



REPORTAGE ► GUSTO IN SCENA

di Monica Viani, foto di Alice Ostan

Chef e pasticceri alla ricerca di proposte più sane

Dal 16 al 18 marzo si è svolta a Venezia la VI edizione di **Gusto in Scena**. "La cucina del senza... **grassi, sale, zucchero**" ha coinvolto numerosi chef e pasticceri. Presentata una nuova visione della cucina che coniuga **gusto** e **salute**

«**L**a Cucina del Senza si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa e nello stesso tempo attenta alla salute del consumatore. Una cucina che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Riteniamo questo tema di grande attualità in linea con il naturale processo di evoluzione dell'uomo e delle sue abitudini alimentari». Con queste parole **Marcello Coronini**, l'ideatore di **Gusto in Scena**, spiega il tema della manifestazione. Noi vi abbiamo partecipato. Ecco una selezione di ricette e modi di pensare di alcuni degli chef e dei pasticceri che vi hanno partecipato.



Un momento di grande successo:
il tradizionale taglio del Parmigiano



Marcello Coronini,
l'ideatore di **Gusto in Scena**, con
Carlo Cracco



Un momento della
manifestazione
Gusto in Scena

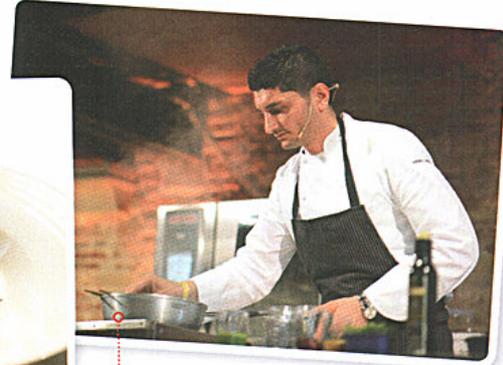
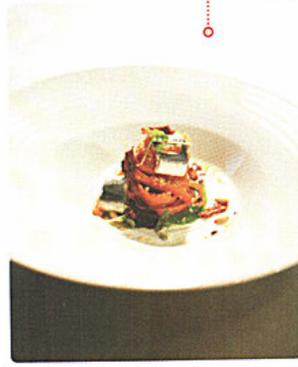


Minestra di Parmigiano Reggiano, una proposta senza grassi di Carlo Cracco



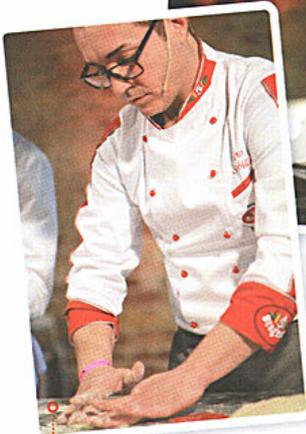
Carlo Cracco, lo chef consulente, co-produttore del reality show televisivo Master Chef Italia e, da poco, responsabile Food & Beverage del nuovo hotel 5 stelle di Milano "Palazzo Parigi Hotel e Gran Spa"

Linguine, peperoni di Senise, sarde, crescione e pinoli. Una proposta di Andrea Aprea che ha interpretato il "Senza Sale"



Andrea Aprea, lo chef che propone una cucina contemporanea rivolta al futuro, ma che non dimentica le sue origini

Heinz Beck, lo chef che vuole comunicare emozioni attraverso esperienze sensoriali, il tutto senza rinunciare a proporre pietanze sane. Nella foto, Beck, al centro, con Antonio Rosa Salva (a sx) e Marcello Coronini (a dx)



Gino Sorbillo, il pizzaiolo, figlio d'arte, apprezzato per la sua verve e il suo eclettismo. Sa e vuole comunicare il valore della pizza, promuove una pizza leggera grazie all'utilizzo del lievito madre



Un momento della preparazione della pizza frita, un prodotto figlio della creatività napoletana, creato per fare fronte ai periodi di crisi

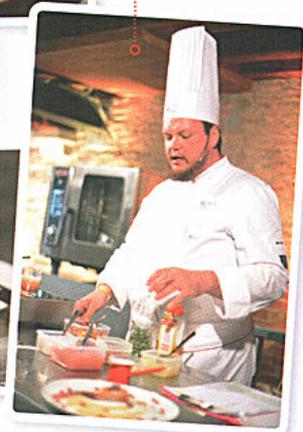


Tortino di grano Timilia e miglio dolcificato con frutta disidratata e malto, servito con zabaione al mirin e gelatina di melograno con acidulato di prugne Umeboshi

Gabriele Bozio, il pasticcere, ma anche lo chef, attento alle forme, alla presentazione dei suoi piatti, consapevole che si mangia prima con gli occhi



Perle di Tapioca al sapore di tre frutti con croccante di cocco e insalatina di frutta alla Stevia Rebaudiana



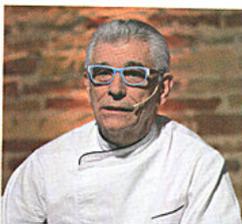


REPORTAGE ► GUSTO IN SCENA

Paolo Teverini, il figlio dell'Appennino Tosco-Emiliano

Paolo Teverini, chef del ristorante "Paolo Teverini", Bagno di Romagna (FC), una stella Michelin, coniuga la rivalutazione, il rispetto dei prodotti del territorio tosco-emiliano con una grande capacità di interpretarli in modo creativo. «Il mio Dna - ci racconta Paolo - è il mio territorio, anche se tengo sempre aperta una finestra sul mondo». Da sempre lo chef presenta un menù attento alla salute, ma non punitivo. La sua proposta è una cucina creativa, intelligente, con un forte legame con una tradizione semplice, ma ricca di gusto. In particolare sfrutta gli ingredienti del suo terroir: funghi, tartufi, gamberi di fiume, erbe e frutti di bosco. «La cucina del senza è sempre stata la mia filosofia - spiega Teverini - dal momento che ho sempre cercato di ridurre l'utilizzo dei grassi». Al Congresso di Alta Cucina propone un piatto dove il protagonista è il carciofo, farcito con crema di carciofo, e un altro in cui primeggia l'uovo "Un uovo e il profumo del bosco". «Propongo il carciofo in modo semplice, ho scelto la mammola, da cuocere al dente con il suo gambo. A parte si cuociono i fagioli cannellini, lessati con salvia e aglio. Con il frullatore si prepara poi una purea di carciofi e fagioli, questi ultimi utilizzati per dare la giusta consistenza alla purea. Con il sac-à-poche si farcisce il carciofo e lo si decora con pezzi di pasta essiccata in modo da richiamare le foglie del carciofo stesso. L'impiattamento è realizzato decorando con foglie di insalata e petali di fiori, che ricordano il paesaggio tosco-emiliano. In questo modo si dà anche un tocco di colore alla portata. Il carciofo, come l'asparago, ha un sapore persistente, non ha bisogno di alcuna aggiunta».

Per Teverini: «Si può mangiare bene rispettando il proprio organismo. Voglio dimostrare che si possono proporre piatti semplici, ma gustosi. Nel '95 ho aperto una Spa nel mio albergo e mi sono confrontato con un medico per accrescere la mia cultura sull'alimentazione. Il mio obiettivo, già allora, era offrire piacere gustativo ed estetico a chi deve controllare l'alimentazione». «La cucina sana - prosegue lo chef - è la conoscenza e il rispetto dell'ingrediente, la ricerca continua per bilanciare al massimo l'apporto di ciò di cui ha bisogno il corpo umano». La seconda proposta di Teverini, "L'uovo e il profumo del bosco" vede come protagonista un



PAOLO TEVERINI

Uno chef figlio del suo territorio

La cucina del senza è sempre stata la mia filosofia, da anni cerco di ridurre al massimo l'apporto dei grassi

Carciofo farcito di crema di carciofi

di Paolo Teverini

Ingredienti per 4 persone

- 800 g › Carciofi
- 50 › Pasta fillo
- 50 g › Parmigiano Reggiano grattugiato
- 40 g › Fagioli cannellini
- 2 g › Sale

Cuocete i fagioli in acqua, dopo averli lasciati ammollare per almeno 12 ore. Pulite i carciofi in modo da eliminare tutte le parti dure e fibrose e cuoceteli in acqua salata. A quattro di essi togliete il gambo e teneteli a parte. Unite i gambi ai restanti carciofi e frullateli. Frullate anche i fagioli e passateli al setaccio per eliminare gli eventuali residui di bucce. Mettete il passato di fagioli in un panno e strizzatelo per fargli perdere più acqua possibile. Unite i due passati e il Parmigiano Reggiano, aggiustate di sale. Tagliate la pasta fillo in tanti triangolini di circa 2 cm di lato e fateli essiccare in forno a 150°C per 3 minuti. Con l'aiuto di una tasca da pasticceria farcite i carciofi con la crema e decorate con i triangoli di pasta disposti in modo da imitare le foglie di carciofo. Completate la presentazione con erbe e petali di fiori.



alimento essenziale nella cucina dello chef: «L'uovo è un ricordo della mia infanzia - racconta - lo propongo cucinato senza grassi e "meringato": il tuorlo è messo a crudo e ricoperto dall'albume lavorato. Il preparato va ricoperto con pellicola e cotto al forno a vapore a 190°C per 5 minuti. I funghi li scelgo in base alla stagione e li cuocio per poco tempo e in poca acqua, che sarà poi il condimento del fungo stesso. Incido il fungo e inserisco il tartufo. Così ho creato il profumo del bosco! In questo piatto apro la famosa finestra sul mondo, introducendo le bacche di Goji».





“Esistono in natura verdure, come l'asparago o il carciofo, che non hanno bisogno di alcun condimento aggiuntivo”

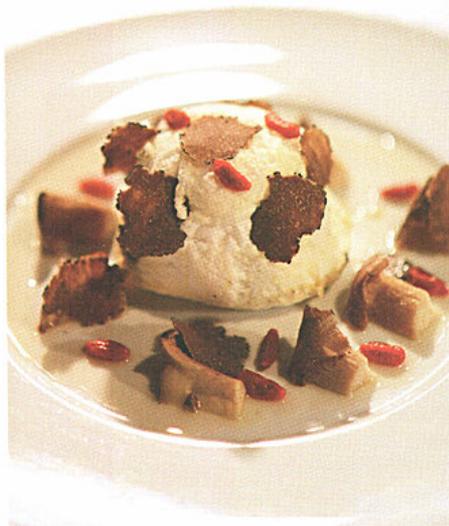
Un uovo e il profumo del bosco

di Paolo Teverini

Ingredienti per 4 persone

- 4 n > Uova
- 320 g > Funghi di bosco
- 100 g > Tartufo nero dell'Alto Savoia
- q.b. > Sale
- q.b. > Pepe

“Il mio Dna è il mio territorio, ma tengo sempre aperta una finestra sul mondo”



Pulite i funghi e - a seconda del tipo - tagliateli o lasciateli interi. Cuoceteli in 400 grammi di acqua salata, scolateli e teneteli al caldo, conservandone l'acqua. Separate l'albume dal tuorlo delle uova. Montate a neve gli albumi con l'aggiunta di sale. Mettete in 4 recipienti con il fondo rotondo (per esempio delle tazze) la metà degli albumi, ponete al centro alcune lamelle di tartufo, sopra queste un tuorlo e sopra ancora tartufo. Coprite con il rimanente albume. Coprite con pellicola da cucina e cuocete per 4 minuti a vapore a 97°C. Togliete dai contenitori le uova e ponetele al centro di piatti rotondi. Tutt'attorno alle uova disponete in maniera armoniosa i funghi. Con un coltellino tagliente fate delle piccole incisioni sull'uovo inserendo in ognuna una lamella di tartufo. Riprendete l'acqua di cottura dei funghi assaggiatela e eventualmente sistematala di sale e pepe. Emulsionatela e irrorate leggermente i funghi.





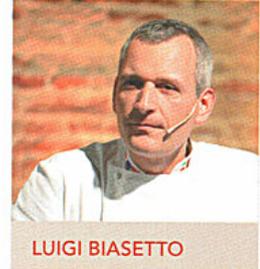
REPORTAGE ► GUSTO IN SCENA

Luigi Biasetto, il campione della pasticceria italiana

Luigi Biasetto, diplomato Maitre Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier, è di origini padovane, ma è nato a Bruxelles, dove i genitori erano emigrati per trovare lavoro. Dopo una lunga esperienza in Belgio, Luigi è tornato a Padova, dove ha aperto una pasticceria che offre al cliente una nuova interpretazione del dolce. Nel 2008 parte anche il progetto "L'Atelier Biasetto", con il nuovo laboratorio di produzione frutto della ventennale esperienza di consulenza nel settore alimentare e l'apertura della Pasticceria Biasetto a Bruxelles. «La mia esperienza nelle grandi pasticcerie belga - racconta Luigi - mi ha consentito di farmi le ossa, per poter poi partecipare ai concorsi. La competizione è importante perché stimola la capacità di automotivarsi, permettendo di migliorare le proprie competenze». Ricordiamo che Biasetto è stato l'unico italiano a vincere, nel '97, la Coppa del Mondo della pasticceria con **Christian Beduschi** e **Luca Mannori**. Biasetto definisce la sua pasticceria leggera, sempre rivolta alla diminuzione degli eccessi. «La cucina è istintiva - commenta - la pasticceria è precisione, razionalità. Ducasse ha sempre dichiarato che la sua fortuna è stata quella di entrare a Lenôtre, a Parigi, e di essersi così potuto confrontare con l'arte dolce, apprendendo un metodo regolato dalla precisione. In tutti i lavori occorre rispettare le regole, la razionalità permette alla creatività di essere vincente». Come si diventa

Il miele preferito di Biasetto? All'edera. Mai usare l'aspartame!

vincenti? «Catturando l'attenzione e creando emozioni. Conta l'estetica, come la capacità di esaltare i singoli sapori, creando un'armonia finale. Non va sottovalutata neppure la sensazione tattile data dalla consistenza. Quest'ultima caratteristica fu assai apprezzata nella Sette Velli, la torta che permise all'Italia di vincere il Campionato del Mondo in terra francese!». Al Congresso di Alta Cucina Biasetto ha presentato il Tiramisù Evolution, la cui ricetta è stata studiata con la **nutrionista Chiara Manzi**. «Il punto di partenza - spiega Biasetto - è stato l'interrogativo riguardo alla possibilità di eliminare il saccarosio. Si possono valutare diverse alternative, tenendo però in considerazione alcuni aspetti importanti per la riuscita di un dolce. Tutti i dolcificanti possono sostituire il saccarosio, ma occorre valutare che cosa cambia nel processo di dolcificazione, mutando le quantità. Ogni dolcificante ha il suo potere di dolcificazione. Così ad esempio, se a 100 grammi di zucchero sostituisco 100 grammi di miele, otterrò un prodotto troppo dolce. Occorre poi tenere presente che il miele è ricco di propri aromi, che possono incidere sul gusto finale della nostra proposta. Io, come sostituto dello zucchero, preferisco il destrosio. La sostituzione dello zucchero, ricco di proteine elastiche e durature, ha poi un riflesso sulla tensioattività, ovvero sull'elasticità e la consistenza del dolce».



LUIGI BIASETTO

Unico italiano, insieme a Beduschi e Mannori, a vincere la Coppa del Mondo della Pasticceria nel 1997

LUCA MARCHINI E LA NOBILITAZIONE DELL'HAMBURGER

Luca Marchini, di origine toscana, si trasferisce a 17 anni a Modena. Si laurea in Economia e Commercio, ma sceglie di trasformare il suo hobby, coltivato sin dall'adolescenza con la madre, in una professione. Dopo un'esperienza con Massimo Bottura, apre nel 2003 il ristorante "L'erba del Re" a Modena e nel 2009 ottiene la stella Michelin. Dal dicembre del 2011 ha aperto una scuola per trasmettere la passione e la tecnica agli appassionati di cucina. La sua cucina si fonda sul concetto di tradizione-innovazione, alla base del quale si pone lo studio delle ricette della tradizione e la ricerca di prodotti e di produttori del territorio. Nella sua ricerca notevole importanza ha il contrasto fra le temperature dei prodotti, fra il dolce e il salato, la consistenza tattile e gli abbinamenti inconsueti. A Gusto in Scena ha proposto un hamburger nobilitato, il cui ingrediente principale è la seppia. Non ha usato il sale, giocando sulla sapidità degli ingredienti utilizzati.



L'hamburger di seppia, una proposta senza sale sfruttando la sapidità degli ingredienti utilizzati



LUCA MARCHINI

Lo chef che ha scelto Modena per vivere e per lavorare





Tiramisù Evolution

di Luigi Biasetto

Ingredienti per 10 persone

Bagna al caffè

- 18 g › Destrosio
- 9 g › Centrifuga di zenzero
- 87 g › Succo di pomodoro
- 87 g › Caffè

Savoiaro

- 72 g › Albume
- 60 g › Destrosio
- 48 g › Tuorlo d'uovo
- 1 g › Neutro per gelato
- 120 g › Fecola di patate

Crema

- 400 g › Panna liquida 32% m.g.
- 1 g › Acido Tartarico diluito 50/50
- 175 g › Sciroppo di destrosio (2/1)
- 10 g › Uova fresche
- 15 g › Latte fresco

*“Perché il tiramisù?
è il dolce più venduto
al mondo”*



Bagna al caffè. Mescolate tutti gli ingredienti e portare a 65°C. Lasciate raffreddare completamente prima dell'utilizzo.

Savoiaro. Montate l'albume e il destrosio a neve ferma, aggiungete il destrosio gradatamente e stringete mentre monta. Versate l'uovo in planetaria in 1° velocità e quindi fermate subito. Incorporate la fecola precedentemente setacciata con il neutro di gelato. Mescolate finché l'impasto risulta liscio. Stendete negli stampi in silicone o su carta da forno uno spessore di circa 1 cm e cuocete per 10/12 minuti a 200°C con valvola aperta. Raffreddate e conservate al fresco.

Crema. Versate la panna in una pentola e portatela a 95°C. Aggiungete l'acido tartarico e lasciate cagliare per 5 minuti coperto. Aggiungete il latte, le uova e lo sciroppo di destrosio e cuocete a 82°C. Omogeneizzate con un pimer, quindi filtrate con uno chinois e abbattete in positivo a +4°C. Montate in planetaria con una frusta e riempite le verrine o i bicchieri, alternando due strati di crema con due strati di savoiardi ben imbevuti con il caffè aromatico. Lasciate rapprendere a piacere e spolverate di cacao prima di servire. Conservate entro cinque giorni o abbattete e conservate a -21°C.



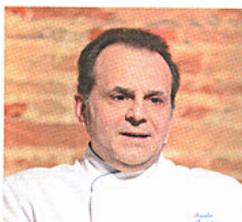


REPORTAGE ► GUSTO IN SCENA

Nicola e Pierluigi Portinari, la scoperta dei germinati

Nicola Portinari, nel 1987, con il fratello Pierluigi apre a Lonigo (VI) "La Peca", in dialetto vicentino "traccia, impronta". Conquista nel 1996 la stella Michelin e nel 2009 la seconda stella grazie a una cucina "di ricordi e di ingredienti. «Mi piace avventurarmi - racconta Nicola - nella ricerca dei sapori della mia infanzia, selezionando carni, pesci e verdure di grande qualità. Sono fondamentalmente un autodidatta e questo, nel solco della tradizione, mi spinge a una ricerca continua». Che tipo di cucina propone? «Una cucina leggera, digeribile. In cucina uso soprattutto l'olio extravergine di oliva, in pasticceria il burro. Non sono per l'eliminazione dei grassi, ma per il loro giusto apporto. Lo stesso vale per il sale». Il nuovo stile in cucina? «Il vegetariano, il vegano. Io ho scoperto i "germinati", ovvero semi germinati e farine particolarmente ricche di proteine, vitamine e sali minerali. Far germinare significa far riacquistare energia. Tutto è più digeribile». Al Congresso Portinari ha presentato una focaccia di farina di ceci. «La preparazione di questa ricetta prevede un riposo assai lungo, almeno otto ore, dal momento che la farina di ceci ha difficoltà ad assorbire l'acqua velocemente. Il prodotto finale è molto soffice, morbido. L'inserimento del grano saraceno dà sapidità. La focaccia è tostata per avere una leggera caramellatura, è farcita con erbe di stagione e si aggiunge la palamita per avere una sensazione grassa al palato. L'utilizzo della palamita consente inoltre di apportare salinità senza fare marinature. L'aggiunta della lavanda secca infine, conferisce una buona profumazione». Quando proporla? «È un'alternativa alla bruschetta, una rivisitazione di una focaccia che facevo con alghe di mare». Il secondo piatto proposto è una pasta, i garganelli. Si tratta di una proposta vegana, priva di glutine, senza derivati animali, senza sale, con pochissimi grassi. «La scommessa è stata quella di produrre una pasta che soddisfacesse il gusto e che tenesse la cottura. È una proposta che voglio migliorare. Utilizzo farina di riso, di mais e di piselli. Gli amidi aiutano a dare consistenza alla pasta. La cottura è veloce, terminata in un estratto di pomodori e in una crema di asparagi bianchi. Per la decorazione si possono utilizzare foglie di senape e germogli di piselli. Ho aggiunto la noce macadamia per avere una nota grassa e oleosa».

Dove va la cucina? La tendenza è il vegetariano e il vegano



NICOLA PORTINARI

Lo chef dei ricordi in nome dell'eccellenza e della ricerca

Focaccia di ceci germinati

di Nicola Portinari

Ingredienti per 4 persone

Focaccia

- 250 g ► Farina Petra 1
- 200 g ► Farina di ceci germinati
- 200 g ► Acqua
- 10 g ► Lievito di birra
- 250 g ► Petra 1
- 150 g ► acqua
- 75 g ► Grano saraceno intero
- 20 g ► Lattuga di mare
- 5 g ► Sale
- 15 g ► Olio extravergine d'oliva

Ripieno

- 240 g ► Palamita
- 100 g ► Asparagi verdi
- 100 g ► Avocado
- 8 n ► Piè d'asino
- 8 n ► Fasolari
- 80 g ► Alga tagliatella
- 40 g ► Olio extravergine d'oliva
- q.b. ► Colatura di alici
- q.b. ► Lavanda secca
- q.b. ► Erba stella
- q.b. ► Borraggine
- q.b. ► Acetosa
- q.b. ► Mizuna rossa

Tutto a riposo per 12 h

Garganelli di piselli germinati, estratto di pomodoro e insalata di asparagi e senape

di Nicola Portinari

Ingredienti per 4 persone

Garganelli

- 210 g ► Acqua
- 150 g ► Farina di piselli germinati
- 100 g ► Farina di mais
- 50 g ► Farina di riso

Estratto di pomodoro secco

- 150 g ► Acqua
- 30 g ► Pomodoro secco

Crema di asparagi

- 200 g ► Asparagi bianchi
- 50 g ► Brodo asparagi
- 20 g ► Olio extravergine d'oliva
- q.b. ► Sale

Insalatina di asparagi e senape

- 120 ► Asparagi bianchi
- 20 g ► Noci macadamia
- q.b. ► Foglie di erba senape
- q.b. ► Foglie di acetosa selvatica
- q.b. ► Pepe nero
- q.b. ► Polvere di tè al pomodoro





“La cura dei sapori mi spinge a una ricerca continua che ha come fine una cucina leggera, rispettosa della natura e della salute”





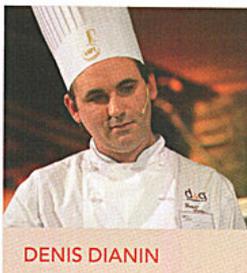
REPORTAGE ► GUSTO IN SCENA

Denis Dianin, il pasticciere glam

Denis Dianin è fin da adolescente attratto dalla ristorazione e dalla gelateria, tanto da lasciare gli studi tecnici industriali per lavorare nel food. Denis è un autodidatta, con poche scuole o laboratori alle spalle. L'apertura di una pizzeria, qualche studio in chimica, l'utilizzo dei lieviti, la frequentazione dei molini per approfondire le farine e le loro strutture e poi una ricerca presso le aziende che lavorano ingredienti per la pasticceria per capire funzioni e lavorazioni. Accumulata una buona esperienza, apre la sua prima attività nel 1999, dove riunisce pizzeria d'asporto, pasticceria, gelateria, cioccolateria, ottenendo un buon successo. Nel 2005 decide di focalizzarsi sulla pasticceria, inaugurando un nuovo locale, con ampio laboratorio: la d&g patisserie a Selvazzano (PD).

Fare il pasticciere non significa mettere insieme ingredienti, ma sperimentare, ricercare

Perché d&g? «Design e Glamour. Se per lo chef è facile raccontare il piatto proposto, per il pasticciere è più difficile. Spesso parla solo il prodotto. E allora acquisisce importanza il design, ovvero la ricerca, la progettazione. Fare il pasticciere non significa mettere insieme diversi ingredienti, ma sperimentare, ricercare, testare. Io lavoro, come gli stilisti, creando delle collezioni primavera/estate e autunno/inverno». I prodotti più richiesti? «Le mignon. Proponiamo i classici, ma anche molti prodotti innovativi». Riduci lo zucchero nei tuoi dolci? «Non solo lo zucchero, ma anche i grassi». Denis presenta la «Leggerezza al mascarpone», il cui ingrediente principale è un formaggio con bassa quantità di grassi. Il savoiardo è fatto con isomalto al posto dello zucchero per avere anche meno calorie. Il dolce si avvale anche di una nota fresca data dalla frutta. La proposta di Denis, oltre che essere assai leggera, è anche molto bella. Gli abbiamo chiesto come giudica la moda del cake design. «Essere pasticceri e curare l'immagine non è facile. Nel cake design la parte decorativa diventa più importante



DENIS DIANIN

Nella sua d&g Patisserie crea collezioni primavera/estate e autunno/inverno

dell'arte pasticceria. Per me il cake design è un prodotto casalingo, per poterlo fare al top, dovresti venderlo a un prezzo esagerato e, dunque, improponibile. Preferisco le torte monumentali, richieste soprattutto per i matrimoni. Io le propongo studiando attentamente i menù e diminuendo l'apporto dello zucchero in modo che siano la giusta conclusione di un pranzo importante. Un dolce sbagliato offusca anche un grande menù». Consideri

Insalata di frutta allo zafferano e yogurt

di Denis Dianin

Frutta alla zafferano

- 1 n › Arancia tagliata a vivo
- 1 n › Pera William tagliata a cubetti
- 1 n › Mango tagliato a cubetti
- 1 n › Mela tagliata a cubetti
- 100 g › Acqua
- 0.3 g › Zafferano in polvere

Sciogliete lo zafferano in polvere in acqua calda, raffreddatelo e versatelo in una busta sotto vuoto con dentro il mango e la mela a cubetti. Cuocete sotto vuoto in microonde per 6 minuti a 90°C

Salsa alla ciliegia

- 250 g › Polpa di ciliegie
- 5 g › Xantana

Mixate a freddo tutto insieme.

Crema allo yogurt e agrumi

- 100 g › Yogurt
- 30 g › Meringa svizzera
- 1/2 n › Scorza d'arancia grattugiata
- 1 n › Scorza di mandarino grattugiata

Procedete come nella preparazione di una normale crema.



Le creazioni di Dianin proposte in degustazione al pubblico

importante l'aspetto estetico di un dolce? «Certamente, ci lavoro molto. Un dolce ci riporta all'infanzia, ci deresponsabilizza, ci porta nel mondo del bello». Dolce e salute? «C'è molta attenzione a produrre dolci sani. L'educazione alimentare è importante ed è un dovere dei genitori impartirla. Io propongo dolci equilibrati, attenti alle esigenze di una corretta alimentazione».





Un momento della
preparazione
del dolce



Meringa svizzera

- 72 g > Albume
- 48 g > Destrosio
- 97 g > Isomalto
- 1.3 g > Albume disidratato

Mescolate tutto insieme frustando bene. Portate a 63°C max. Montate con frusta a velocità media.

Pan di Spagna soffiato

- 300 g > Albume
- 190 g > Tpt mandorle
- 20 g > Farina senza glutine

Procedete secondo vostra ricetta

Savoiaro

- 130 g > Tuorli d'uovo
- 60 g > Isomalto
- 1/2 n > Bacca di vaniglia Tahiti
- 1/2 n > Scorza di limone grattugiata
- 50 g > Isomalto
- 80 g > Farina senza glutine
- 80 g > Fecola

Procedete secondo vostra ricetta



Leggerezza al mascarpone

di Denis Dianin

Mascarpone d&g alleggerito

- 600 g > Panna
- 400 g > Latte
- 50 g > Isomalto
- 1.2 g > Acido tartarico
in soluzione al 50%
- 5 g > Gelatina in polvere
- 25 g > Acqua

Crema leggera mascarpone

- 120 g > Isomalto
- 31 g > Acqua
- 80 g > Tuorli d'uovo
- 325 g > Mascarpone alleggerito
- 325 g > Panna
- 7 g > Gelatina
- 35 g > Acqua
- 1 n > Bacca di vaniglia Tahiti
- 10 g > Cherry

Savoiaro

- 130 g > Tuorli d'uovo
- 60 g > Isomalto
- 1/2 n > Bacca di vaniglia
Tahiti
- 1/2 n > Scorza di limone
grattugiata
- 50 g > Isomalto
- 80 g > Farina senza glutine
- 80 g > Fecola

*“Nel cake design la parte decorativa
diventa più importante rispetto
all'arte pasticceria. Preferisco
le torte monumentali”*

