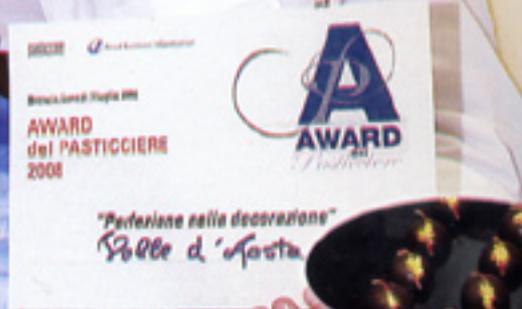


il pasticciere italiano

AWARD del Pasticciere



Tendenze

» Colori d'estate

Da sin., l'erborista Paolo Prampolini, titolare (insieme al padre Luciano) di Gavinelli, Andrea Lombardelli, Concetta Marono, Daniele Gobbi, Daniele Persegani e José Luis Stella



IL RITORNO DI UN INGREDIENTE INTRAMONTABILE IN PASTICCERIA

Riscopriamo la frutta

di
Monica Viani
Foto di Eros Maggi





Giallo, rosso, verde,
un'esplosione di colori
che oggi si cerca di
riproporre tutto l'anno.
La frutta è tornata a
essere protagonista
di innumerevoli
ricette, dalle
più semplici e
tradizionali alle più
moderne. Siamo
tomati da Gavinell
per svelare i suoi segreti

Un orto botanico, un ristorante con una vista indimenticabile, una scuola per professionisti e non per far riscoprire ricette che esaltano i profumi e i sapori di erbe, fiori e frutta (anche quelli dimenticati!), la passione dei titolari, della brigata di cucina e dei responsabili di sala: ecco la ricetta vincente per un successo meritato. Un mix d'ingredienti facili da scrivere, ma difficili da trovare nella realtà. Sembra un sogno e invece è ciò che accade da Gavinell, dove si assiste al tentativo di ricostruire una filiera che dal campo porta al piatto sulla tavola del ristorante. Un esperimento riuscito, premiato dal successo del ristorante, diventato meta preferita di molti inglesi che decidono di celebrare il loro matrimonio proprio qui. Questa volta abbiamo chiesto a José Luis Stella e al suo giovane team di proporci una serie di ricette che esaltasse la frutta, una componente intramontabile, oggi riscoperta dalla pasticceria.

MIX FRUTTATO ALLA CAMOMILLA

La mela non ha stagionalità, viene spesso utilizzata per le proposte settembrine. Il lime e lo zenzero sono rinfrescanti e anti-ossidanti e oggi sono utilizzati spesso in pasticceria. La particolarità di questa ricetta è tutta nella proposta della crema inglese alla camomilla, che conferisce all'insieme un retrogusto particolare.



CROSTATA DI MELE AL LIME CON CREMA INGLESE ALLA CAMOMILLA



INGREDIENTI

Per la crostata
Pasta frolla

Mele tipo renette o golden
Burro
Zucchero semolato
Succo di lime
Zenzero grattugiato
Marmellata di albicocche
Gelatina

g 150
g 50
g 100
g 50
g 20
g 100
g

Per la crema inglese alla camomilla (1/2 litro)

Latte fresco intero
Tuorli
Zucchero
Bustine (filtri) di camomilla
Fecola di patate

1/2
g 150
g 100
g 1

PROCEDIMENTO

Pelare circa la metà delle mele, eliminare il torsolo e tagliare a cubetti. In una padella fare sciogliere il burro, unire le mele tagliate e cuocerle a fuoco vivo, spolverarle con 50 grammi di zucchero, unire il succo di lime e lo zenzero grattugiato e fare cuocere ancora qualche minuto tenendole comunque un po' al dente. Fare raffreddare le mele, intanto stendere la pasta frolla e foderare uno stampo da pasticceria. Spalmare la superficie con la marmellata di albicocche, ricoprire il fondo con le mele cotte in precedenza. Pelare le restanti mele, levare il torsolo, tagliarle a fette e sistemarle a raggiera all'interno dello stampo sulle mele cotte. Spolverare con lo zucchero rimanente e cuocere in forno per 40 minuti circa a 180 °C. Fare raffreddare e glassare la superficie con della gelatina.

Per la crema inglese alla camomilla

Preparare la crema inglese alla camomilla che accompagna il dolce. Scaldare il latte senza farlo bollire. Lasciare in infusione per circa 1 ora le bustine di camomilla. Intanto mescolare, senza montare, i tuorli con lo zucchero, unire poi la fecola e stemperare con il latte caldo dopo aver eliminato le bustine. Riportare sul fuoco senza fare bollire (a 87 °C come temperatura massima) mescolando continuamente fino ad assumere una consistenza semiliquida. Raffreddare in abbattitore. Facoltativo: aggiungere 50 grammi di panna fresca liquida.

QUALE PESCA SCEGLIERE



Ecco una ricetta che vede come protagonista la pesca biologica. La scelta della frutta biologica è determinata da diverse motivazioni: il sapore del frutto più marcato, la minore presenza di acqua, il non essere trattata. Dobbiamo ricordare che il frutto biologico ha una minore conservabilità e all'apparenza può sembrare meno bello di quello trattato. La pesca si adatta alla realizzazione di bavarese, gelati, granite, frappé, sorbetti, crostate di frutta fresca e torte levitate. È meglio conservare la stagionalità, che va da giugno a settembre. In pasticceria è preferibile utilizzare la nettarina di Romagna, che ha ottenuto recentemente l'IGP. È un frutto molto polposo e sugoso. Si consiglia di non eliminare la buccia. Si accompagna la pesca al Prosecco per la sua acidità e per le sue proprietà anti-ossidanti che consentono di non alterare il gusto della pesca e di mantenerne vivo il colore. La bavarese al Prosecco è un dolce da fine pasto, che si adatta a essere gustato anche dai bambini.

BAVARESE AL PROSECCO
CON PESCHE ALLA MENTA

INGREDIENTI

Disco pan di spagna	cm 26
Burro	g 30
Pesche a cubetti	g 300
Foglie di menta	5
Zucchero	g 350
Tuorli	g 200
Prosecco	g 375
Colla di pesce	g 20
Panna semimontata	l 1

PROCEDIMENTO

Passare in padella insieme al burro le pesche tagliate a cubetti, cuocere qualche minuto, unire infine le foglie di menta spezzate. Lasciare raffreddare. Scaldare il Prosecco, versarlo sui tuorli montati con lo zucchero, rimettere sul fuoco e portare il tutto a 85 °C. Incorporare la colla di pesce già ammorbidita in precedenza, poi raffreddare velocemente e infine unire delicatamente la panna.

LA MENTA - Menta piperita: aroma dolce, fresco e profumato, molto utilizzata la varietà inglese.

Calaminta o mentuccia: gusto delicato, molto usata nei piatti regionali. Ideale per piatti freschi, non gradisce la cottura. **Menta crispa:** dolce e ricercata.

VERSATILI E DECORATIVE

La ciliegia è utilizzata in pasticceria, nella liquoristica, in pralineria, per la produzione di marmellate, confettu-

re e sciroppi. La produzione di ciliegie va da maggio ai primi di luglio, negli altri mesi può essere sostituita con quella sciroppata o con le nuove produzioni in polpa (frutta fresca congelata). La ciliegia è stata scelta anche per le sue caratteristiche cromatiche: un frutto che ben si accompagna al cioccolato e si serve come decorazione delle coppe di gelato.

IL BASILICO - Ne esistono molte varietà. Gusto molto caratteristico, intenso, speziato, zuccherino, rinfrescante. Ideale per piatti freschi.

TORTA CON CILIEGIE AL BASILICO



INGREDIENTI

Per la torta

Pasta frolla (con zucchero di canna grezzo)	g 300
Disco di pan di spagna	cm 26
Ciliegie al basilico	
Zabaione al vino	
Bagna Kirsch	g 30

Per le ciliegie al basilico

Ciliegie	g 500
Zucchero	g 100
Liquore ciliegie	g 100
Foglie di basilico fresche	g 10

Per lo zabaione

Vino rosso giovane	g 200
Zucchero	g 100
Amido di mais	g 10
Tuorli	g 100

Prodotti



Il Giardino Botanico Gavinell di Salsomaggiore Terme ha al suo interno un ampio shop in cui trovare utilizzati al meglio i differenti prodotti coltivati. L'assortimento è ampio e variegato e spazia in molti settori. Ecco due esempi: oli essenziali e tisane.



