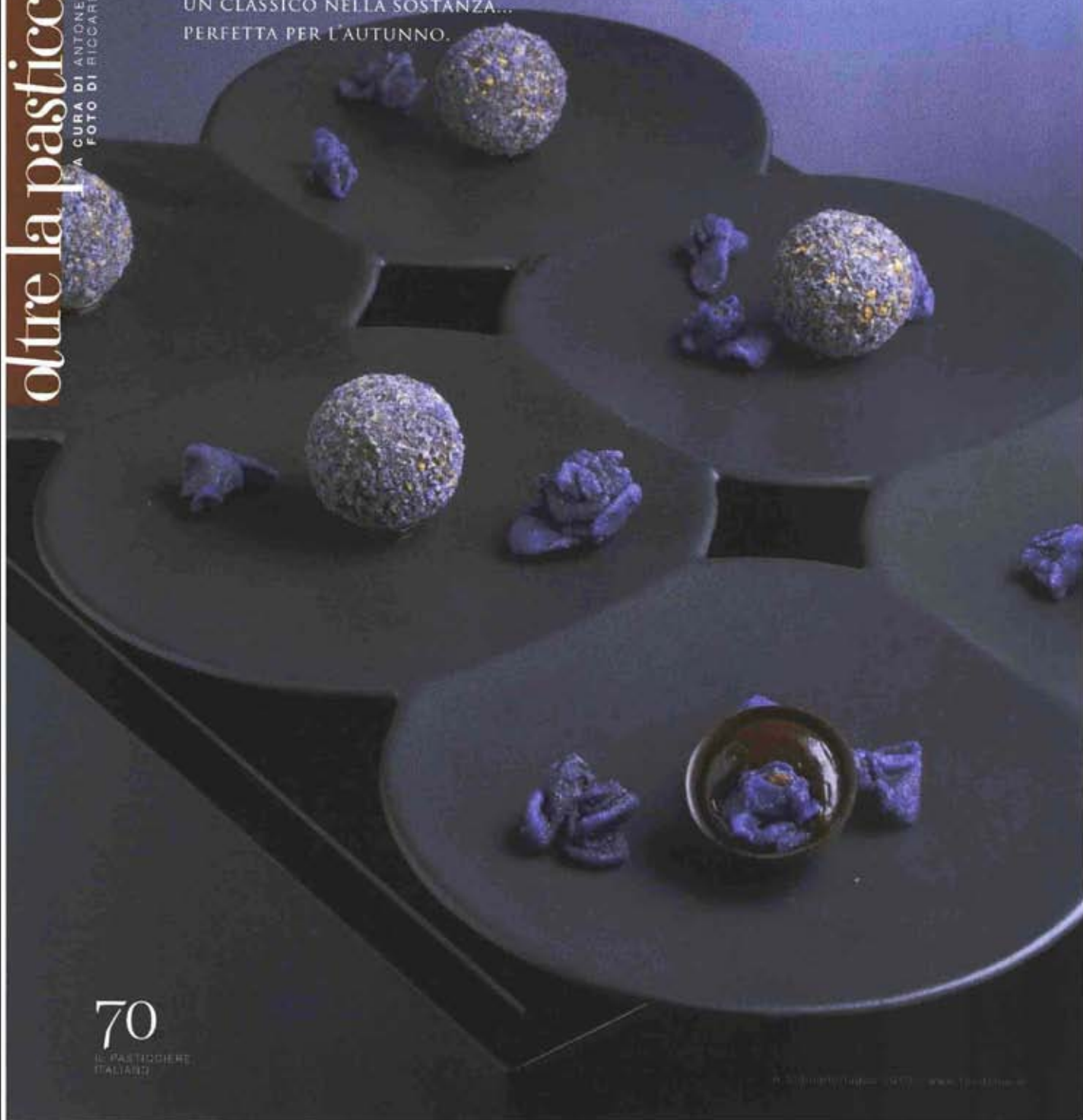


oltre la pasticceria

A CURA DI ANTONELLA PROVETTI
FOTO DI RICCARDO MARGIALIS

UNA PRALINA INCREDIBILMENTE RAFFINATA
E PARTICOLARE. ATTIRA SUBITO LO SGUARDO.
CONQUISTA PER IL SAPORE E LE CONSISTENZE.
INNOVATIVA NELLA FORMA È TUTTAVIA
UN CLASSICO NELLA SOSTANZA...
PERFETTA PER L'AUTUNNO.



70

IL PASTICCERE
ITALIANO

A. Tosolini/Gruppo Editoriale L'Espresso - www.l'espresso.it

oltre la
pasticceria



Ernst Knam

VIOLETTA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

cioccolato fondente g 500

per la ganache:

cioccolato fondente 60% g 200

panna liquida g 150

Beta-Zeta

Violetta

1 bottiglia di Asti docg

colla di pesce g 12

PROCEDIMENTO

Temperare il cioccolato a 31°C e foderare gli stampi a forma di sfera. Riporre in frigorifero a cristallizzare. Mettere a scaldare la panna e quando prende bollore, versarla sul cioccolato ottenendo una ganache liscia. Far raffreddare e unirvi il Beta-Zeta. Nel contempo preparare la gelatina. Ridurre l'Asti a 1/3 con all'intorno la violetta. Unire la colla di pesce e mescolare. Versare il composto su di una placca quadrata e porre in frigorifero a rapprendere. Estrarre e tagliare la gelatina a quadretti. Inserire i quadretti di gelatina nelle sfere con la ganache e il Beta-Zeta. Chiudere e passare nel cioccolato fuso, far rotolare le sfere sulla polvere di violetta, fino a ricoprirle.

BEPI TOSOLINI

ANTICO RIMEDIO

Ispirato alla ricetta tradizionale del mastro distillatore Bepi Tosolini datata 1918, è oggi disponibile l'Amaro Tosolini, Antico Rimedio. Fortemente caratterizzato nel profumo e nel gusto da 15 estratti naturali di nobili spezie e piante officinali, matura 4 mesi in botti di frassino assieme all'acquavite d'uva e alla purissima acqua delle alpi friulane, per raggiungere un equilibrio ed un'armonia dove nessun ingrediente predomina sugli altri, equilibrio che si raggiunge dopo 12 mesi maturazione. Un amaro da meditazione dal colore deciso, un gusto pieno ed avvolgente, agrumato, speziato e fresco nell'aroma, l'Amaro Tosolini è destinato all'alta ristorazione e come tutti i distillati della linea Tosolini è preparato con le migliori materie prime senza l'aggiunta di caramello o di aromi e i suoi 30° sono raggiunti solo ed elusivamente grazie all'uso dell'acquavite.

(www.bepitosolini.it)

L'approfondimento



71

IL PASTICCERE ITALIANO

oltre la pasticceria

A CURA DI ANTONELLA PROVETTI
FOTO DI RICCARDO MARCIALIS

FACILE NELLA COSTRUZIONE DEI PIATTI
E SENZA INUTILI ECCESSI, LA CUCINA
DI CARLO CRACCO È FRUTTO DI UN LUNGO
LAVORO DI PROGETTAZIONE CHE SPESSO
TUTTAVIA COSTRINGE IL CLIENTE
A SOFFERMARSI A PENSARE.
VI PROPONIAMO UN DESSERT DI GRANDE
IMPATTO ED EQUILIBRIO PER COMPLETEZZA
E MISURA DI SAPORI, PROFUMI E CONSISTENZE.



72

IL PASTICCERE
ITALIANO

www.ecostampa.it

oltre la
 pasticceria



Carlo Cracco

CREMINO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

INGREDIENTI

per il cremino:

panna g 300
 zucchero invertito g 50
 polvere di olive g 5
 cioccolato fondente 66% g 250
 timo fresco g 0,5
 sale g 1

per la tegola:

piselli g 100
 olio
 sale, pepe

per le olive semicandite:

acqua l 1
 zucchero g 300
 olive nere di Taggia g 100

per il gelato ai capperi:

latte fresco l 1
 zucchero g 180
 destrosio g 40
 panna fresca 35% g 80
 latte in polvere g 20
 capperi dissalati g 80

PROCEDIMENTO

Per il cremino: portare a 80°C la panna e lo zucchero invertito; unirvi la polvere di olive e il timo fresco. Lasciare in infusione 3-4 minuti quindi filtrare. Far bollire la panna aromatizzata e versare sul cioccolato tritato e il sale: una volta creata l'emulsione incorporare i due prodotti fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa. Colare in mezze sfere da mignon e congelare.

Per la tegola di piselli: cuocere in abbondante acqua salata i piselli e raffreddarli in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenere il colore vivo. Saltarli e insaporirli in padella con poco olio, sale e pepe. Passare al setaccio infine stendere tra due fogli di carta da forno per ottenere delle cialde. Cuocere per 40-50 secondi nel forno a microonde (800 W). Parare della forma desiderata e conservare per l'assemblaggio.

Per le olive semicandite: bollire acqua e zucchero, unirvi le olive e togliere dal fuoco fino a raffreddamento. Scolare le olive, portare a bollore e ripetere l'operazione altre due volte. Conservare le olive in frigorifero sottoscioppo e ben ricoperte.

Per il gelato ai capperi: scaldare il latte a 50°C, unirvi polvere di capperi, zucchero, destrosio e latte in polvere; portare ad 80°C la panna e raggiungere gli 85°C, mantenere per un paio di minuti. Abbattere, filtrare e congelare e pacossare.

oltre la pasticceria

A CURA DI ANTONELLA PROVETTI
FOTO DI CARLA MONDINO

DUE GIOVANI CHEF DI MILANO, CHE HANNO SAPUTO PROPORRE UN 'BISTROT ALL'ITALIANA' IN CUI FARE CUCINA DI QUALITÀ IN UN CONTESTO CURATO ED ELEGANTE, MA SENZA ECCESSI. LA TIPOLOGIA DI PIATTI CHE LI CARATTERIZZA È BEN ESEMPLIFICATA IN QUESTO DESSERT: SEMPLICE, INTENSA, CREATIVA



74

© Bepi Tosolini 2010 www.ecostampa.it

oltre la
pasticceria



Giovanni Traversone e Marco Tronconi

GELATO DI ZAFFERANO

INGREDIENTI

per il gelato:

latte l 1
panna di 2
zucchero g 200
glucosio g 200
stabilizzante g 20
zafferano in polvere g 1

per la gelatina:

Campani bitter g 100
colla di pesce g 5

per la marinatura:

rabarbaro g 50
sciroppo 24°Be g 20

PROCEDIMENTO

Scaldare leggermente sul fuoco il latte, unire lo zucchero, il glucosio, lo stabilizzante e lo zafferano, rimettere sul fuoco e portare a 83°C poi togliere e lasciar raffreddare. Aggiungere al composto raffreddato la panna e mantecare nella gelatiera. Ammollare la gelatina in acqua, scaldare il Campani in una pentola, aggiungere la gelatina ben strizzata e sciogliere bene; raffreddare il tutto in una piacca e alla fine tagliare a cubetti. Affettare sottilissimo il rabarbaro, mettere sottovuoto con lo sciroppo e cuocere a 80°C per 10'. Mettere una pallina di gelato al centro del piatto, nappare con il rabarbaro e guarnire con i cubetti di gelatina.

CHS GROUP

DESIGN E PRATICITÀ

Kova è una linea di coppette e bicchierini monouso dalle forme geometriche e contemporanee ideati per il servizio di creme, gelati o dessert semi-liquidi. Sono prodotti in polistirene a iniezione, un materiale che consente di ottenere superfici lisce e lucenti, ottima trasparenza e robustezza.

Disponibili in varie capacità (da 6 a 22 cl) e colori (cristal, verde acqua, bianco e total black) sono dotati di coperchio ermetico. Una nuovissima versione li propone con decori arabeschi sia in cristal, sia in nero. (www.chsgroup.it)

L'approfondimento



75

IL PASTICCERE ITALIANO