

il pasticciere

anno 34 - dicembre 2016

#8.16

PASTRY STARS • Galileo Reposo / PASTRY SPECIAL • Cartoline da Sweety of Milano / PASTRY CHEF • Pass121 / PASTRY SEASONS • Il Natale secondo Relais Desserts / PASTRY STORY • Pasticceria De Vivo / PASTRY SHOP • Andersen Bakery, Copenhagen / PASTRY LAB • Cioccolato & Co. / PASTRY SCHOOL • Scuola di cioccolateria / PASTRY VISION • Gianluca Fusto / PASTRY EVENTS • Anteprima Sigep 2017




Galileo REPOSO

L'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE

RISPLENDE UN NUOVO "SOLE" NELLO STORICO NEGOZIO MILANESE PECK. È STATO CHIAMATO PER PORTARE FRESCHEZZA ALLA DIVISIONE DOLCE SENZA STRAVOLGERLA CON IL RUOLO DI PASTRY-CHEF DA RISTORANTE E PASTICCERE DA LABORATORIO. DUE COMPETENZE DIVERSE CHE SI INCONTRANO NELLA MEDESIMA PERSONA, GALILEO REPOSO

Ha un nome importante, che omaggia il padre della scienza moderna e allude al fascino suscitato dai corpi celesti. Un nome che indossa con la stessa disinvoltura con cui plasma creazioni moderne e aggraziate, essenziali e raffinate. Galileo Reposo ha il destino segnato dagli astri. Sì, perché se ha costruito una brillante carriera da pastry-chef a tu per tu con le stelle di Pietro Leemann, Aimo Moroni, Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse e Andrea Aprea, con il teorico dell'eliocentrismo Galileo Galilei ora condivide un altro elemento: il sole. Quello che risplende nel logo di Peck, tempio meneghino della gastronomia d'alta gamma. Qui, a due passi dal Duomo di Milano, dallo scorso luglio cura ogni declinazione dell'arte pasticceria sovrintendendo a tutte le realtà firmate dallo storico brand datato 1883. Tradotto signi-

fica che sotto la sua regia vengono preparati dolci da banco e da forno, dessert al piatto e gelati, cioccolatini e gelatine, che vanno a costituire l'offerta zuccherina della vendita al dettaglio, del caffè gastronomico Piccolo Peck e del ristorante Al Peck (entrambi all'interno del flagship store di via Spadari), ma anche del Peck Italian Bar nell'adiacente via Cesare Cantù. Un sistema a cui si aggiunge la produzione destinata all'estero, per Paesi quali il Giappone e la Corea del Sud. «Per me è una sfida, in passato ho solo sfiorato la pasticceria da bancone e da forno, adesso invece mi confronto a pieno regime anche con questi aspetti, controllo una situazione più ampia», racconta Reposo. «Gestire tutto al 100% e dirigere un'intera squadra diventa complesso e impegnativo, ma è molto più interessante», prosegue.



30€Kg

i dolci da forno

50€Kg

le torte

75€Kg

le monoporzioni

80€Kg

i pasticcini mignon

1,8€/cad.

i macaron

55€Kg

i biscotti

8€/cad.

mousse in bicchierino

DOVE

**PECK / PICCOLO PECK /
RISTORANTE AL PECK**

Via Spadari, 9
20123 Milano
Tel. 02 8023161

PECK ITALIAN BAR

Via Cesare Cantù, 3
20123 Milano
Tel. 02 8693017

www.peck.it

“ERA IL MIO SOGNO
**AVERE UNA
 BRIGATA**
 E GESTIRE PIÙ LIVELLI
 DI LAVORO E QUI DA PECK
 ORA L’HO SODDISFATTO”



Peck è dal 1883 il tempio meneghino della gastronomia d’alta gamma. Dallo scorso luglio Galileo Reposo sovrintende a tutte le attività di pasticceria del brand insieme a una numerosa brigata

Così, a soli 38 anni, riveste un ruolo professionale che di fatto rappresenta il trait d’union fra la figura del pastry-chef da ristorante e la figura del pasticciere da laboratorio: due competenze diverse che si incontrano nella medesima persona, a sigla di un marchio autorevole e poliedrico come Peck. Un modello di “capo pasticciere” sui generis che trova un illustre precedente nell’operazione condotta vent’anni fa in Francia dalla maison Fauchon con il pastry-star Pierre Hermé. «La pasticceria è importantissima per Peck, del resto non ci si potrebbe definire esperti in materia di cibo se non lo fossimo anche nell’ambito dei dolci», dichiara Leone Marzotto, CEO

dell’azienda. «Portiamo in questo settore gli stessi dettami che ci caratterizzano in tutto quello che facciamo: selezione della migliore materia prima, esecuzione tecnica impeccabile, servizio eccellente. Zero compromessi», aggiunge. Un pensiero che il giovane pâtissier abbraccia pienamente. «Il mio obiettivo è quello di mantenere una linea affine all’idea di Peck: uno stile che incarna l’eleganza, l’armonia e la sintonia», commenta Galileo. Il suo motto? “Fare l’evoluzione e non la rivoluzione”, una filosofia che si sposa perfettamente con le direttive impartite dalla longeva casa meneghina. «Mi è stato chiesto di portare un po’ di freschezza alla divisione dolce senza stravolgerla - spiega - e proprio

Cioccolatini, marron glacé e gelatine portano oltre confine, nel mondo, l’impronta di italianità e di eccellenza rappresentata da Peck



5
dolci al piatto

350
pezzi per la colazione

20
torte circa vendute ogni giorno

8
tipologie di macaron

16
mignon

24
gelati in estate

15
gelati in inverno



“Mi piace il lampone, trovo che sia tremendamente sexy”, dice Galileo Reposo, che sublima la quintessenza del frutto rosso nel formato monoporzione di un dolce già presente nella linea di Peck



freschezza, leggerezza ed eleganza sono i miei diktat, i principi che seguo per dare forma a una pasticceria attuale e creativa».

Ed eccolo impegnato a trasmettere queste linee guida a una brigata di laboratorio costituita da dieci persone, compresi cinque stagisti, con un approccio che punta alla riorganizzazione del lavoro e alla motivazione. «Ho trovato uno staff di ragazzi intelligenti e capaci, mi sono concentrato sull'ottimizzazione della produzione su larga scala integrando qualcosa rispetto alla situazione già esistente», racconta. «Sto inoltre cambiando gradualmente le varie posizioni, mi è stato domandato di dare forza e sprint alla squadra - aggiunge - e per operare in questa direzione credo sia indispensabile il turn over delle mansioni, essenziale per incrementare l'entusiasmo e l'apprendimento di tutti».

Un modus operandi che sta già dando i suoi frutti in una comunione d'intenti condivisa

“MI È STATO CHIESTO DI PORTARE FRESCHEZZA ALLA DIVISIONE DOLCE SENZA STRAVOLGERLA E PROPRIO FRESCHEZZA, LEGGEREZZA ED ELEGANZA SONO I MIEI DIKTAT”

con l'azienda. Et voilà nuovi dessert al piatto come Caffè selvaggio, Frolla al fior di sale, lime e fragola o Lamponi, formaggi morbidi e biscotto croccante alla mandorla, che vanno a impreziosire la carta dei dolci griffata Al Peck con giochi di consistenze e contrasti modulati su pochi ingredienti dal gusto definito. Ma anche l'introduzione di nuove torte da forno che vanno ad ampliare la scelta, con una proposta che cambia secondo stagione. Oltre a tredici tipologie di delizie per la colazione, tra croissant e sfoglie, che creano un mosaico variegato e continuamente rinnovato. «Ogni sette giorni introduciamo un pezzo diverso che rappresenta il dolce della settimana: a volte ottiene un tale successo che entra a pieno titolo nella produzione», precisa Galileo. Come riesce a coordinare tutto? «Bisogna essere coscienti dello spazio e delle persone da gestire per far fronte a questo incarico», risponde. «È la prima volta che dirigo così tanta gente, anche se nella precedente esperienza da Asola Ristorante mi è capitato di supervisionare e dare ordini, quando ho temporaneamente vestito i panni di sous-chef». Un'attitudine che pare proprio essere nelle corde del pasticcere parti-

to da Seregno, la sua città, alla conquista del centro di Milano. «Era il mio sogno avere una brigata e gestire più livelli di lavoro e qui l'ho soddisfatto», rivela. Progetti futuri della collaborazione con Peck? «Il mio compito, qui, è quello di legare in maniera armoniosa il classico al contemporaneo e di riuscire a ristabilire un ordine, per cercare di essere pronti a eventuali nuove aperture all'estero: trovo già molto bella e stimolante l'idea che le mie ricette di cioccolatini, marron glacé e gelatine arrivino in terre lontane, portando oltre confine l'impronta di italianità e di eccellenza rappresentata da Peck».

L'iconica insegna gourmande potrebbe dunque essere protagonista di un'ulteriore espansione in altri Paesi con il suo comparto zuccherino. «Peck si vuole affermare per quello che è e sarebbe riduttivo presentarsi solo come pasticceria, ma sicuramente i nostri dolci non potranno mancare. E non escludiamo che nell'ambito di uno sviluppo in una delle maggiori città non vi possa essere lo spazio anche per un luogo dedicato interamente alla pasticceria», conclude Leone Marzotto. Sullo sfondo di un sistema solare illuminato dalle evoluzioni di Galileo.



Leone Marzotto, CEO di Peck, insieme al pasticcere Galileo Reposo

Tutti i sapori e i colori dell'autunno sono racchiusi in questa raffinata torta che coccola il palato tra giochi di consistenze e profumi avvolgenti che vanno dalla cannella alla vaniglia, sino alle note del Calvados.



Profumo d'autunno

Ingredienti

per 5 torte da 19,5 x 7,5 cm

per la sablé bretone

- farina g 300
- burro salato g 150
- zucchero di canna g 65
- tuorlo g 50
- lievito chimico g 5

per il cremoso al mascarpone

- mascarpone g 250
- latte g 205
- glucosio g 7
- cioccolato bianco Ivore al 35 % g 215
- gelatina alimentare g 10

per il biscotto alla cannella

- tuorlo g 120
- albume g 180
- zucchero g 150
- maizena g 60
- farina debole g 60
- farina di mandorle g 60
- cannella in polvere g 10

per la crema leggera al calvados

- crema pasticcera g 300
- panna leggermente montata g 200
- gelatina alimentare g 5
- Calvados g 40

per il montaggio e la finitura

- pera Martina n. 1
- frutta secca mista q.b.
- arancia candita q.b.
- sciroppo alla vaniglia q.b.

Procedimento

Sablé bretone

Mescolare la farina, il lievito e il burro freddo, quindi aggiungere lo zucchero e i tuorli. Ottenere un impasto omogeneo e lasciare riposare per 1 ora in frigorifero. Stendere a 5 mm e tagliare della dimensione degli stampi. Cuocere negli stessi per circa 18 minuti a 170°C. Lasciare raffreddare su griglia e conservare in stufa.

Cremoso al mascarpone

Bollire il latte e il glucosio, quindi versare sul cioccolato bianco sminuzzato. Sciogliere la gelatina alimentare nella ganache ottenuta, aggiungere il mascarpone e frullare con un mixer a immersione. Porre in frigorifero e lasciare raffreddare per almeno 12 ore. Mettere in un sacco da pasticciare.

Biscotto alla cannella

Mischiare e setacciare le farine. Montare i tuorli con 50 g di zucchero e gli albumi con i restanti 100 g di zucchero. Unire molto delicatamente, alternando gli albumi e le farine ai tuorli. Stendere il composto su una placca e cuocere in forno a 175°C per circa 14 minuti. Fare raffreddare e mettere in freezer. Tagliare a rettangolo di una dimensione tale da lasciare 2 mm da ogni lato rispetto alla base di sablé bretone. Conservare in freezer.

Crema leggera al Calvados

Mescolare la crema pasticcera al Calvados. Intiepidire la metà e sciogliervi dentro la gelatina alimentare precedentemente ammollata in acqua molto fredda. Con l'aiuto di un leccapentole, unire la panna e il resto della crema pasticcera. Mettere in un sac à poche con bocchetta 18 e conservare in frigorifero.

Montaggio e finitura

Caramellare la pera tagliata a spicchi. Sulla base di sablé bretone, formare con il sac à poche uno strato di cremoso al mascarpone. Imbibire leggermente il biscotto alla cannella con lo sciroppo alla vaniglia e appoggiarlo sul cremoso al mascarpone. Sul biscotto alla cannella, aggiungere tre strisce di crema al Calvados e decorare la superficie con la frutta secca, le arance candite e le pere caramellate.



Un dolce scultoreo,
che viene preparato
in una placca da
40x60 cm, lasciando
la libertà di scegliere
le dimensioni e i
tagli delle torte, tra
formati standard
e monoporzioni,
a seconda delle
esigenze.

Cioccolato e arancia

Ingredienti

per 8 torte + 6 monoporzioni (una placca da 40x60 cm)

per il biscotto al cacao

- pasta di mandorle g 500
- uova intere g 450
- burro chiarificato g 150
- farina per sfoglia g 55
- cacao g 35
- lievito chimico g 6

per la gelatina all'arancia

- succo di arancia Kg 1,2
- zucchero g 150
- gelatina alimentare g 25

per la ganache cioccolato e arancia

- cioccolato Guanaja al 70% g 300
- latte g 320
- panna g 320
- tuorlo g 120
- zucchero g 70
- scorze di arancia n. 2

per la mousse di cioccolato

- latte g 250
- panna g 250
- tuorlo g 160
- zucchero g 80
- cioccolato Guanaja al 70% g 500
- panna leggermente montata g 900

per il montaggio e la decorazione

- marmellata di arance Kg 1
- cioccolato da spruzzo g 800
- arancia q.b.
- pistacchio q.b.
- placchette di cioccolato q.b.
- glassa al cioccolato q.b.

Procedimento

Biscotto al cacao

Mescolare la pasta di mandorle con le uova e montare a media velocità per 20 minuti. Mischiare e setacciare le farine, quindi incorporare dolcemente il burro chiarificato sciolto. Stendere su una placca rivestita di carta forno e cuocere a 170°C per circa 18 minuti.

Gelatina all'arancia

Fare bollire il succo di arancia con lo zucchero. Ammollare la gelatina alimentare in acqua molto fredda e, quando il succo sarà tiepido, scioglierla al suo interno. Foderare un quadro di 40x60 cm con la pellicola e appoggiarlo su una placca. Versarvi la gelatina all'arancia, fare rapprendere in frigo, quindi porre in freezer.

Ganache cioccolato e arancia

Preparare una crema inglese con latte, panna, tuorlo e zucchero e cuocerla fino a farle raggiungere la temperatura di 83°C. Versarla sul cioccolato sminuzzato poco per volta e aggiungere le scorze di arancia. Frullare con un mixer a immersione e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 12 ore. Formare delle strisce con il sacco da pasticciere e mettere in freezer. Tagliare in varie lunghezze, tali da poter essere appoggiate sulle torte. Conservare in freezer.

Mousse di cioccolato

Preparare una crema inglese con latte, panna, tuorli e zucchero. Versarla calda sul cioccolato sminuzzato e, a 40°C, incorporare la panna leggermente montata.

Montaggio e finitura

Spalmare la marmellata di arance sul biscotto e mettere in freezer. In un quadro di 40x60 cm versare 1.500 g di mousse al cioccolato appena preparata. Coprire con la gelatina all'arancia, aggiungere 300 g di mousse, chiudere con il biscotto e abbattere. Mantellare il biscotto ancora congelato con 300 g di cioccolato da spruzzo. Ricavare delle torte rettangolari della dimensione desiderata e appoggiare sulle torte ottenute tre pezzi di ganache al cioccolato e arancia di diverse lunghezze, quindi mettere in freezer. Scaldare il cioccolato da spruzzo a 45°C e, con una pistola da cioccolato, spruzzare un velo sulla superficie per creare l'effetto velluto. Lasciare scongelare in frigorifero, quindi decorare con placchette di cioccolato, arancia tagliata a vivo, pistacchi, arancia candita e poche gocce di glassa al cioccolato.

Tutte le sfumature che vanno dal giallo al verde passano attraverso questa torta dall'estetica elegante. Un dolce che incarna il Galileo-pensiero combinando variegate sensazioni, tra sbalzi di profumi e declinazioni agrumate.



Agrumi e pistacchio

Ingredienti

per 2 torte da 18 cm

per la pasta frolla

- farina debole g 500
- burro g 300
- zucchero a velo g 160
- uovo intero g 150
- farina di mandorle g 75
- scorza di limone g 2
- semi di vaniglia g 2

per il biscotto morbido al pistacchio

- uovo intero n. 1
- tuorlo g 25
- zucchero g 45
- pasta di pistacchio 100% g 15
- farina di mandorle g 10
- farina di cocco g 10
- maizena g 4
- miele g 4
- pistacchi g 20
- arancia n. 1
- limone n. 1

per lo sciroppo alla vaniglia

- acqua g 125
- zucchero g 80
- stecca di vaniglia n. ½

per la glassa al pistacchio

- latte g 90
- glucosio g 18
- pasta di pistacchio di Bronte 100% g 20
- gelatina alimentare g 4
- cioccolato bianco Ivoire al 35% g 200

per la gelatina all'arancia e al mandarino

- succo di arancia g 55
- succo di mandarino g 60
- scorza di arancia n. 1
- scorza di mandarino n. 1
- zucchero g 60
- glucosio g 60
- gelatina alimentare g 2
- agar agar g 2

per la crema limone, lime e mandarino

- succo di limone g 100
- uovo intero g 100
- zucchero g 62
- burro g 62
- gelatina in fogli g 4
- scorza di limone n. 1
- scorza di lime n.1
- scorza di mandarino n. 1

per la finitura e la decorazione

- marmellata di mandarino q.b.
- zucchero semolato q.b.
- lime q.b.
- arancia q.b.
- pistacchio q.b.

Procedimento

Pasta frolla

Mischiare il burro freddo con lo zucchero a velo e gli aromi. Aggiungere le uova, unire le farine in tre volte e fare riposare 2 ore in frigorifero. Stendere a 1,5 mm, foderare uno stampo da crostata e lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Biscotto morbido al pistacchio

Montare l'uovo intero e i tuorli con lo zucchero, il miele e la pasta di pistacchio. Quando ben montate, incorporare le farine precedentemente mischiate. Mettere il composto nei fondi di frolla. Cospargere di fettine di agrumi e pistacchi tritati, quindi cuocere in forno caldo a 165°C per circa 20 minuti. Fare raffreddare su griglia.

Sciroppo alla vaniglia

Portare a ebollizione gli ingredienti. Fare raffreddare e mettere in frigorifero lasciando la vaniglia in infusione.

Glassa al pistacchio

Scaldare il latte con il glucosio e la pasta di pistacchio. Aggiungere la gelatina alimentare precedentemente ammollata in acqua molto fredda e versare il tutto sul cioccolato bianco fuso. Affinare la testura con un frullatore a immersione e conservare in frigorifero coperto con la pellicola a contatto.

Gelatina all'arancia e al mandarino

Fare bollire tutti gli ingredienti tranne la gelatina alimentare. Lasciare intiepidire, quindi aggiungere la gelatina ammollata e strizzata. Colare negli stampi da 16 cm e mettere a rapprendere in frigorifero.

Crema limone, lime e mandarino

Mescolare il succo di limone con l'uovo e lo zucchero. Cuocere su fuoco dolce e fare bollire per 1 minuto. Togliere dal fuoco e sciogliervi la gelatina in fogli ammollata e strizzata. Quando la crema raggiunge i 40°C, incorporare con un frullatore a immersione il burro e le scorze degli agrumi. Mettere in frigorifero per almeno 12 ore. Montare bene in planetaria, formare dei dischi di 12 cm di diametro con un sacco da pasticciere e porre in freezer.

Montaggio e finitura

Bagnare leggermente il biscotto morbido al pistacchio con lo sciroppo alla vaniglia e spalmare sulla superficie 1 mm di marmellata di mandarino. Coprire completamente la superficie con la glassa al pistacchio precedentemente sciolta e mettere in frigorifero. Una volta indurita la glassa, appoggiare sopra un disco di gelatina all'arancia e al mandarino passato nello zucchero semolato. Finire con il disco di crema al limone, lime e mandarino, quindi decorare con gli agrumi a vivo e i pistacchi.



Lampone abbinato al pistacchio, tra contrasti cromatici e texture morbide-croccanti. "Dona un immancabile tocco di acidità", dice Galileo, definendolo uno dei suoi ingredienti preferiti assieme a zenzero e agrumi.

Sfogliata pistacchio e lampone

Ingredienti

per 70 pezzi

per il polish

- farina debole g 253
- acqua g 285
- lievito g 50
- zucchero g 5

per l'impasto croissant

- zucchero g 150
- sale g 25
- farina forte g 1.370
- latte in polvere g 24
- miele g 40
- miglioratore per freezer g 24
- burro g 200
- pasta di pistacchio g 150
- acqua g 395
- uova g 55
- burro per tiraggio g 1.000

per il composto di pistacchi e lamponi

- latte g 250
- zucchero g 200
- granella di pistacchi g 400
- pan di Spagna g 200
- sale g 2
- vaniglia g 2
- scorza di limone n. 1
- cannella g 2
- confettura di lamponi g 500

per la finitura e la decorazione

- lamponi freschi q.b.
- gelatina neutra q.b.
- pistacchi tostatati tritati q.b.

Procedimento

Polish

Mescolare con una frusta la farina debole con l'acqua, il lievito e lo zucchero. Mettere in un contenitore e lasciare lievitare per 1 ora e mezza a 28 °C.

Impasto croissant

Mischiare lo zucchero con il sale, l'acqua con le uova, il burro con la pasta di pistacchio.

Mettere nell'impastatrice a braccia tuffanti tutti gli altri ingredienti e il polish. Lavorare in prima per 10 minuti versando a filo i liquidi, aggiungere il sale e lo zucchero e lavorare 5 minuti in seconda. Unire il burro e la pasta di pistacchio facendo incorporare bene, fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Fare lievitare 1 ora a temperatura ambiente, quindi pirlare e lasciare in frigorifero per 12 ore. Passare in sfogliatrice e incassare il burro. Fare tre giri semplici lasciando riposare 30 minuti tra ogni giro, porre in freezer per 30 minuti e stendere a 7 mm. Ritagliare dei rettangoli di 5,5 cm x 16 cm, raffreddare e mettere a lievitare per 4 ore a 28°C con umidità del 60%.

Composto di pistacchi e lamponi

Frullare la granella di pistacchi con gli aromi, il sale e il pan di Spagna. Portare a ebollizione il latte con lo zucchero e versarlo sopra. Fare raffreddare, aggiungere la confettura di lamponi e conservare in frigorifero.

Montaggio e finitura

Quando l'impasto è lievitato, mettere una striscia di composto di pistacchi e lamponi al centro del rettangolo e appoggiarvi sopra 5 lamponi. Cuocere in forno caldo a 210°C per circa 16 minuti. All'uscita dal forno, nappare con la gelatina neutra e decorare con i pistacchi tostatati tritati.



Ingredienti

per 10 porzioni

per la gelatina al caffè e cioccolato

- latte g 500
- caffè espresso Rosabaia de Colombia g 100
- caffè in polvere Rosabaia de Colombia g 15
- cioccolato 70% Guanaja g 150
- zucchero g 50
- agar agar g 2
- pectina x58 g 2

per la mousse banana e cioccolato

- banane g 200
- zucchero g 60
- latte g 60
- tuorlo g 40
- cioccolato Jivara Lactee al 40% g 200
- cioccolato Caraibe al 55% g 120
- panna montata g 200
- burro di cacao g 50

per il crumble alle olive taggiasche

- burro g 100
- zucchero g 100
- farina di mandorle g 100
- farina media g 85
- cacao g 15
- olive taggiasche sott'olio g 170
- sale g 2

per il gelato al caffè

- caffè espresso Rosabaia de Colombia g 150
- panna fresca g 200
- tuorlo g 50
- zucchero semolato g 60
- glucosio g 20
- stabilizzante g 2

per l'aria alla fava tonka e fava di cacao

- acqua g 500
- zucchero g 150
- glucosio g 50
- fava di cacao tostata e spezzettata g 50
- fava tonka g 5
- lecitina di soia g 4

per la pralina aperta al pepe di Java

- panna g 105
- zucchero invertito g 15
- cioccolato al 55% g 150
- burro morbido g 27
- pepe di Java macinato g 4
- cioccolato al 70% g 150

per la gelatina al lime

- succo di lime g 200
- scorza di lime n.1
- zucchero g 40
- vaniglia g 1
- gelatina alimentare g 7

Caffè selvaggio

Procedimento

Gelatina al caffè e cioccolato

Fare bollire la panna con il caffè espresso e il caffè in polvere. Lasciare in infusione 10 minuti e filtrare. Aggiungervi le polveri e lo zucchero mischiati, quindi portare nuovamente a ebollizione. Versare il tutto ancora caldo sul cioccolato e sciogliere completamente. Versare poi in una placca a un'altezza di 2 mm e lasciare 12 ore in frigorifero. Mettere in freezer e ricavare, quando ancora congelato, dei rettangoli della dimensione del piatto. Conservare in freezer.

Mousse banana e cioccolato

Caramellare le banane con 30 g di zucchero e frullare fine. Preparare una crema inglese con il latte, i tuorli e lo zucchero restante. Versare la crema inglese ancora calda sui cioccolati sminuzzati, lasciando da parte 50 g di cioccolato Caraibe. Unirvi la banana e incorporare la panna montata. Mettere in un sacco da pasticciare e porre in frigorifero fino a cristallizzazione. Con un sac à poche, formare sulla carta forno dei cilindri con un diametro di 2 cm e congelare. Ritagliare della stessa dimensione la pralina aperta. Sciogliere insieme il burro di cacao con il restante Caraibe e, con una pistola da cioccolato, spruzzare sulle mousse ancora congelate. Porre in frigorifero.

Crumble alle olive taggiasche

Strizzare bene le olive e metterle tra due placche in forno a 180°C per 20 minuti. Lasciare raffreddare e tritare grossolanamente. Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia e mettere a raffreddare in frigorifero. Con l'aiuto di un setaccio, sbriciolare l'impasto direttamente su una placca foderata con carta forno e cuocere a 165°C per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare e porre in un contenitore ermetico.

Gelato al caffè

Bollire caffè, glucosio e panna mischiati. Frustare tuorlo, zucchero e stabilizzante, quindi cuocere come una crema inglese a 84°C. Raffreddare velocemente e lasciare maturare in frigorifero per almeno 4 ore fino a un massimo di 12 ore. Mettere in gelatiera e conservare in freezer.

Aria alla fava tonka e fava di cacao

Mettere tutti gli ingredienti, tranne la lecitina di soia, in una casseruola. Portare a ebollizione, lasciare in infusione per 15 minuti e filtrare. A 40°C unire la lecitina di soia e frullare con un mixer a immersione, quindi porre in frigorifero.

Un dolce al piatto concettuale, che riproduce una pralina aperta. Il caffè è il suo leitmotiv ed è abbinato a ingredienti come la banana e il lime che originariamente crescevano selvatici.

Pralina aperta al pepe di Java

Fare bollire la panna con lo zucchero e versare sul cioccolato al 55% a pezzetti con il pepe. Mischiare bene con un leccapentole e incorporare il burro a 40°C. Passare al frullatore a immersione e stendere su una placca. Lasciare cristallizzare per almeno 12 ore, quindi ricavare dei piccoli parallelepipedi e conservare in frigorifero. Temperare il cioccolato al 70% e ricavare delle piastrine da appoggiare ai lati della ganache. Conservare in frigorifero così montati.

Gelatina al lime

Fare intiepidire il succo di lime con la scorza, lo zucchero e la vaniglia. Sciogliervi la gelatina alimentare precedentemente ammollata in acqua fredda. Stendere su una placca a un'altezza di 3 mm e lasciare tirare in frigorifero. Ricavare dei quadratini di 5 mm di lato e conservarli in frigorifero.

Montaggio e finitura

Disporre sul piatto un rettangolo di gelatina al caffè e cioccolato. Al suo fianco, adagiare la pralina aperta. Posizionare sulla gelatina al caffè e cioccolato un pezzo di mousse e due quadratini di gelatina al lime. Dietro la mousse, aggiungere il crumble alle olive taggiasche e una quenelle di gelato al caffè. Montare l'aria da tiepida e finire il piatto con un cucchiaino della stessa.