ricavate dalla pasta sfoglia un disco del diametro di 20 cm: sarà la base del dolce. Spalmate uno strato di crema al centro. Coppate il pan di spagna con un disco di 14 cm di diametro. Bagnatelo e disponetelo al centro, sopra la crema. Decorate il girotorta con i bigné precedentemente farciti di crema, lasciando 2 cm tra l'uno e l'altro. Stendete uno strato di crema sul pan di spagna e disponetevi sopra i lamponi. Con un sac à poche provvisto di beccuccio Saint-Honoré, colmate lo spazio tra i bigné con ciuffi di crema e ricoprite, sempre a ciuffetti, la parte centrale del dolce. Antonio ha completato con un decoro a farfalla in isomalto evocativo del nome del dolce.



LA SAINT-HONORÉ

Molto apprezzata in Italia, la torta Saint Honoré è in realtà di origini parigine. La sua nascita si fa risalire infatti alla metà dell'ottocento a opera di un pasticcere che lavorava nella capitale francese in Rue Saint Honoré, appunto. Monsieur Chiboust, era questo il nome dell'uomo, inventò un disco di pasta biscotto bordata da pasta brioche, riempito di una crema da lui creata, più densa di quella pasticceria, e che prese il nome del suo inventore: fu questa la prima versione della torta, poi ulteriormente arricchita con i bigné e le decorazioni

tipiche, ma che fu possibile creare solo dopo che prese piede l'utilizzo della tasca da pasticcere, chiamata anche sac à poche. Oggi, la ricetta classica richiede la base di pasta sfoglia o brisée, decorata con una corona di bigné farciti con crema e una decorazione all'interno del disco con crema chantilly. In realtà, però, molte sono le varianti, sia per quanto riguarda la pasta usata per la base che per la crema utilizzata, ma anche aggiunte di altri sapori come frutti canditi e cioccolato.





ENERGIA PURA

DOSI PER ► 24 CIOCCOLATINI

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

Per questa prova, ai candidati è stata chiesta una pièce di cioccolato alta almeno un metro, ispirata a Expo 2015. Nella sua articolata scultura, Antonio ha scelto di rappresentare alcuni elementi-simbolo, dalla pala eolica – legata al tema dell'energia rinnovabile – al globo, che richiama l'universalità dell'esposizione. La pralina, di cui trovate qui la ricetta, si collega idealmente al tema portante di questo Expo: "Nutrire il Pianeta".

INGREDIENTI

- **FONDENTE PER STAMPO**
Cioccolato fondente 70% 500 g
- **GANACHE CROCCANTE**
Pralinato 66% 96 g
Cialdine da cono gelato 30 g
Cioccolato al latte 19 g
Burro di cacao 7 g
- **GANACHE FRESCA AL CIOCCOLATO BIANCO**
Cioccolato bianco 137 g
Panna 66 g
Burro 31 g
Zucchero invertito 13 g
Baccello di vaniglia 1



“ In perfetto tema Expo 2015 - “Nutrire il Pianeta”, questa pralina è un boccone di energia “pronta per l'uso”: il cioccolato avvolge le nocciole, con una nota di vaniglia e un accenno di croccante. ”





PROCEDIMENTO

FONDENTE PER STAMPO

Cioccolato fondente 70% 500 g

01

Temperate il cioccolato e preparate l'apposito stampo per cioccolatini: spennellatelo con burro di cacao bianco e completate con una spolverata di oro. Rivestite poi lo stampo con il cioccolato fondente temperato, colmandolo. Attendete 5 minuti e rovesciatelo: il cioccolato non solidificato colerà fuori, mentre alle pareti il cioccolato si sarà rappreso, rivestendole a uno spessore di circa 1 mm. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.



GANACHE CROCCANTE

Pralinato 66% 96 g | Cialdine da cono gelato 30 g | Cioccolato al latte 19 g | Burro di cacao 7 g

02

Mescolate il pralinato, il burro di cacao e il cioccolato precedentemente sciolti a una temperatura di 45/50 °C. Temperate la massa a 26 °C. Aggiungete le cialdine croccanti sbriciolate. Colate subito nell'apposito stampo rivestito di fondente, riempiendolo per metà. Trasferite in frigorifero.



GANACHE FRESCA AL CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato bianco 137 g | Panna 66 g | Burro 31 g | Zucchero invertito 13 g | Baccello di vaniglia 1

03



Fate bollire la panna con lo zucchero invertito e la vaniglia incisa. Passate al colino. Versate lentamente la miscela ancora bollente sul cioccolato precedentemente sciolto a 45 °C. Mescolate "in tondo" al centro della preparazione con un leccapentole per creare un cuore elastico e brillante: questa struttura dovrà essere mantenuta fino alla fine della preparazione. Non appena la ganache avrà raggiunto circa i 35 °C, aggiungete il burro a cubetti a temperatura di 4 °C e amalgamate il tutto. Raffreddate la ganache a bagnomaria in acqua fredda a 26 °C e colatela a colmare lo stampo.



MONTAGGIO

Chiudete con il cioccolato fondente rimasto nuovamente temperato. Fate riposare i cioccolatini in frigo per 5-10 minuti e sformateli.



FOTO INTEIRA
SCULTURA EXPO

LA PRALINA

Con il termine pralina, in origine, si intendono i dolcetti composti da mandorle o nocciole tostate ricoperte da zucchero caramellato. In realtà oggi spesso si usa questa definizione per identificare qualunque cioccolatino composto da un ripieno di varia natura e un rivestimento di cioccolato. Riguardo a questa seconda accezione, si deve a Jean Neuhaus, un pasticcere belga, la creazione

della prima pralina. Nipote di un farmacista svizzero che si era trasferito a Bruxelles e che era solito ricoprire le medicine con uno strato di cioccolato per renderle più appetibili, nel 1912 Jean inventò questo cioccolatino ripieno e fu subito un grande successo. A lui si deve anche l'invenzione del *ballotin*, ovvero della scatola di cartone appositamente studiata per contenerli.





BENVENUTA ELIANA

DOSI PER ► 40 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 3 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

► PASTA CHOUX

Acqua 900 g
Uova 810 g
Farina 600 g
Burro 450 g
Sale 15 g

► CREMA ALLA NOCCIOLA

Latte 900 g
Tuorli 400 g
Zucchero 300 g
Pasta nocciola 250 g
Panna 100 g
Amido di mais 80 g
Baccello di vaniglia 1

► ZUCCHERO CAMELLATO

Zucchero 1 kg
Glucosio 350 g
Acqua 300 g
Granella di zucchero q.b.

► CROCCANTE PER ALZATA

Zucchero 800 g
Glucosio 600 g
Mandorle a bastoncino o a filetti 600 g
Acqua 100 g

“

Il dolce giusto al momento giusto. Questo croquembouche è riservato alle grandi occasioni: e quale occasione più bella se non quella di festeggiare la nascita della mia nipotina? È grandioso come l'impresa di venire al mondo e la felicità che l'accompagna.

”



Foto di dettaglio



PROCEDIMENTO

PASTA CHOUX

Acqua 900 g | Uova 810 g | Farina 600 g | Burro 450 g | Sale 15 g

01

Mettete in un tegame l'acqua, il sale e il burro. Raggiunto il bollore, aggiungete la farina setacciata. Su fuoco medio, continuate a mescolare per fare asciugare il composto finché non lo vedrete staccarsi dalle pareti della pentola. Togliete dal fuoco e trasferite l'impasto in una bastardella: mescolate per un paio di minuti allargandolo alle pareti per farlo intiepidire. Infine, aggiungete le uova a filo, lavorando l'impasto finché non risulterà morbido e omogeneo. Mettete il composto in un sac à poche e stendete su carta da forno i bignè (circa 5-6 cm di diametro). Infornate a 200 °C per 10-15 minuti. Lasciate raffreddare.



CREMA ALLA NOCCIOLA

Latte 900 g | Tuorli 400 g | Zucchero 300 g | Pasta nocciola 250 g | Panna 100 g
Amido di mais 80 g | Baccello di vaniglia 1

02

Versate il latte in una casseruola, unite il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portate a ebollizione e unite il resto degli ingredienti mescolando con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Raggiunta la temperatura di 83 °C, togliete dal fuoco. Stendete la crema su una teglia, copritela con la pellicola e mettetela in abbattitore: quando avrà raggiunto la temperatura di 4 °C, tiratela fuori e aggiungete la pasta nocciola.



ZUCCHERO CARAMELLATO

Zucchero 1 kg | Glucosio 350 g | Acqua 300 g | Granella di zucchero q.b.

03

Mettete in una casseruola prima l'acqua e poi lo zucchero e il glucosio e cuocete a fuoco medio. Senza mescolare, portate a una temperatura di 152 °C. Arrestate la cottura dello zucchero immergendo la casseruola in una bacinella d'acqua fredda. Procedete subito, con il caramello ancora bollente, alla glassatura dei bignè, metà dei quali andranno intinti nella granella. Lasciate raffreddare.

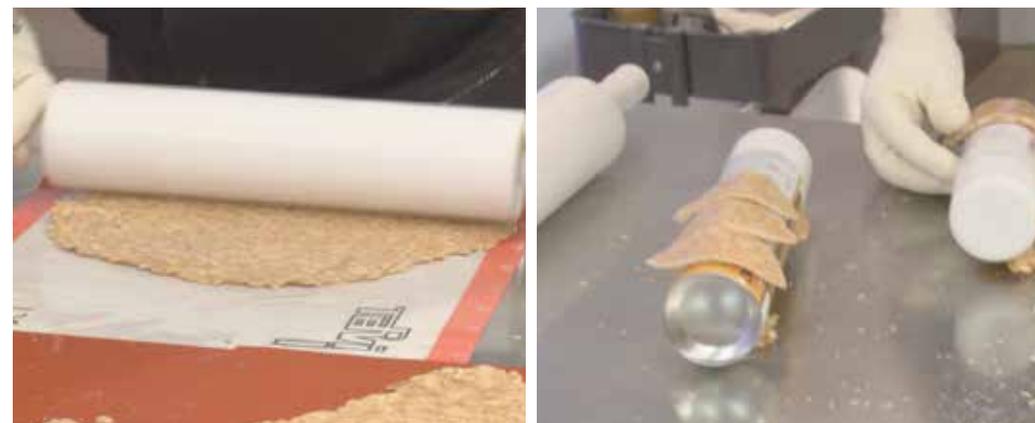


CROCCANTE PER ALZATA

Zucchero 800 g | Glucosio 600 g | Mandorle a bastoncino o a filetti 600 g | Acqua 100 g

04

Mettete in una casseruola prima l'acqua, poi lo zucchero e il glucosio. Portate a 156 °C e aggiungete le mandorle – precedentemente tostate a 200 °C – ancora calde (a una temperatura di 140 °C). Colate su un foglio di silicone o un tagliere. Lavorate a caldo per conferirgli la forma desiderata: create un sostegno per la piramide di bignè. Potete sciogliere nuovamente gli scarti in microonde e utilizzarli per realizzare eventuali decori.





MONTAGGIO E FINITURA

Farcite i bigné con la crema alla nocciola. Montateli a cono sull'alzata di croccante: disponeteli a cerchi sovrapposti, fissandoli bene tra loro con del caramello caldo. Togliendo un bigné ogni 2 giri, otterrete un bel cono regolare. Decorate a piacere.

Antonio ha arricchito il suo ambizioso croquembouche con ritagli di croccante e decori in isomalto, come il fiore rosa, evocativo della nascita della nipotina, posto a coronamento del cono.



Leggera e delicata, è composta da quattro ingredienti fondamentali: acqua, uova, farina e burro, le cui dosi e proporzioni possono variare anche di molto. Di gusto neutro, è una preparazione base assai usata sia per ricette dolci sia salate, e trova il suo impiego più comune nella realizzazione di bigné. L'etimologia del nome potrebbe essere legata alla forma rotonda, simile a un cavolo verza (dal francese choux), che assumono i bigné quando cuociono e si gonfiano. Pare che originariamente si chiamasse pâte à chaud, ovvero pasta a caldo, poiché questo impasto cuoce due volte, prima e dopo l'aggiunta delle uova che viene, appunto, fatta a caldo. La sua invenzione risale al Sedicesimo se-

colo, a opera di un pasticcere italiano presso la corte medicea di Firenze. Quando Caterina de' Medici sposò Enrico II, portò con sé in Francia molti dei suoi cuochi e pasticceri, tra cui Popolini, che perfezionò la ricetta del pâte à chaud. Questa pasta ebbe un formidabile successo in Francia. Dal Diciottesimo secolo se ne sviluppò la produzione e l'impiego in pasticceria, grazie a Jean Avice e a Marie-Antoine Carême, che la impiegarono in nuove e golose creazioni, "codificandone" l'uso: dai mignon come éclairs e bigné ripieni di crema, ai dolci come profiteroles e croquembouche.





TORTA CARÊME

DOSI PER ► 20 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 1 ORA E 20 MINUTI

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

La prova che Antonio ha dovuto affrontare in trasmissione consisteva nel personalizzare e completare nel modo più scenografico possibile una base di partenza (si veda la parte inferiore della composizione: torte finte e pilastro) per creare un'imponente torta da centrotavola, alla maniera dei grandi banchetti di corte del Settecento. Qui vi propone la ricetta della torta "a cupola" che ha preparato appositamente per coronare la composizione alla sommità.

INGREDIENTI

► PAN DI SPAGNA

Uova 360 g
Zucchero 300 g
Tuorli 200 g
Farina 200 g
Fecola 200 g
Baccelli di vaniglia 2
Scorza di limone grattugiata q.b.

► BAGNA AGLI AROMI DI VANIGLIA E ARANCIA

Acqua 200 g
Zucchero 200 g
Liquore alla vaniglia 100 g
Scorza di 2 arance

► BAVARESE AL LIMONE E VANIGLIA

Panna 1,1 kg
Latte 500 g
Panna 500 g
Tuorli 200 g
Zucchero 200 g
Amido di riso 30 g
Succo di limone 30 g
Gelatina in polvere 10 g
Scorza di limone grattugiata 10 g
Baccelli di vaniglia 1

► FINITURA

Cioccolato plastico bianco 500 g

“**S**farzo e grandiosità, ricevimenti e banchetti. L'ispirazione è il padre della Haute Cuisine, Antoine Carême, che aveva intravisto proprio nella forma «un rinnovamento della pasticceria ormai giunta al suo apice». Vi presento dunque questa “torta di corte”, lucente e slanciata, dalle delicate sfumature che giocano tra il bianco candido e lo zucchero color caramello.”

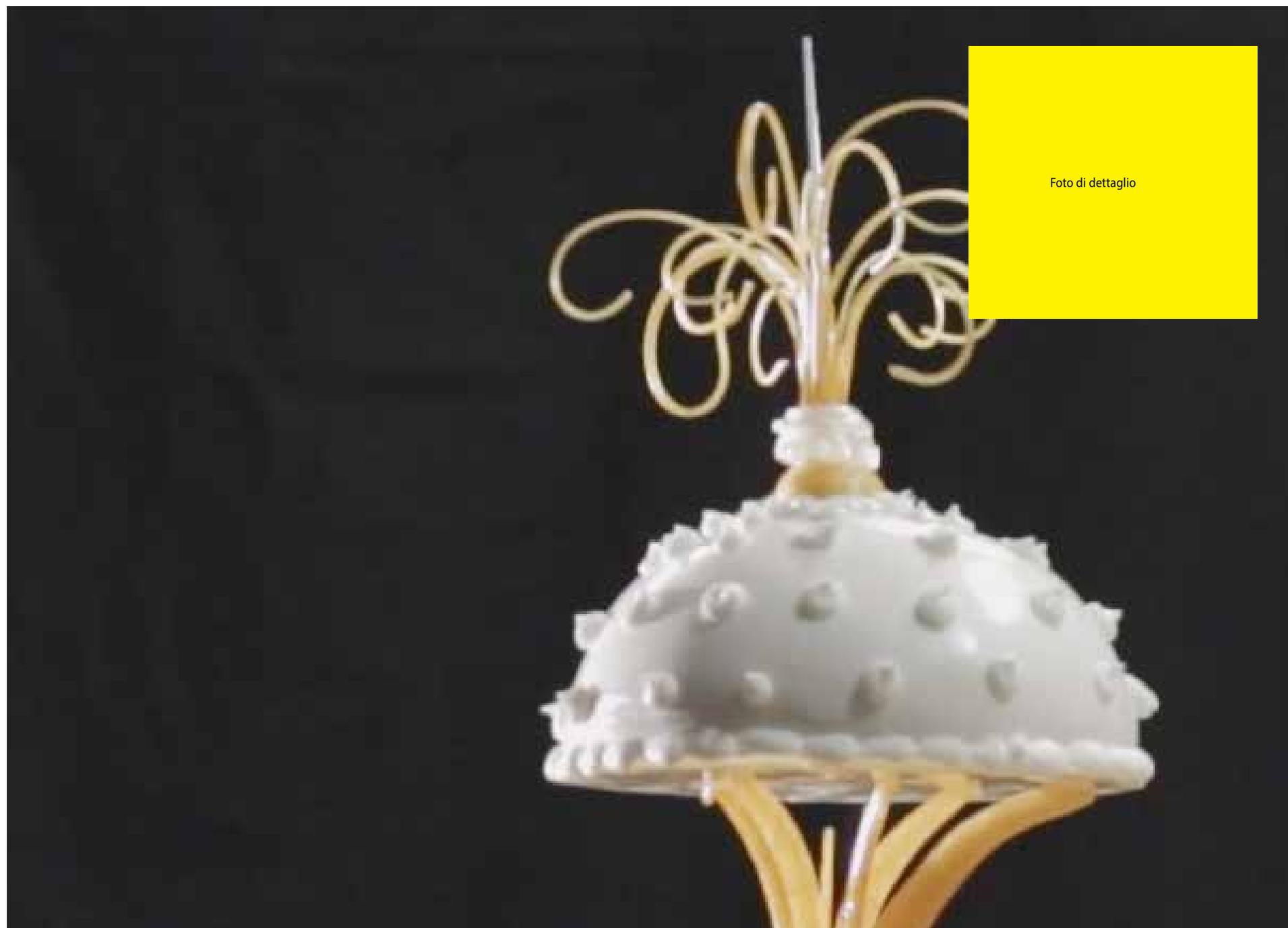


Foto di dettaglio



PROCEDIMENTO

PAN DI SPAGNA

**Uova 360 g | Zucchero 300 g | Tuorli 200 g | Farina 200 g | Fecola 200 g | Baccelli di vaniglia 2
Scorza di limone grattugiata q.b.**

01

Montate nella planetaria le uova e lo zucchero, aromatizzando con la polpa di vaniglia e la scorza di limone. Incorporate i tuorli poco alla volta. Setacciate la farina con la fecola, quindi versate a pioggia amalgamando delicatamente il tutto con un leccapentole. Stendete a uno spessore di 5 mm su teglia rivestita di carta da forno. Infornate a 200 °C per 9 minuti.



BAGNA AGLI AROMI DI VANIGLIA E ARANCIA

Acqua 200 g | Zucchero 200 g | Liquore alla vaniglia 100 g | Scorza di 2 arance

02

Fate bollire l'acqua con lo zucchero e le scorze d'arancia. Togliete dal fuoco: quando il liquido si sarà raffreddato, unite il liquore.



BAVARESE AL LIMONE E VANIGLIA

**Panna 1,1 kg | Latte 500 g | Panna 500 g | Tuorli 200 g | Zucchero 200 g | Amido di riso 30 g
Succo di limone 30 g | Gelatina in polvere 10 g | Scorza di limone grattugiata 10 g | Baccelli di vaniglia 1**

03



Miscelate i tuorli con lo zucchero e l'amido; fate bollire il latte con 500 g di panna e la polpa di vaniglia. Unite i due composti e portate il tutto a 82 °C. Incorporate la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e aggiungete infine il succo e la scorza di limone. Quando il composto avrà raggiunto la temperatura di 30-32 °C, unite la panna rimanente precedentemente montata lucida. La bavarese è pronta per il montaggio del dolce.

MONTAGGIO

Coppate 4 cerchi di pan di spagna utilizzando gli appositi anelli: uno da 24 cm, uno da 20 cm, uno da 16 cm e, infine, uno da 14 cm. Irrorateli di bagna. Partendo dal disco di pan di spagna da 24 cm, farcite con la bavarese, alternando uno strato di pan di spagna e uno di bavarese, via via alternando con i dischi più piccoli fino a chiudere con quello da 14 cm. Otterrete così una forma a cupola. Rivestite interamente il dolce – sopra e ai lati – di bavarese. Riponete in abbattitore per 10 minuti.





FINITURA

Cioccolato plastico bianco 500 g

Stendete il panetto di cioccolato plastico a 3 mm e rivestite la torta a cupola. Decorate a piacere. Antonio ha creato una complessa e scenografica decorazione, davvero regale: l'alzata, composta da petali e volute, è realizzata interamente in isomalto, come i nastri, che arricchiscono il dolce alla base, e il "pennacchio" che sormonta la torta a cupola. Pois e motivi decorativi vari sono stati realizzati con la ghiaccia reale.



MARIE-ANTOINE CARÊME

Marie-Antoine Carême nasce alla fine del Settecento a Parigi. Diventerà uno dei più grandi cuochi e pasticceri della storia e le sue creazioni arriveranno sulle tavole di persone come lo zar Alessandro I, Giorgio IV d'Inghilterra, Napoleone e il barone Rotschild. Ma i primi anni della sua vita non furono facili. Nacque infatti da una famiglia poverissima e numerosissima e proprio per mancanza di mezzi di sostentamento fu abbandonato all'età di 12 anni. Il ragazzo però non si perse d'animo, iniziò a lavorare come sguattero e fu in seguito preso come apprendista da Bailly, una pasticceria famosa della città. Lì imparò l'arte

pasticcera e raffinò la tecnica della pasta sfoglia. Lavoratore instancabile, studioso autodidatta (si dice che addirittura imparò a leggere da solo) e appassionato delle grandi opere architettoniche classiche, iniziò ad essere notato e apprezzato per le sue incredibili creazioni decorative, alte anche oltre il metro, che abbellivano le vetrine del negozio e che presto furono richieste sulle tavole più esclusive della capitale. A lui si devono anche nuove abitudini in cucina come l'uso del grembiule bianco e del cappello a fungo e il decoro dei piatti, oltre ad alcuni libri di ricette che sono ancora oggi delle pietre miliari.





PASTICCERIA MIGNON

DIFFICOLTÀ: ●●●●

MIGNON PASTICCIOTTO

PREPARAZIONE: 30 MINUTI + 2 ORE DI RIPOSO DELLA PASTA

INGREDIENTI

► PASTA FROLLA PER PASTICCIOTTI

Farina 250 g
Burro 100 g
Zucchero 100 g
Tuorli 40 g
Lievito 5 g
Sale 2 g
Scorza di limone 1 g
Baccello di vaniglia 1

► CREMA PASTICCERA

Latte 450 g
Tuorli 200 g
Zucchero 150 g
Panna 50 g
Amido di mais 40 g
Baccello di vaniglia 1

► MONTAGGIO

Amarene sciroppate 12
Zucchero a velo q. b.

MON AMOUR

PREPARAZIONE: 40 MINUTI (+ RAFFREDDAMENTO) COTTURA: 15 MINUTI

INGREDIENTI

► GELATINA DI LAMPONI

Polpa di lamponi 250 g
Zucchero invertito 65 g
Gelatina in fogli 7 g

► PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g
Uova 110 g
Burro 100 g
Farina 90 g
Tuorli 60 g
Fecola 10 g
Baccello di vaniglia 1

► MOUSSE AL CIOCCOLATO

Cioccolato 70% 350 g
Crema pasticcera 300 g
(si veda ricetta del mignon Pasticciotto)
Panna 300 g
Baccello di vaniglia 1

► GLASSA A SPECCHIO

Zucchero 300 g
Acqua 240 g
Panna 200 g
Cacao 100 g
Gelatina in polvere 15 g

► FINITURA

finger lime q.b.

UITUCCIO

PREPARAZIONE: 40 MINUTI (INCLUSO IL RAFFREDDAMENTO) COTTURA: 15 MINUTI

INGREDIENTI

► PASTA CHOUX PER BIGNÈ CON FROLLA

Pasta frolla 60 g (si veda ricetta del mignon Pasticciotto)
Acqua 300 g
Uova 270 g
Farina 200 g
Burro 150 g
Sale 5 g

► CREMA ALLA NOCCIOLA

Latte 450 g
Tuorli 200 g
Zucchero 150 g
Pasta nocciola 120 g
Panna 50 g
Amido di mais 40 g
Baccello di vaniglia 1

► FINITURA

20 Nocciole caramellate
Zucchero a velo q. b.
Cacao amaro in polvere q. b.

“ Tre mignon. Diversi ma non così lontani tra loro. Tre mignon che rappresentano tre punti fermi della mia vita: la mia terra, mia moglie e un caro amico. ”



OCCORRE FOTO
CON DOLCI A FUOCO



MIGNON PASTICCIOTTO

DOSI PER ▶ 20 MIGNON

Il pasticciotto incarna la mia tradizione, un dolce che non potrei pensare di non trovare al banco di una pasticceria vicino a casa. È semplice ma non scontato, friabile e dal cuore cremoso e delicato.

PROCEDIMENTO

PASTA FROLLA PER PASTICCIOTTI

Farina 250 g | Burro 100 g | Zucchero 100 g | Tuorli 40 g | Lievito 5 g | Sale 2 g
Scorza di limone 1 g | Baccello di vaniglia 1

01

In una ciotola, lavorate il burro morbido a pezzetti con lo zucchero, poi incorporate i tuorli e la farina setacciata con il lievito. Aggiungete il sale, la scorza di limone grattugiata e la polpa estratta dal baccello di vaniglia. Impastate velocemente e formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero a riposare per 2 ore circa.



CREMA PASTICCERA

Latte 450 g | Tuorli 200 g | Zucchero 150 g | Panna 50 g
Amido di mais 40 g | Baccello di vaniglia 1

02

Versate il latte in un pentolino, unite il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portate a ebollizione e unite il resto degli ingredienti mescolando con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Raggiunta la temperatura di 83 °C, togliete dal fuoco. Stendete la crema su una teglia, copritela con la pellicola e mettetela in abbattitore per 10 minuti.



MONTAGGIO

Amarene sciroppate 12 | Zucchero a velo q. b.

Stendete la pasta frolla fino a ottenere un'altezza di 2 mm. Imburrate degli stampini in alluminio del diametro di 4 cm e foderateli con la pasta. Colmateli di crema pasticcera e inserite al centro un'amarena. Chiudete gli stampini con uno strato di pasta frolla. Prima di infornarli, fateli raffreddare 10 minuti in abbattitore (o un'ora nel congelatore), in modo che la crema all'interno non continui a cuocere in forno. Infornate quindi a 200 °C per 8 minuti. Si consiglia di gustarli caldi!





MON AMOUR

DOSI PER ▶ 60 MIGNON

È dedicato all'altra metà della mela, la donna con cui ho scelto di condividere la vita. Cioccolato fondente e lampone: un contrasto di sapori forti in equilibrio perfetto, tra amaro, dolce e acido. Ma non saremmo noi senza quel tocco in più, il finger lime, più unico che raro.

PROCEDIMENTO

GELATINA DI LAMPONI

Polpa di lamponi 250 g | Zucchero invertito 65 g | Gelatina in fogli 7 g

01

Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, poi strizzatela bene. Unite tutti gli ingredienti e mixate con un frullatore a immersione. Prendete uno stampo 20 x 30 cm. Colate il composto nello stampo, in modo che raggiunga un'altezza di 5 mm. Fate gelificare in abbattitore, fino a utilizzo.



PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g | Uova 110 g | Burro 100 g | Farina 90 g
Tuorli 60 g | Fecola 10 g | Baccello di vaniglia 1

02

Montate le uova con lo zucchero e la polpa estratta dalla bacca di vaniglia: quando il composto avrà raggiunto una consistenza spumosa e soffice, aggiungete a filo i tuorli sbattuti. Versate a pioggia la farina precedentemente setacciata con la fecola e infine il burro fuso. Colate il composto in un riquadro in acciaio di 20 x 30 cm e altezza 3 cm: dovrà avere uno spessore di 5 mm. Infornate a 200 °C per 8 minuti. Lasciate raffreddare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Cioccolato 70% 350 g | Crema pasticcera 300 g (si veda ricetta del mignon Pasticciotto)
Panna 300 g | Baccello di vaniglia 1

03

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria (o in microonde). Aromatizzate la panna con la polpa estratta dal baccello di vaniglia, poi semi-montatela. Scaldate la crema pasticcera a bagnomaria (o in microonde). Raggiunta la temperatura di 30 °C, uniteli al cioccolato fuso. Amalgamate con cura, mescolando dal centro verso l'esterno. Quando il composto sarà liscio e lucido, sempre a una temperatura di 30 °C, uniteli alla panna semi-montata.



GLASSA A SPECCHIO

Zucchero 300 g | Acqua 240 g | Panna 200 g | Cacao 100 g | Gelatina in polvere 15 g

04

Mettete in un tegame lo zucchero, l'acqua, la panna e il cacao e portate a bollore, continuando a mescolare. Quando la massa avrà raggiunto la temperatura di 106 °C, unite la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Riponete in abbattitore fino a utilizzo.

MONTAGGIO

Mettete alla base il pan di spagna e ricopritelo di mousse al cioccolato (1 cm di spessore). Aggiungete la polpa di lamponi gelificata e chiudete con un altro strato di mousse al cioccolato (sempre 1 cm di spessore). Fate abbattere per 20 minuti. Portate la glassa a una temperatura di 35 °C e glassate. Tagliate a cubi di 3 cm per lato.

FINITURA

Finger lime q. b.

Decorate a piacere con la polpa dei finger lime. Antonio ha completato con una decorazione speciale, soffiando una sfera di zucchero.



VITUCCIO

DOSI PER ▶ 20 BIGNÈ

“ Questo mignon porta il nome di un caro amico. Proprio come lui, ha sapori semplici ed essenziali, ma intramontabili e senza dubbio è assai goloso! ”

PROCEDIMENTO

PASTA CHOUX PER BIGNÈ CON FROLLA

Pasta frolla 60 g (si veda ricetta del mignon Pasticciotto)
Acqua 300 g | Uova 270 g | Farina 200 g | Burro 150 g | Sale 5 g

01

Mettete in un tegame l'acqua, il sale e il burro. Raggiunto il bollore, aggiungete la farina setacciata. Su fuoco medio, continuate a mescolare per fare asciugare il composto finché non lo vedrete staccarsi dalle pareti della pentola. Togliete dal fuoco e trasferite l'impasto in una bastardella: mescolate per un paio di minuti allargandolo alle pareti per farlo intiepidire. Infine, aggiungete le uova a filo, lavorando l'impasto finché non risulterà morbido e omogeneo. Mettete il composto in un sac à poche e stendete i bignè (circa 3 cm di diametro) su una teglia foderata di carta da forno. Preparate la frolla per Pasticciotto e stendetela a uno spessore di 2 mm. Ricavate 20 dischetti con un coppapasta del diametro dei bignè. Appoggiate un dischetto di frolla sopra ciascun bignè e infornate a 200 °C per 10-15 minuti.



CREMA ALLA NOCCIOLA

Latte 450 g | Tuorli 200 g | Zucchero 150 g | Pasta nocciola 120 g
Panna 50 g | Amido di mais 40 g | Baccello di vaniglia 1

02

Preparate una crema pasticcera (per procedimento si veda la preparazione del mignon Pasticciotto). Mettetela in abbattitore: quando avrà raggiunto la temperatura di 4 °C, tiratela fuori e aggiungete la pasta nocciola. Usatela direttamente per farcire i bignè.

MONTAGGIO E FINITURA

20 Nocciole caramellate | Zucchero a velo q. b. | Cacao amaro in polvere q. b.

Farcite i bignè con un sac à poche. Spolverate ciascun bignè di zucchero a velo e cacao e decorate con una nocciola caramellata.

LA VANIGLIA

La spezia dolce per eccellenza, la vaniglia, è la seconda più costosa dopo lo zafferano. Questo prodotto dall'aroma inconfondibile si ricava dai frutti di un'orchidea originaria dei paesi dell'America Centrale. I baccelli vengono raccolti poco prima che giungano a maturazione, immersi in acqua calda, quindi posti in cassette ricoperte di lana dentro cui la temperatura può raggiungere anche i 50 °C. Dopo un giorno i frutti, che ormai hanno acquisito il caratteristico colore bruno, vengono posti su delle grate ad aerare, quindi esposti al sole per una settimana. Infine avviene

la vera e propria fase di essiccazione finale che richiede ombra e dura un periodo tra due o tre mesi. La vaniglia ad oggi è coltivata in diversi paesi oltre al Messico, come il Madagascar, uno dei principali produttori, la Cina, la Papua Nuova Guinea, l'Uganda e la Tanzania. Tuttavia, per molto tempo la produzione rimase nelle zone di origine poiché la fecondazione avviene grazie a un insetto impollinatore presente solo nelle aree originarie della pianta e il metodo artificiale usato oggi fuori dal Messico fu scoperto soltanto nell'Ottocento dal naturalista belga Charles Morren.





**IL PIÙ | GRANDE
PASTICCERE**

**LE RICETTE
DI ANTONIO**

**LE SPECIALI
LE CLASSICHE**





TUTTO COMINCIO

DOSI PER ► 12-15 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 4 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

► **BACIO DI DAMA AL GRUÉ DI CACAO**

Grué di cacao 125 g
Zucchero 125 g
Farina 125 g
Farina di mandorle 100 g
Burro 125 g
Fior di sale 5 g

► **CARAMELLO AL CIOCCOLATO AL LATTE E SALE**

Panna 135 g
Cioccolato al latte 100 g
Zucchero 70 g
Burro 24 g
Burro di cacao 12 g
Glucosio 6 g
Fior di sale 4 g
Gelatina in polvere 3 g

► **PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO**

Uova 235 g
Zucchero 100 g
Panna 100 g
Farina 85 g
Farina di mandorle 60 g
Zucchero invertito 60 g
Burro 60 g
Cioccolato fondente 70% 55 g
Cacao in polvere 20 g
Lievito 6 g

► **COME UNA MAIONESE ALLA MANDORLA**

Latte 117 g
Pasta di mandorla 138 g
Zucchero 27 g
Panna 10 g
Gelatina in polvere 2 g
Soluzione citrica al 50% 2 g
Bacello di vaniglia ½

► **GELATINA DI AMARENA**

Polpa di amarena congelata 200 g
Zucchero invertito 21 g
Gelatina in polvere 5 g

► **CREMA INGLESE SPECIALE**

Panna 88 g
Latte 88 g
Tuorli 35 g
Sciroppo di glucosio 5 g
Zucchero invertito 5 g

► **MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%**

Panna 333 g
Cioccolato fondente 70% 240 g
Crema inglese speciale 222 g
Bacello di vaniglia ½

► **GLASSA A SPECCHIO**

Glassa neutra 250 g
Panna 208 g
Zucchero 188 g
Cacao in polvere 61 g
Acqua 25 g
Gelatina in polvere 13 g

“ Mi piace pensare alla mia vita come una lunga scalinata, piena di obiettivi e traguardi. Questa torta è stata il primo gradino. L'ho creata per il campionato del mondo di pasticceria juniores, in collaborazione con due persone speciali – Gianluca Fusto e Andrea Borgognoni. ”





PROCEDIMENTO

BACIO DI DAMA AL GRUÉ DI CACAO

Grué di cacao 125 g | Zucchero 125 g | Farina 125 g | Farina di mandorle 100 g
Burro 125 g | Fior di sale 5 g

01

Mettete nel mixer il grué di cacao e il fior di sale e aggiungetevi poco per volta lo zucchero. Setacciate le polveri e versate il grué di cacao e zucchero. Unite il burro morbido tagliato a pezzetti, impastate e trasferite in frigo per 20 minuti. Passate poi l'impasto attraverso un setaccio a maglia grande, per ottenere una sorta di grossolano macinato. Sistemate uno stampo ad anello di 24 cm di diametro su una placca rivestita di carta da forno. Adagiate sul fondo il composto, in modo che formi uno strato alto circa 5 mm. Fate cuocere a 160 °C per 20 minuti.



CARAMELLO AL CIOCCOLATO AL LATTE E SALE

Panna 135 g | Cioccolato al latte 100 g | Zucchero 70 g | Burro 24 g | Burro di cacao 12 g
Glucosio 6 g | Fior di sale 4 g | Gelatina in polvere 3 g

02



Scaldate un tegame delle giuste dimensioni e caramellate a secco lo zucchero a 190 °C. Aggiungete il burro, mescolando con una frusta. Incorporate la panna, precedentemente portata a bollore con il glucosio. Riportate il composto così ottenuto a bollore. Poi versatelo in una caraffa graduata e mixate con un frullatore a immersione. Incorporate poco per volta al cioccolato precedentemente sciolto insieme al burro di cacao, fino a ottenere una consistenza elastica. Aggiungere quindi la gelatina precedentemente idratata e il fior di sale. Amalgamate bene. Colate in uno stampo ad anello da 22 cm, a uno spessore di 7 mm e riponete in abbattitore fino a utilizzo.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Uova 235 g | Zucchero 100 g | Panna 100 g | Farina 85 g | Farina di mandorle 60 g
Zucchero invertito 60 g | Burro 60 g | Cioccolato fondente 70% 55 g | Cacao in polvere 20 g | Lievito 6 g

03

Mixate nel cutter le uova, lo zucchero e lo zucchero invertito. Setacciate insieme la farina, il lievito, la farina di mandorle e il cacao. Aggiungete le polveri all'impasto di zucchero e uova e mixate per 3 minuti sino a ottenere un composto omogeneo. Portate la panna e il burro a 40 °C e unite all'impasto. Infine, fate sciogliere il cioccolato a 50 °C, incorporate al composto e mixate il tutto per 4-5 minuti. Dressatelo direttamente in uno stampo ad anello da 22 cm di diametro con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta liscia da 5 mm. Cuocete a 180 °C per 7 minuti. Fate raffreddare e adagiatelo sul cerchio di caramello. Rimettete il tutto in abbattitore.



COME UNA MAIONESE ALLA MANDORLA

Latte 117 g | Pasta di mandorla 138 g | Zucchero 27 g | Panna 10 g | Gelatina in polvere 2 g
Soluzione citrica al 50% 2 g | Baccello di vaniglia ½

04

Scaldate il latte e la panna, aromatizzandoli con la polpa di vaniglia, a una temperatura di 50 °C. Aggiungetevi lo zucchero e infine la gelatina precedentemente idratata. Scaldate la pasta di mandorle a 45 °C. Versate il tutto poco per volta in una caraffa graduata e mixate con un frullatore a immersione. Unitevi la soluzione citrica al 50%. Mixate nuovamente e colatela sul direttamente sul cilindro di caramello e pan di spagna, creando un ulteriore strato di 7 mm. Rimettete in abbattitore.



GELATINA DI AMARENA

Polpa di amarena congelata 200 g | Zucchero invertito 21 g | Gelatina in polvere 5 g

05

Idratate la gelatina in abbondante acqua fredda. Scaldate 100 g di polpa di amarena con lo zucchero invertito e scioglietevi la gelatina. Aggiungete la polpa rimanente e amalgamate bene il tutto. Colate direttamente sul cilindro di caramello, pan di spagna e maionese di mandorla. Tenete il cilindro in abbattitore fino a utilizzo.





CREMA INGLESE SPECIALE

Panna 88 g | Latte 88 g | Tuorli 35 g | Sciroppo di glucosio 5 g | Zucchero invertito 5 g

06

Portate la panna con il latte a bollore. Versatela sui tuorli precedentemente mescolati agli zuccheri (senza montarli). Cuocete fino a coagulazione, a 82/84 °C, e mixate con un frullatore a immersione. Mettete in abbattitore per 10 minuti e conservate in frigorifero fino a utilizzo.



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%

Panna 333 g | Cioccolato fondente 70% 240 g | Crema inglese speciale 222 g | Baccello di vaniglia ½

07

Fate sciogliere il cioccolato a una temperatura di 50/55 °C circa. Emulsionate con una frusta, aggiungendo la quantità minima di crema inglese ancora calda per ottenere una consistenza elastica e brillante. Unitela tutta, gradualmente, e mixate. Verificate la temperatura (50 °C), prima di aggiungere la panna montata aromatizzata con la polpa di vaniglia. Amalgamate con delicatezza per non smontare il composto. Appena pronta, potete usarla per il montaggio del dolce.



GLASSA A SPECCHIO

Glassa neutra 250 g | Panna 208 g | Zucchero 188 g | Cacao in polvere 61 g | Acqua 25 g
Gelatina in polvere 13 g

08

Mettete in una casseruola l'acqua, lo zucchero, la panna e la glassa neutra, e portate a bollore. Aggiungete il cacao mescolando energicamente. Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina precedentemente idratata. Riponete in frigorifero fino a utilizzo.

MONTAGGIO E FINITURA

Prendete il bacio di dama: farà da base al dolce. Colatevi sopra la mousse al cioccolato, fino a colmare metà dello stampo. Inserite il cilindro e colmate con altra mousse al cioccolato. Riponete in abbattitore per mezz'ora. Glassate.

Antonio ha decorato con un nastro di cioccolato e un cuore in isomalto.

IL CIOCCOLATO

Prodotto grazie alla pianta del cacao, il cioccolato rimase sconosciuto in Europa fino al primo Cinquecento, quando Hernán Cortez rientrò dal Messico e portò, tra le altre, proprio questa pianta alla corte dell'imperatore Carlo V. Fu infatti grazie agli Atzechi che il conquistatore spagnolo aveva conosciuto una bevanda locale ritenuta da questo popolo il "cibo degli dei", la cui composizione prevedeva cacao, appunto, farina di mais e spezie. Il cioccolato, addolcito dai monaci europei con l'aggiunta di zucchero, ben presto fu apprezzato e ricercato anche in tutta Europa, sia per la sua bontà che per le proprietà nutritive, ma sempre sotto forma di bevanda. Si dovette attendere fino all'Ottocento per vedere la nascita della prima tavoletta di cioccolato, quando si scoprì il modo per ottenere dal cacao una pasta facilmente riducibile in polvere e anche una parte più grassa chiamata burro di cacao. Il cioccolato di adesso, infatti, è composto dalla pasta di cacao e burro di cacao, a cui vengono aggiunti zucchero, aromi e altri ingredienti come latte in polvere, nocciole, mandorle e spezie che lo arricchiscono e lo rendono uno dei cibi più golosi per i palati di tutto il mondo.





TRA ESTATE E INVERNO

DOSI PER ► 50 CIOCCOLATINI

DIFFICOLTÀ: ●●●●
PREPARAZIONE: 1 ORA
(PIÙ 5 ORE DI RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

- **GANACHE ALLA MANDORLA**
Cioccolato bianco 74 g
Crema di mandorle 63 g
Olio extravergine 12 g
Baccello di vaniglia 1
- **GANACHE AL FRUTTO DELLA PASSIONE
E CIOCCOLATO AL LATTE**
Cioccolato al latte 146 g
Polpa di frutto della passione 66 g
Burro 27 g
Sciroppo di glucosio 11 g
- **MONTAGGIO**
Cioccolato fondente 70% 1 kg

“ Un’unione intrigante quella del frutto della passione e della mandorla, ricoperta da un sottilissimo strato di cioccolato fondente...”

”





PROCEDIMENTO

GANACHE ALLA MANDORLA

01

Cioccolato bianco 74 g | Crema di mandorle 63 g | Olio extravergine 12 g | Baccello di vaniglia 1

Sciogliete il cioccolato bianco a 45/50 °C. Unitevi quindi l'olio extravergine, la crema di mandorle e la polpa estratta dal baccello di vaniglia. Emulsionate il composto. Lasciate raffreddare la massa a 24 °C. Colate in uno stampo quadrato 15 x 15 cm a uno spessore di 5 mm.



GANACHE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E CIOCCOLATO AL LATTE

02

Cioccolato al latte 146 g | Polpa di frutto della passione 66 g | Burro 27 g | Sciroppo di glucosio 11 g

Portate a bollire la polpa di frutta con il glucosio. Versate a filo, gradatamente, sul cioccolato sciolto sopra i 45 °C. Frizionate il composto, partendo dal centro, fino a creare un nodo elastico e brillante. Mescolate per affinare la struttura e rendere più omogenea la stabilità. Quando il composto avrà raggiunto una temperatura di 40/45 °C, aggiungete il burro a dadini freddo da frigorifero. Mixate nuovamente. Colate sopra la ganache alla mandorla, a uno spessore di 5 mm. Lasciate riposare in luogo fresco 5 ore.



MONTAGGIO E FINITURA

Cioccolato fondente 70% 1 kg

Dopo il riposo, tagliate dei quadratini 2x2 cm. Ricopriteli con il cioccolato fondente temperato, a una temperatura di 31 °C. Antonio ha decorato i cioccolatini con una spolverata di pagliuzze d'argento.





IL FRUTTO DELLA PASSIONE

Conosciuto anche come maracujà, o passion fruit, il frutto della passione è prodotto da una pianta chiamata passiflora, di origine per lo più sudamericana. Questo vegetale presenta centinaia di specie diverse, rampicanti o arbusti, che hanno caratteristiche differenti; basti pensare che non tutti i frutti di queste piante sono commestibili. La *passiflora cerulea*, per esempio, è la specie più diffusa in Europa e ha la particolarità di contenere nel frutto alcune sostanze leggermente tossiche, motivo per cui è vivamente

sconsigliato mangiarli. Riguardo al nome dato a questa pianta, ben pochi sanno che l'origine è molto lontana da quello che si potrebbe immaginare: furono infatti i missionari gesuiti giunti in Sud America che videro nell'aspetto del fiore la passione di Cristo: la corona di spine nella corona di filamenti colorati; le ferite di Gesù negli stami, gli apostoli rimasti a lui fedeli nei 5 petali. La chiamarono quindi con il nome che oggi non lascia immaginare invece un ben altro tipo di ambito semantico.





MIO CARO

DOSI PER ► 12 GELATI

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 70 MINUTI

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

- **SORBETTO AL MASCARPONE**
 Acqua 668 g
 Mascarpone 412 g
 Zucchero 177 g
 Latte in polvere 122 g
 Caffè in grani 74 g
 Glucosio 60 g
 Zucchero invertito 30 g
 Stabilizzante per gelato 6 g
 Caffè in polvere 4 g
- **MOUSSE AL CIOCCOLATO GELATA**
 Panna 95 g
 Cioccolato fondente 53% 90 g
 Latte 60 g
 Sciroppo di glucosio 48 g
 Tuorli 35 g
 Zucchero 35 g
 Liquore al cioccolato 12 g
- **GELATINA AL CAFFÈ ESPRESSO**
 Caffè espresso 97 g
 Zucchero 86 g
 Acqua 85 g
 Scorza di limone grattugiata 5 g
 Gelatina in polvere 2 g
 Xantana 1 g
- **GLASSA AL CIOCCOLATO**
 Cioccolato fondente al 70 % 572 g
 Burro di cacao 228 g
- **GLASSA AL CACAO**
 Glassa neutra 250 g
 Panna 208 g
 Zucchero 188 g
 Cacao in polvere 61 g
 Acqua 25 g
 Gelatina in polvere 13 g



“

Il nome dice tutto! Questo gelato mi è caro come le persone con cui ho collaborato per crearlo, Andrea Borgognoni e Gianluca Fusto. È la reinterpretazione di un classico come il tiramisù in chiave moderna.

”





PROCEDIMENTO

SORBETTO AL MASCARPONE

Acqua 668 g | Mascarpone 412 g | Zucchero 177 g | Latte in polvere 122 g | Caffè in grani 74 g
Glucosio 60 g | Zucchero invertito 30 g | Stabilizzante per gelato 6 g | Caffè in polvere 4 g

01

Scaldare l'acqua a 60 °C e unire i chicchi di caffè, precedentemente tostati in forno a 150 °C. Lasciate in infusione per 40 minuti. Portate poi a bollore. Filtrate con un colino l'acqua aromatizzata al caffè e pesatela: aggiungete l'acqua necessaria in modo da ritornare al peso iniziale. Mescolate lo zucchero allo stabilizzante. Unite all'acqua il latte in polvere e scaldate a 20 °C. Aggiungete lo zucchero invertito e portate a 25 °C. Unite quindi il glucosio e, raggiunta la temperatura di 45 °C, aggiungete anche lo zucchero con lo stabilizzante. Portate il tutto a 82/84 °C. Fate poi raffreddare rapidamente, in acqua e ghiaccio. Portate la base a 20 °C ed emulsionatela al mascarpone freddo. Mantecate con la macchina per gelato a -7 °C.



MOUSSE AL CIOCCOLATO GELATA

Panna 95 g | Cioccolato fondente 53% 90 g | Latte 60 g | Sciroppo di glucosio 48 g | Tuorli 35 g
Zucchero 35 g | Liquore al cioccolato 12 g

02



Portate a bollore latte e glucosio. Mescolate i tuorli allo zucchero. Diluite il latte bollente sui tuorli, versandolo a filo in 3-4 riprese. Coagulate il tutto a 84 °C. Mettete in una caraffa graduata e mixate con un frullatore a immersione. Versate la crema ottenuta sul cioccolato a pezzetti e amalgamate bene. Montate la panna leggera e aromatizzatela con il liquore al cioccolato. Unite le due masse, mescolando con cura. Colate negli appositi stampi in silicone a rettangolo 4x1 cm e trasferite in abbattitore fino a utilizzo.

GELATINA AL CAFFÈ ESPRESSO

Caffè espresso 97 g | Zucchero 86 g | Acqua 85 g | Scorza di limone grattugiata 5 g
Gelatina in polvere 2 g | Xantana 1 g

03

Unire allo zucchero il gel Xantana. Diluite in una caraffa poco per volta la miscela di zucchero all'acqua. Mixate con un frullatore a immersione accuratamente, per almeno 5 minuti, quindi portate a bollore in un tegame. Aggiungetevi la gelatina precedentemente idratata e aromatizzate con il caffè espresso e la scorza di limone. Mixate. Conservate in frigorifero fino a utilizzo.



GLASSA AL CIOCCOLATO

Cioccolato fondente al 70 % 572 g | Burro di cacao 228 g

04

Scaldare il cioccolato a 45 °C. Unire il burro di cacao e mixate bene il tutto.



GLASSA AL CACAO

Glassa neutra 250 g | Panna 208 g | Zucchero 188 g | Cacao in polvere 61 g
Acqua 25 g | Gelatina in polvere 13 g

05



Mettete in una casseruola l'acqua, lo zucchero, la panna e la glassa neutra, e portate a bollore. Aggiungete il cacao mescolando energicamente. Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina precedentemente idratata. Riponete in frigorifero fino a utilizzo.



MONTAGGIO E FINITURA

Estraete dalla macchina per gelato il sorbetto e variegatelo con la gelatina al caffè (senza mescolare). Colatelo negli appositi stampi a stecco, riempiendoli per metà. In ciascuno inserite un rettangolo di mousse gelata, come un cuore di cioccolato. Colmate poi lo stampo con altro sorbetto, inserite lo stecco e mettete in abbattitore per 30 minuti. Immergete il gelato nella glassa al cioccolato completamente. Rimettete in abbattitore per 5 minuti. Intingete solo un angolo nella glassa al cacao e completate con una spolverata di pagliuzze d'argento.



IL MASCARPONE

Questo latticino dalle origini lombarde deve molto probabilmente il suo nome alla parola del dialetto lodigiano *mascherpa*, ovvero ricotta. Tuttavia c'è anche un'altra corrente di pensiero che attribuisce il nome a un nobile spagnolo che nel Duecento, assaggiando il prodotto, avrebbe commentato con entusiasmo "¡Más que bueno!", ovvero "più che buono!". Da questa frase e grazie a successive modificazioni si sarebbe giunti

al nome odierno. In ogni caso, il mascarpone è ormai prodotto in diverse regioni italiane e usato principalmente in pasticceria. Si tratta di un formaggio cremoso, dal colore chiaro e dal gusto delicato, che si ottiene grazie alla lavorazione della crema di latte con l'acido citrico. Poiché non viene utilizzato il caglio nel processo di produzione, è un ingrediente molto presente anche nella cucina vegetariana.





SINFONIA D'ERACLIO

DOSI PER ▶ 8-10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 3 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

▶ **BACIO DI DAMA ALLE MANDORLE**

Farina di mandorle 50 g
Burro 50 g
Farina 50 g
Zucchero 50 g

▶ **PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE**

Albumi 190 g
Zucchero 180 g
Tuorli 160 g
Farina di mandorle 125 g
Farina 105 g
Burro 70 g

▶ **MERINGA ALL'ITALIANA**

Zucchero 250 g
Albumi 125 g
Acqua 50 g

▶ **CREMOSO AL VINO ROSSO**

Meringa 80 g
Panna 80 g
Vino rosso Barletta 50 g
Tuorli 30 g

▶ **MOUSSE ALLE MANDORLE**

Panna 200 g
Meringa 200 g
Pasta di mandorle 80 g
Gelatina in polvere 10 g

▶ **MONTAGGIO**

Burro di cacao bianco 50 g

“ Eraclio, meglio noto come il Colosso di Barletta, è la statua simbolo della mia città. Questo dolce è un omaggio a lei. All’aroma del vino rosso di Barletta, unito al sapore della mandorla di Bari. ”





PROCEDIMENTO

BACIO DI DAMA ALLE MANDORLE

Farina di mandorle 50 g | Burro 50 g | Farina 50 g | Zucchero 50 g

01

Unite tutti gli ingredienti e impastate, lavorando il composto con le mani. Fate un panetto e riponetelo in frigo a riposare, avvolto nella pellicola, per mezz'ora. Passate poi l'impasto attraverso un setaccio a maglia grande, per ottenere una sorta di grossolano macinato. Su un foglio di carta da forno disponete un anello per torte quadrato di 20x20 cm. Adagiate il bacio di dama: dovrà avere uno spessore di circa 8 mm. Cuocete per 20 minuti in forno caldo a 155 °C.



PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

Albumi 190 g | Zucchero 180 g | Tuorli 160 g
Farina di mandorle 125 g | Farina 105 g | Burro 70 g

02

Montate i tuorli con 110 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Setacciate le polveri e fate fondere il burro. Montate gli albumi a neve ben ferma, aggiungendo a poco a poco lo zucchero restante. Mescolate al composto di tuorli e zucchero metà degli albumi montati. Incorporate poi le polveri e il resto degli albumi montati. Infine, aggiungete il burro fuso precedentemente alleggerito con la massa montata. In uno stampo ad anello di 16 cm di diametro versate il composto, quanto basta a formare uno strato di 5 mm. Infornate a 200 °C per 8 minuti.



MERINGA

Zucchero 250 g | Albumi 125 g | Acqua 50 g

03

Montate gli albumi con 50 g di zucchero in planetaria, alla velocità minima. In una casseruola, portate l'acqua e lo zucchero rimanente a 121 °C. A temperatura raggiunta, versate a filo lo sciroppo sugli albumi e continuate a girare fino a raffreddamento.

CREMOSO AL VINO ROSSO

Meringa 80 g | Panna 80 g | Vino rosso Barletta 50 g | Tuorli 30 g

04

Unite i tuorli e il vino e portate il tutto a 82 °C. Mixate con un frullatore a immersione: quando la temperatura del composto sarà scesa a 30 °C, aggiungete la panna e la meringa. Colatelo direttamente nell'anello di pan di Spagna, a uno spessore di 7 mm. Mettete in abbattitore per almeno 15 minuti.



MOUSSE ALLE MANDORLE

Panna 200 g | Meringa 200 g | Pasta di mandorle 80 g | Gelatina in polvere 10 g

05

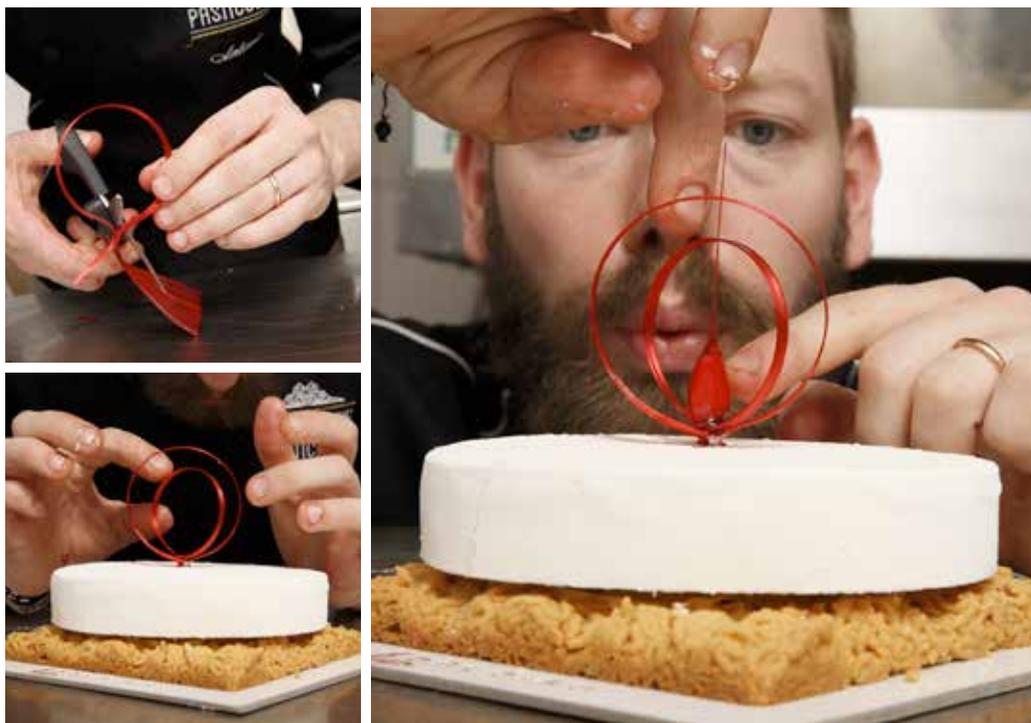
Montate la panna lucida, unitela alla meringa e alla pasta di mandorle e infine aggiungete la gelatina precedentemente ammollata. La mousse è pronta per l'uso.

MONTAGGIO E FINITURA

Burro di cacao bianco 50 g

Colate la mousse alla mandorla in uno stampo ad anello di 18 cm di diametro, riempiendolo per metà. Inserite al centro il cilindro di pan di Spagna e cremoso precedentemente abbattuto. Colmate lo stampo con la restante mousse. Riponete in abbattitore per almeno mezz'ora. Sformatelo. Spruzzate il dolce di burro di cacao bianco con l'aiuto di un compressore. Disponete il dolce al centro del quadrato di bacio di dama.

Antonio ha completato con una decorazione in zucchero tirato di colore rosso.



IL VINO ROSSO BARLETTA

La denominazione di vino rosso Barletta Doc viene assegnata al prodotto che si ottiene dalle viti coltivate nella zona dell'omonima città pugliese e di alcune estensioni territoriali ulteriori come il territorio di Andria e di Trani. I vitigni che concorrono a produrre questo vino sono il Sangiovese, il Montepulciano e il Malbec, ma la percentuale maggiore (almeno il 70%) deve essere di uve di tipo Troia. Questo cultivar è tipico infatti di questa area della Puglia e la leggenda vuole

che sia stato portato lì da Diomede; egli, secondo quanto si dice, una volta terminata la guerra di Troia, giunse in Puglia e decise di trapiantare sulle rive del fiume Ofanto alcuni tralci di vite presi dalla città distrutta. Il vino Barletta rosso è ottimo per accompagnare piatti a base di carne (sia rossa che pollo e coniglio alla cacciatora, per esempio), formaggi saporiti come il pecorino stagionato e salumi. La temperatura ottimale a cui servirlo è tra i 16 e i 18°C.





TENTAZIONE

DOSI PER ▶ 20 MONOPORZIONI

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 3 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

▶ PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g
Uova 110 g
Burro 100 g
Farina 90 g
Tuorli 60 g
Fecola 10 g
Baccello di vaniglia 1

▶ PÂTE À BOMBE

Tuorli 200 g
Zucchero 75 g
Acqua 25 g

▶ MOUSSE ALLA VANIGLIA

Pâte à bombe 100 g
Panna 100 g
Gelatina 3 g
Baccelli di vaniglia 3

▶ MOUSSE AL CIOCCOLATO

Pâte à bombe 180 g
Panna 150 g
Cioccolato fondente 70% 120 g

▶ GLASSA A SPECCHIO

Glassa neutra 250 g
Panna 208 g
Zucchero 188 g
Cacao in polvere 61 g
Acqua 25 g
Gelatina in polvere 13 g

“ Mousse alla vaniglia e al cioccolato, legate a soffice pan di spagna e ricoperte di lucida glassa al cacao. Una vera tentazione, per un piccolo dolce irresistibile. ”





PROCEDIMENTO

PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g | Uova 110 g | Burro 100 g | Farina 90 g
Tuorli 60 g | Fecola 10 g | Baccello di vaniglia 1

01

Montate le uova con lo zucchero e la polpa estratta dalla bacca di vaniglia: quando la massa avrà raggiunto una consistenza spumosa e soffice, aggiungete a filo i tuorli sbattuti. Versate a pioggia la farina precedentemente setacciata con la fecola e infine il burro fuso. Colate il composto in uno stampo ad anello rettangolare di 20x30 cm e altezza 3 cm: dovrà avere uno spessore di 5 mm. Infornate a 200 °C per 8 minuti. Lasciate raffreddare.



PÂTE À BOMBE

Tuorli 200 g | Zucchero 75 g | Acqua 25 g

02

Mettete in un pentolino l'acqua e lo zucchero e portate a 116 °C. Contemporaneamente montate i tuorli in planetaria. Versatevi poi a filo lo sciroppo caldo a 116 °C. Fate girare fino a raffreddamento.



MOUSSE ALLA VANIGLIA

Pâte à bombe 100 g | Panna 100 g | Gelatina 3 g | Baccelli di vaniglia 3

03

Unite la pâte à bombe, la panna semimontata e la polpa estratta dai baccelli di vaniglia, mescolando delicatamente. Incorporate la gelatina ammolata e strizzata. Versate 150 g di prodotto in un rettangolo di acciaio 20x30 cm e abbattete fino a utilizzo. Conservate il resto della mousse in frigorifero per la decorazione.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Pâte à bombe 180 g | Panna 150 g | Cioccolato fondente 70% 120 g

04

Unite la pâte à bombe e il cioccolato fuso a 45 °C e amalgamate fino a creare una struttura brillante ed elastica. Incorporate delicatamente la panna semimontata. La mousse è pronta per essere usata.



GLASSA A SPECCHIO

Glassa neutra 250 g | Panna 208 g | Zucchero 188 g
Cacao in polvere 61 g | Acqua 25 g | Gelatina in polvere 13 g

05

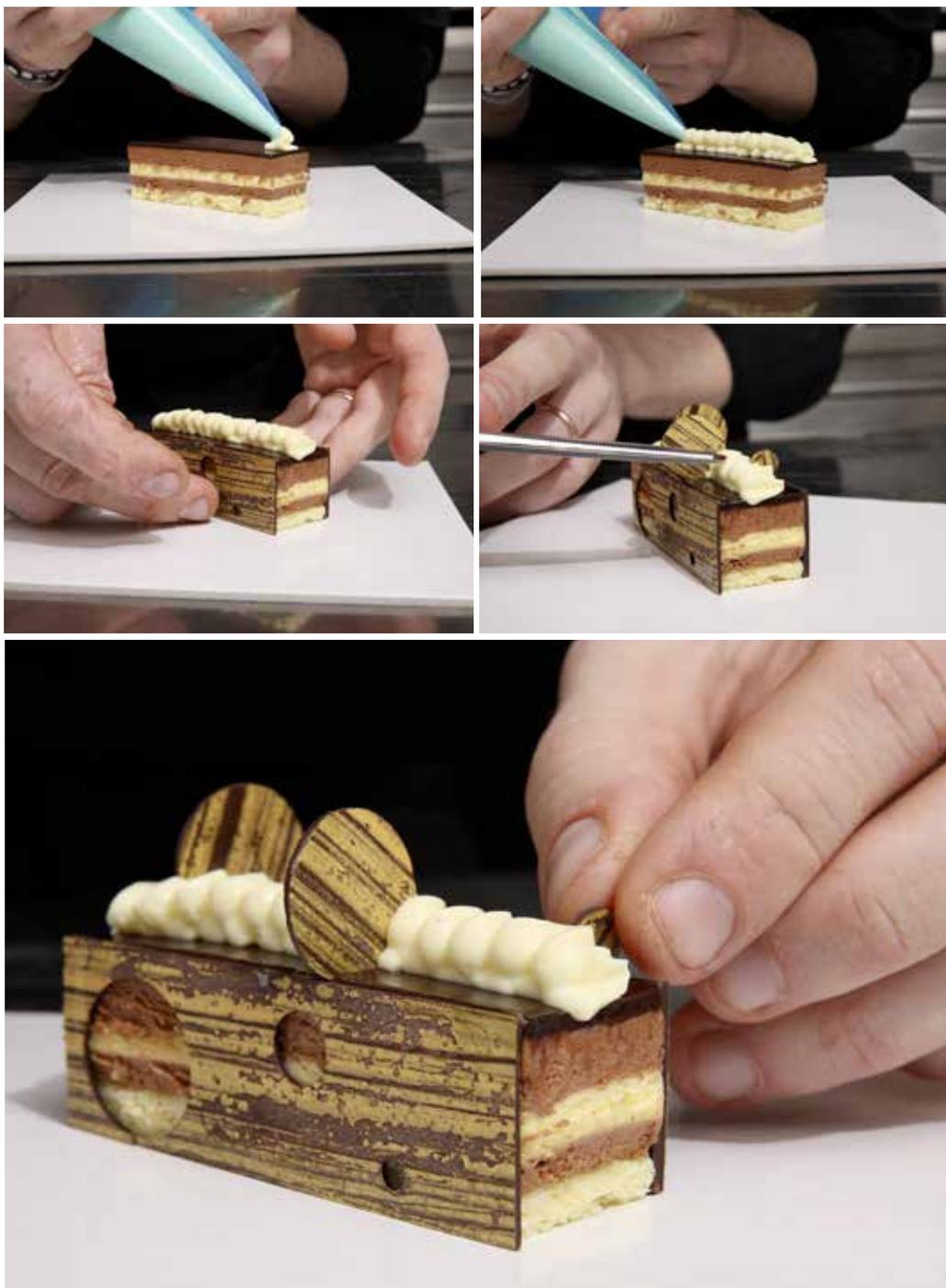
Mettete in una casseruola l'acqua, lo zucchero, la panna e la glassa neutra, e portate a bollore. Aggiungete il cacao mescolando energicamente. Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina precedentemente idratata. Riponete in frigorifero fino a utilizzo.

MONTAGGIO E FINITURA

Sul fondo di pan di spagna stendete uno strato di mousse al cioccolato, che misuri circa 7 mm di spessore; aggiungete la mousse alla vaniglia, precedentemente abbattuta, e colmate lo stampo con la mousse al cioccolato restante. Riponete in abbattitore per 30 minuti. Glassate e trasferite nuovamente in abbattitore per almeno 10 minuti. Tagliate a rettangoli di 3x9 cm. Decorate con mousse alla vaniglia usando un sac à poche provvisto di bocchetta a foglia. Completate con decori di cioccolato.

Antonio ha realizzato delle placchette di cioccolato fondente, decorate con pennellate color oro.





IL PAN DI SPAGNA

Estremamente soffice e spugnosa, questa pasta è conosciuta e usata molto frequentemente in pasticceria. Nonostante il nome, l'origine di questo preparato si fa risalire a un pasticcere italiano, Giovan Battista Cabona, di Genova. Egli infatti, intorno alla metà del Diciottesimo secolo, si recò a Madrid come cuoco al seguito di Domenico Pallavicini, l'ambasciatore di allora della città ligure e lì presentò questo dolce mai visto, che stupiva per la leggerezza e la sofficità. Questa delizia fu chiamata Pâte

Genoise proprio in onore del pasticcere. In seguito, alcuni processi di semplificazione della ricetta diedero vita al pan di Spagna. In effetti la differenza tra i due preparati non si trova tanto negli ingredienti utilizzati, che sono quasi i medesimi, quanto nel processo di preparazione. Mentre la Pate Genoise viene preparata montando le uova e unendo tutti gli ingredienti in un recipiente immerso a bagnomaria, sfruttando quindi il calore che agisce sulle uova per montarle meglio, nel pan di Spagna la preparazione avviene a freddo.





CROSTATA DI FRUTTA

DOSI PER ► 8-10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 1 ORA

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

+ 2 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

► PASTA FROLLA PER CROSTATA

Farina 250 g
Burro 100 g
Zucchero 100 g
Tuorli 40 g
Sale 2 g
Scorza di limone 1 g
Baccello di vaniglia 1

► PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g
Uova 110 g
Burro 100 g
Farina 90 g
Tuorli 60 g
Fecola 10 g
Baccello di vaniglia 1

► CREMA PASTICCERA

Latte 450 g
Tuorli 200 g
Zucchero 150 g
Panna 50 g
Amido di mais 40 g
Baccello di vaniglia 1

► BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua 300 g
Zucchero 150 g
Baccello di vaniglia 1

► MONTAGGIO

Frutta fresca q. b.

“ Deliziosa pasta frolla accompagnata da una nuvola di pan di Spagna, crema pasticcera e frutta fresca... profumi e sensazioni mi riportano alla mia infanzia, quando la nonna mi preparava la crostata ”





PROCEDIMENTO

PASTA FROLLA PER CROSTATA

Farina 250 g | Burro 100 g | Zucchero 100 g | Tuorli 40 g | Sale 2 g
Scorza di limone 1 g | Baccello di vaniglia 1

01

In una ciotola, lavorate il burro morbido a pezzetti con lo zucchero, incorporate i tuorli e la farina setacciata. Aggiungete il sale, la scorza di limone grattugiata e la polpa estratta dal baccello di vaniglia. Impastate velocemente e formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero a riposare per un paio d'ore. Stendete poi la pasta a uno spessore di 3 mm e foderate uno stampo di 18 cm di diametro. Infornate a 200 °C per 8 minuti.



PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g | Uova 110 g | Burro 100 g | Farina 90 g | Tuorli 60 g | Fecola 10 g | Baccello di vaniglia 1

02

Montate le uova con lo zucchero e la polpa estratta dal baccello di vaniglia: quando il composto sarà diventato spumoso e soffice, aggiungete a filo i tuorli sbattuti. Versate a pioggia la farina precedentemente setacciata con la fecola e infine il burro fuso. Colate il composto in una teglia: dovrà avere uno spessore di 5 mm. Infornate a 200 °C per 8 minuti. Lasciate raffreddare.

BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua 300 g | Zucchero 150 g | Baccello di vaniglia 1

04

Portate a bollore tutti gli ingredienti e lasciate riposare fino a utilizzo.

CREMA PASTICCERA

Latte 450 g | Tuorli 200 g | Zucchero 150 g | Panna 50 g | Amido di mais 40 g | Baccello di vaniglia 1

03



Versate il latte in un pentolino, unite il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portate a ebollizione e unite il resto degli ingredienti mescolando con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Raggiunta la temperatura di 83 °C, togliete dal fuoco. Stendete la crema su una teglia, copritela con la pellicola e mettetela in abbattitore per 10 minuti (oppure in freezer per 30 minuti).

MONTAGGIO E FINITURA

Frutta fresca q. b.

Prendete la base di pasta frolla e stendete uno strato di crema sul fondo. Aggiungete il disco di pan di spagna spennellato con la bagna e coprite il tutto con la crema fino a colmare. Decorate con frutta fresca a piacere.





LA PASTA FROLLA

La pasta frolla è un tipo di impasto base nella pasticceria di oggi per la creazione di torte, biscotti e pasticcini, ma il suo utilizzo risale a secoli fa. Si pensa infatti che fosse già nota a Venezia dopo l'anno mille, quando cioè si iniziò a diffondere e quindi usare lo zucchero proveniente dall'Egitto e dall'Oriente. Di certo, si trova documentata nei trattati di cucina del XVI secolo. Gli ingredienti per la pasta frolla sono farina, uova, burro e zucchero, con l'eventuale aggiunta di qualche aroma come la vaniglia o

la scorza di un agrume. A seconda delle proporzioni in cui si dosano questi ingredienti, si può ottenere una pasta più friabile (se la quantità di burro è maggiore) oppure più compatta. Se si desidera un risultato più morbido è possibile anche aggiungere un pizzico di lievito chimico. La pasta va lavorata velocemente per non scaldarla troppo e fatta riposare in frigorifero almeno un'ora prima di essere utilizzata... poi si può stendere in uno stampo per crostata o ci si può sbizzarrire creando fantasiosi biscotti!





SAVARIN

DOSI PER ► 8-10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 1 ORA

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

+ 2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

► IMPASTO PER SAVARIN

Farina americana (o forte) 300 g
Uova 270 g
Burro 70 g
Zucchero 40 g
Lievito di birra 20 g
Rum 5 g
Sale 5 g
Scorza grattugiata di arancia e di vaniglia q. b.

► SCIROPPO PER SAVARIN

Acqua 300 g
Rum 70° 200 g
Zucchero 170 g
Stecca di cannella 1
Baccello di vaniglia 1
Scorza di arancia e di limone q. b.

► CREMA CHANTILLY

Panna 1 kg
Latte 450 g
Tuorli 200 g
Zucchero 150 g
Amido di mais 40 g
Baccello di vaniglia 1

► MONTAGGIO

Panna montata 500 g
Frutti di bosco q. b.

“
Fosse per lui, il mondo sarebbe fatto solo di savarin e babà!
Dedicato a un caro amico molto goloso.

”





PROCEDIMENTO

IMPASTO PER SAVARIN

Farina americana (o forte) 300 g | Uova 270 g | Burro 70 g | Zucchero 40 g | Lievito di birra 20 g
Rum 5 g | Sale 5 g | Scorza grattugiata di arancia e di vaniglia q. b.

01

Nella planetaria impastate la farina con lo zucchero, il lievito, gli aromi e le uova, che vanno aggiunte un poco alla volta. Quando avrete incorporato all'impasto circa il 70% di uova, aggiungete il sale sciolto in un po' di acqua e, gradatamente, incorporate il burro morbido a fiocchi; quindi aggiungete il resto delle uova e il rum. La pasta risulterà molliccia e di colore lucido. Lasciate riposare per circa 30 minuti. Versate l'impasto in uno stampo da savarin precedentemente ingrassato (25 cm di diametro). Fate lievitare coperto da un panno per un paio d'ore. Cuocete a 210 °C per 15 minuti circa.



SCIROPPO PER SAVARIN

Acqua 300 g | Rum 70° 200 g | Zucchero 170 g | Stecca di cannella 1
Baccello di vaniglia 1 | Scorza di arancia e di limone q. b.

02

Portate acqua e zucchero con gli aromi a bollire. Togliete dal fuoco. Quando lo sciroppo si sarà leggermente raffreddato, aggiungete il rum.



CREMA CHANTILLY

Panna 1 kg | Latte 450 g | Tuorli 200 g | Zucchero 150 g | Amido di mais 40 g | Baccello di vaniglia 1

03

Versate il latte in un pentolino, unite il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portate a ebollizione e aggiungete lo zucchero, 50 g di panna e l'amido mescolando con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Raggiunta la temperatura di 83 °C, togliete dal fuoco. Stendete la crema su una teglia, copritela con la pellicola e mettetela in abbattitore per 10 minuti (oppure in freezer 30 minuti). Aggiungete il resto della panna montata.

MONTAGGIO E FINITURA

Panna montata 500 g | Frutti di bosco q. b.

Irrorate il savarin di sciroppo: impregnate bene. Poi scolatelo e strizzatelo. Farcite il dolce con un sac à poche: siringate la parte superiore alternando panna montata e crema chantilly. Riempite il foro al centro con uno strato di crema e uno di panna. Decorate con ciuffetti di panna montata e crema e con frutti di bosco.





IL RUM

Il rum è un liquore ottenuto dalla distillazione del succo o della melassa della canna da zucchero fermentata. Esistono molti tipi di rum differenti, poiché le variabili che portano al prodotto finito sono molteplici. Infatti, vi sono in uso diversi processi tra i produttori di questo liquore, che possono essere a distillazione discontinua mediante alambicco, oppure continua mediante colonne. Il rum, poi, può essere imbottigliato subito dopo la distillazione, oppure invecchiato in botti e in questo caso può rimanere lì per pochi mesi, oppure si può

attendere fino ai 7-9 anni. Anche se c'è da notare che il processo di invecchiamento di questo liquore è un'innovazione solo abbastanza recente, avvenuta nell'Ottocento a Cuba, mentre il rum e la sua storia inizia molto prima, si pensa nel XVII secolo. Per quanto riguarda l'aspetto, il rum può essere incolore oppure di una tonalità che va dal lieve ambrato fino allo scuro: dipende da se e quanto è rimasto a invecchiare in botte, oppure se è stato aggiunto del caramello come colorante. Tutti i rum, infatti, appena distillati sono incolori.





MILLEFOGLIE

DOSI PER ► 8-10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 1 ORA

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO, ESCLUSA LA SFOGLIA, CHE SI CONSIGLIA DI PREPARARE IL GIORNO PRIMA)

INGREDIENTI

► PASTA SFOGLIA

Farina 650 g
Burro in placche da incasso 500 g
Acqua fredda 350 g
Burro 50 g
Sale 10 g

► CREMA CHANTILLY E AL CIOCCOLATO

Latte 450 g
Tuorli 200 g
Zucchero 150 g
Panna 500 g
Cioccolato 70% 150 g
Amido di mais 40 g
Baccello di vaniglia 1

► MONTAGGIO

Zucchero a velo q. b.

“ La mamma è sempre la mamma! Questo dolce, un autentico “classico”, mi fa pensare a lei. Se ben fatto, con sapori e consistenze equilibrati, è un dolce unico e straordinario. ”





PROCEDIMENTO

PASTA SFOGLIA

Farina 650 g | Burro in placche da incasso 500 g | Acqua fredda 350 g | Burro 50 g | Sale 10 g

La sfoglia ha dei tempi di lavorazione piuttosto lunghi: si consiglia pertanto di prepararla con anticipo, di un giorno o più (in quest'ultimo caso, congelatela).

01

Preparate un impasto piuttosto grezzo con farina, acqua, sale e 50 g di burro. Fate riposare in frigorifero, coperto da pellicola trasparente, per 30 minuti (meglio sarebbe prepararlo 8-12 ore prima dell'utilizzo). Stendete la pasta a 1 cm di spessore. Disponete al centro il burro da incasso. Chiudete l'impasto, ripiegando i lati verso il centro. Stendete la sfoglia, tirandola per il lungo, e ripiegate su se stessa in modo da avere 4 strati sovrapposti. Trasferite in frigorifero per 30 minuti. Ruotate l'impasto di ¼ di giro e stendete di nuovo l'impasto, poi ripiegate ancora in 4. Riponete altri 30 minuti in frigo. Ripetete il procedimento ancora due volte. Stendete la sfoglia così ottenuta molto sottile, a 2 mm. Fate riposare per un'ora a temperatura ambiente e infornate per 15 minuti a 200 °C.



CREMA CHANTILLY E AL CIOCCOLATO

Latte 450 g | Tuorli 200 g | Zucchero 150 g | Panna 500 g | Cioccolato 70% 150 g

Amido di mais 40 g | Baccello di vaniglia 1

02

Preparate una base di crema pasticcera: versate il latte in un pentolino, unite il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portate a ebollizione e unite lo zucchero, 50 g di panna e l'amido, mescolando con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Raggiunta la temperatura di 83 °C, togliete dal fuoco. Aggiungete a metà della crema pasticcera (450 g) ancora calda il cioccolato a pezzetti: amalgamate bene il tutto. Stendete la crema al cioccolato così ottenuta e la crema pasticcera su due teglie, copritele con la pellicola e mettetele in abbattitore per 10 minuti (o in freezer per 30 minuti). Alla crema pasticcera incorporate poi la panna rimanente (450 g) semimontata: otterrete la chantilly. Lasciate entrambe le creme in frigo, fino a utilizzo.





MONTAGGIO E FINITURA

Zucchero a velo q. b.

Con un coltello, tagliate la sfoglia in tre quadrati di 20x20 cm. Ricoprite il primo strato di pasta con crema al cioccolato: realizzate tanti ciuffetti regolari con l'aiuto di un sac à poche. Adagiatevi sopra un quadrato di sfoglia che ricoprirete con crema chantilly. Chiudete il tutto con il terzo quadrato di sfoglia. Spolverizzate con zucchero a velo.



LA MILLEFOGLIE

Conosciuta anche con il nome di Napoleon, questa torta è una ricetta tipica della cucina francese. La *mille-feuille*, come è chiamata oltralpe, è di solito composta da tre strati di pasta sfoglia alternati con due strati di crema pasticcera. Una glassatura sulla superficie completa il dolce, anche se è frequente che questo strato sia sostituito con un'abbondante spolverata di zucchero a velo. Esistono alternative anche per il composto che si alterna alla pasta sfoglia, con varianti come la panna o la marmellata. L'origine di que-

sto dolce non è conosciuta e il primo testo di cucina in cui se ne trova traccia è Cuisinier François di François Pierre de La Varenne del 1651. Sappiamo però che nell'Ottocento la ricetta venne perfezionata da un pasticciere che entrerà nella storia: Marie-Antoine Carême. Oggi, esiste una competizione annuale per la migliore mille-feuille. Si tratta del Great Australian Vanilla Slice Triumph, che da più di quindici anni decreta la migliore millefoglie realizzata da diverse categorie: dall'appassionato fino al professionista.





TORTA ALL'ITALIANA "MERINGATA"

DOSI PER ► 10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ● ● ● ●
PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MINUTI
 (INCLUSI TEMPI DI RAFFREDDAMENTO)
 + 2 ORE E MEZZO DI COTTURA

INGREDIENTI

► PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g
 Uova 110 g
 Burro 100 g
 Farina 90 g
 Tuorli 60 g
 Fecola 10 g
 Baccello di vaniglia 1

► CREMA PASTICCERA

Latte 450 g
 Tuorli 200 g
 Zucchero 150 g
 Panna 50 g
 Amido di mais 40 g
 Baccello di vaniglia 1

► MERINGA

Zucchero 670 g
 Albumi 300 g
 Acqua 150 g

► MONTAGGIO

Succo di frutta all'ananas 100 g
 Panna montata 500 g
 Fragole q. b.

“ Un classico della tradizione italiana che è anche parte delle tradizioni di famiglia: quando ero piccolo, papà – anche lui pasticcere – mi preparava spesso questo dolce con panna e meringhe tutte intorno. ”





PROCEDIMENTO

PAN DI SPAGNA

Zucchero 150 g | Uova 110 g | Burro 100 g | Farina 90 g | Tuorli 60 g
Fecola 10 g | Baccello di vaniglia 1

01

Montate le uova con lo zucchero e la polpa estratta dalla bacca di vaniglia: quando il composto avrà raggiunto una consistenza spumosa e soffice, aggiungete a filo i tuorli sbattuti. Versate a pioggia la farina precedentemente setacciata con la fecola e infine il burro fuso. Colate il composto a riempire i $\frac{3}{4}$ di una tortiera del diametro di 20 cm. Infornate a 180 °C per 20 minuti. Lasciate raffreddare.



CREMA PASTICCERA

Latte 450 g | Tuorli 200 g | Zucchero 150 g | Panna 50 g | Amido di mais 40 g | Baccello di vaniglia 1

02

Versate il latte in un pentolino, unite il baccello di vaniglia insieme alla polpa precedentemente estratta. Portate a ebollizione e unite il resto degli ingredienti mescolando con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Raggiunta la temperatura di 83°C, togliete dal fuoco. Stendete la crema su una teglia, copritela con la pellicola e mettetela in abbattitore per 10 minuti (oppure in freezer per 30 minuti).



MERINGA

Zucchero 670 g | Albumi 300 g | Acqua 150 g

03



Montate gli albumi con 170 g di zucchero in planetaria, alla velocità minima. In una casseruola, portate l'acqua e lo zucchero rimanente a 121 °C. A temperatura raggiunta, versate a filo lo sciroppo sugli albumi e continuate a girare fino a raffreddamento. Con un sac à poche date alle meringhe la forma desiderata e infornate a 90 °C per 2 ore.

MONTAGGIO E FINITURA

Succo di frutta all'ananas 100 g | Panna montata 500 g | Fragole q. b.

Dividete il pan di spagna in 3 dischi. Bagnateli con il succo d'ananas. Farcite con la crema pasticcera e ricoprite interamente il dolce di panna montata. Completate con le meringhe, disposte alla base della torta, e decorate con ciuffi di panna montata e fragole.





LA MERINGA

Composto a base di albumi e zucchero a velo, è caratterizzato da una consistenza leggerissima, quasi rarefatta. Spesso i pasticceri se ne servono per conferire una leggerezza dolce e delicata alle loro preparazioni, per equilibrare i sapori di un dolce e decorarlo con eleganza. Tre le ricette fondamentali, che seguono utilizzi diversi. La meringa francese è la più classica e comunemente impiegata: cotta a lungo in forno a temperature molto basse, risulta friabile e croccante e si gusta da sola o in composizioni di pasticceria e dessert come il mont blanc. La morbida meringa all'italiana segue un procedimento più complesso e non viene cotta in forno. Trova ap-

plicazione soprattutto in preparazioni a freddo, come mousse e semifreddi, e per alleggerire creme. È usata anche per dressare dolci, come la torta al limone, di cui ne equilibra il gusto acidulo. La meringa svizzera permette di realizzare piccoli dolci croccanti che servono spesso da decorazione. Ha il vantaggio di conservarsi a lungo. Viene cotta a temperature molto più elevate rispetto a quella francese. Sembra che le origini della meringa risalgano agli inizi del Settecento e che suo creatore sia tale Gasparini, un pasticciere svizzero di origine italiana che aveva bottega nel villaggio di Meringen (cantone di Berna) da cui il dolce ha preso il nome.





SACHER

DOSI PER ► 8-10 PERSONE

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MINUTI

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

► PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Albumi 450 g
Burro 325 g
Farina 325 g
Cioccolato fondente al 55% 325 g
Tuorli 300 g
Zucchero 280 g
Zucchero a velo 225 g

► BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua 300 g
Zucchero 150 g
Baccello di vaniglia 1

► GLASSA AL FONDENTE

Panna 400 g
Cioccolato fondente al 70% 300 g
Glucosio 80 g

► MONTAGGIO

Confettura di lamponi 300 g

“Certe emozioni non devi per forza viverle in prima persona per farle diventare tue! Questo grande classico della pasticceria austriaca nasce da un viaggio. Non mio, ma di una persona davvero speciale per me. La Sacher è dedicata a lei, con quel gusto delicato dolce e amaro al tempo stesso.”





PROCEDIMENTO

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Albumi 450 g | Burro 325 g | Farina 325 g | Cioccolato fondente al 55% 325 g | Tuorli 300 g
Zucchero 280 g | Zucchero a velo 225 g

01

Montate il burro, i tuorli e lo zucchero a velo. Aggiungete gradatamente il cioccolato fuso, a una temperatura di 50 °C. A parte, montate a neve ferma gli albumi e lo zucchero. Incorporate alla prima massa la farina, poi incorporate delicatamente gli albumi montati, cercando di non smontare il composto. Imburrate una tortiera del diametro di 20 cm e stendetevi il composto a riempire $\frac{3}{4}$ dello stampo. Fate cuocere a 180 °C per 20 minuti.



BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua 300 g | Zucchero 150 g | Baccello di vaniglia 1

02

Portate a bollore tutti gli ingredienti e lasciate riposare fino a utilizzo.



GLASSA AL FONDENTE

Panna 400 g | Cioccolato fondente al 70% 300 g | Glucosio 80 g

03

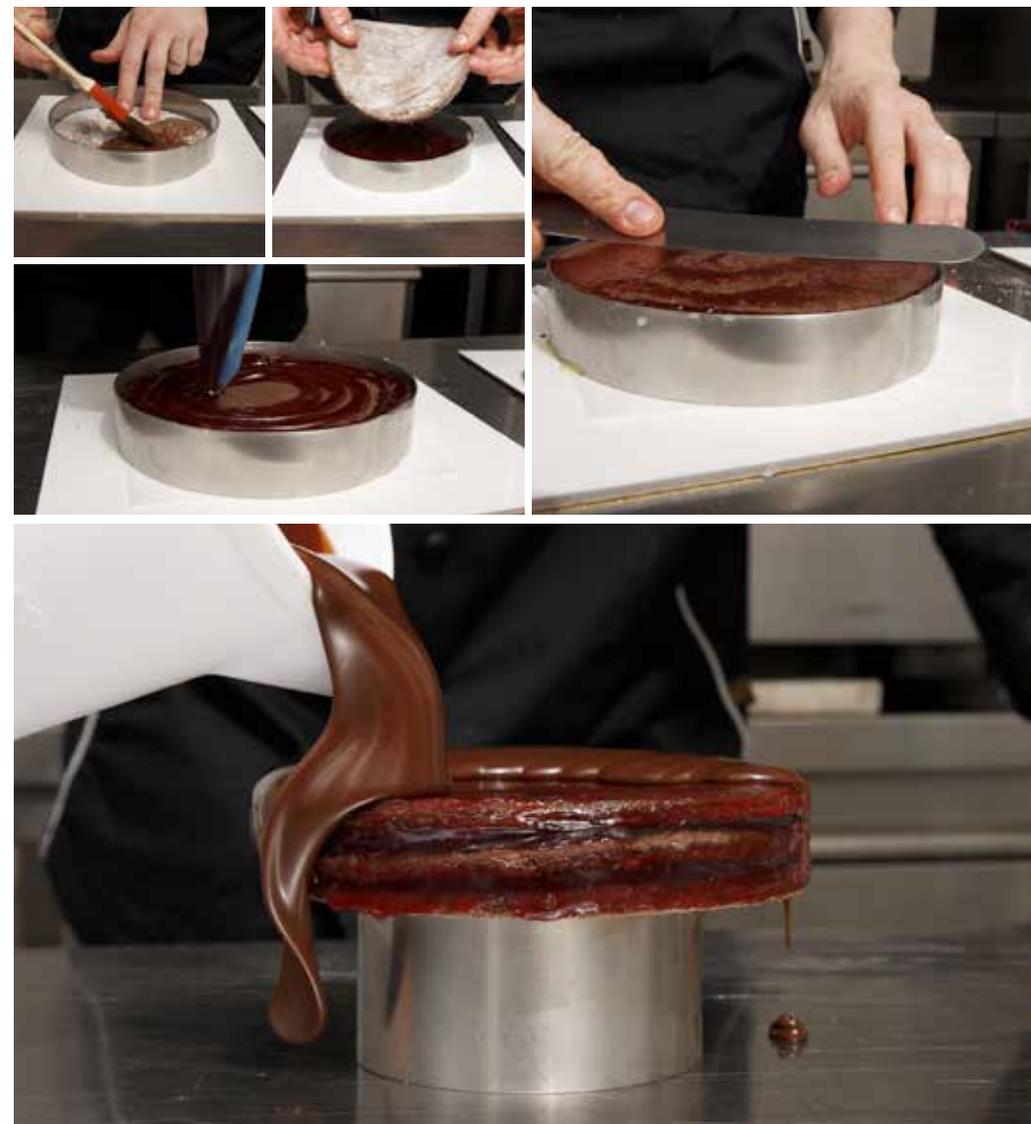
Fate bollire la panna e il glucosio in un pentolino e versate sul cioccolato a pezzetti. Mescolate bene. La glassa è pronta per l'uso.



MONTAGGIO E FINITURA

Confettura di lamponi 300 g

Tagliate il pan di spagna in 3 dischi di uguale altezza. Irrorateli di bagna alla vaniglia. Farciteli con la confettura di lamponi e gelinate il dolce con la confettura calda. Glassate interamente la torta. Procedete con la decorazione classica: con l'aiuto di un sac à poche, scrivete "Sacher".





LA SACHER

La nascita di questo celebre dolce austriaco si deve a Franz Sacher, un giovane ragazzo apprendista cuoco alla corte del principe di Metternich. Nel 1832, infatti, a causa di un'improvvisa malattia del cuoco di corte, gli fu chiesto di preparare un dolce per alcuni ospiti di riguardo: nacque così la torta famosa in tutto il mondo che porta il suo nome. La *Sachertorte*, come viene chiamata in tedesco, è composta da una soffice torta al cioccolato tagliata in orizzontale e farcita

mente speziata. Il tutto viene poi ricoperto da una glassa al cioccolato foderata. La ricetta viene custodita in segreto e non viene rivelata a nessuno, ma pare comunque che preveda l'utilizzo di soli ingredienti naturali e senza conservanti. La torta viene prodotta soltanto nelle pasticcerie Sacher austriache e fino a oggi l'unico negozio fuori dal Paese è il Sacher Shop di Bolzano. Per una migliore degustazione, di solito la Sacher si serve con panna semi-montata e con caffè, tè o cappuccino.





PANNA COTTA AL PROFUMO DI FRAGOLE E LIMONE

DOSI PER ► 6 MONOPORZIONI

DIFFICOLTÀ: ●●●●

PREPARAZIONE: 3 ORE

(INCLUSI TEMPI DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO)

INGREDIENTI

► BAVARESE AL LIMONE

Panna 570 g
Zucchero 70 g
Scorza di limone tagliata a filangé 22 g
Succo di limone 7 g
Gelatina in fogli 3 g

► SALSA ALLE FRAGOLE

Fragole fresche 300 g
Zucchero 100 g
Acqua 50 g

► BACIO DI DAMA ALLE MANDORLE

Burro 70 g
Zucchero 70 g
Farina 70 g
Farina di mandorle 70 g

MONTAGGIO

Fragole fresche q. b.

“ Chissà se un giorno diventerà anche lui un pasticciere... Per ora è innamorato di dolci semplici e delicati, come questa bavarese. Parlo del mio fratellino (anche se maggiorenne, per me resterà sempre tale!). ”





PROCEDIMENTO

BAVARESE AL LIMONE

Panna 570 g | Zucchero 70 g | Scorza di limone tagliata a filangé 22 g | Succo di limone 7 g
Gelatina in fogli 3 g

01

Lasciate in infusione a freddo la panna con le scorze di limone per un'ora. Eliminate le scorze. Portate poi a bollire e unite lo zucchero, il succo di limone e la gelatina precedentemente reidratata. Colate negli stampini e trasferite in congelatore per 2 ore.



SALSA ALLE FRAGOLE

Fragole fresche 300 g | Zucchero 100 g | Acqua 50 g

02

Frullate tutti gli ingredienti e lasciate riposare in frigo fino a utilizzo.



BACIO DI DAMA ALLE MANDORLE

Burro 70 g | Zucchero 70 g | Farina 70 g | Farina di mandorle 70 g

03

Unite tutti gli ingredienti e impastate, lavorando il composto con le mani. Fate un panetto e riponetelo in frigo a riposare, avvolto nella pellicola, per mezz'ora. Passate poi l'impasto attraverso un setaccio a maglia grande, per ottenere una sorta di grossolano macinato. Su un foglio di carta da forno disponete 6 anelli di 12 cm di diametro e adagiatevi l'impasto a uno spessore di circa 5 mm. Cuocete per 18 minuti in forno caldo a 155 °C. Fate raffreddare.



MONTAGGIO E FINITURA

Fragole fresche q. b.

Sformate le bavaresi e adagiatele sui baci di dama, al centro. Colmate le bavaresi con la salsa alle fragole. Disponete tutt'intorno le fragole a tocchetti. Decorate con scorza di limone tagliata a filangé.





LA GELATINA

Reperibile facilmente in commercio poiché ormai largamente utilizzata, la gelatina alimentare viene impiegata in cucina nelle preparazioni salate, ma più comunemente in quelle dolci e può presentarsi sotto forma di fogli, oppure in polvere. Questo prodotto serve per aumentare la consistenza di composti piuttosto liquidi e normalmente si utilizza ponendo per qualche minuto la gelatina in acqua fredda al fine di reidratala. Quindi, si strizza per eliminare l'acqua in eccesso e si scioglie nel composto che si desidera far

rapprendere e che deve essere caldo. In seguito, con il raffreddamento del prodotto, la gelatina mostrerà il suo effetto e il prodotto diventerà più denso. La gelatina viene anche chiamata colla di pesce, perché nel passato veniva prodotta a partire dalla vescica natatoria di alcuni di questi animali, come lo storrione. Oggigiorno il termine è usato impropriamente, poiché di solito questo prodotto è ottenuto dai bovini e dai suini, utilizzando per lo più la cotenna, ma anche in percentuale assai minore estraendolo dalle ossa.





INDICI



Indice alfabetico della ricette

Africa	24
Benvenuta Eliana	54
Crostata di frutta	106
Energia pura	48
Ma che freddo fa!	30
Millefoglie	118
Mio caro	88
Panna cotta al profumo di fragola e limone	136
Pasticceria Mignon	66
Sacher	130
Savarin	112
Si vola...	43
Sinfonia d'Eraclio	94
Tentazione	100
Terra mia	18
Tiramisù	36
Torta all'italiana "meringata"	124
Torta Carême	60
Tra estate e inverno	82
Tutto comincio	76

Indice dei focus

La mandorla di Toritto	23
Il mango	29
Il lampone	35
Il tiramisù	42
La saint-honoré	47
La pralina	53
La pasta choux	59
Marie-Antoine Carême	65
La vaniglia	72
Il cioccolato	82
Il frutto della passione	87
Il mascarpone	93
Il vino rosso Barletta	99
Il pan di spagna	105
La pasta frolla	111
Il rum	117
La millefoglie	123
La meringa	129
La sacher	135
La gelatina	140

Antonio ringrazia...

Desidero ringraziare tutte le persone che mi sono state vicino lungo il percorso e che hanno reso possibile la realizzazione del mio "sweet dream". Prima fra tutti la mia grande famiglia: grande non solo per il numero, ma soprattutto per il sostegno, la fiducia e la disponibilità che mi ha dimostrato e che sono sicuro continuerà a dimostrarmi. Un grazie va anche ai miei collaboratori che, nonostante la mia assenza durante le riprese del programma, sono stati in grado di mandare avanti la pasticceria senza fare danni! Infine, ma non per ultimi, ringrazio i miei stimatissimi colleghi Roberto e Silvia, per l'inaspettata amicizia nata durante la trasmissione.

Crediti fotografici

Toro Media/Piergiorgio Camilli: 16-17, 18-19, 20 in alto, 21 in basso, 22, 24-25, 26 in alto, 26 in basso, 27 in alto, 28, 30-31, 32 in basso, 34, 36-37, 38 in alto, 39, 40 in alto e in basso, 42-43, 44, 46, 48-49, 50 in basso e in alto, 52, 54-55, 57, 58, 60-61, 62, 63 in alto e in basso, 64, 66, 70.

Maurizio D'Avanzo: 6, 8-9, 10, 11, 12, 13.

Remo Di Gennaro: 14, 74-75, 82, 85, 88-89, 92, 94-95, 97 in basso, 98, 100-101, 103-104, 106-107, 109-110, 112-113, 115-116, 118-119, 120 in basso, 121-122, 124-125, 126 in alto, 127-128, 130-131, 134, 136-137, 139-140, 142.

Shutterstock: 20 in basso, 21 in alto, 23, 27 in basso, 29, 32 in alto, 33 in alto, 33 in basso, 35, 38 in basso, 41, 45, 47, 51 in alto e in basso, 53, 65 in alto e in basso, 59, 65, 68, 69, 71, 73, 78 in alto e in basso, 79 in basso, 81, 84 in alto e in basso, 86, 90 in alto e in basso, 91 in alto e in basso, 93, 96, 97 in alto, 99, 102, 105, 108, 111, 114, 117, 120 in alto, 123, 126 in centro e in basso, 129, 132, 133, 135, 141.