PastrY  
cher  
i accomodi al tavolo e "lui" è già lì che ti  
aspetta. Non è seduto su una sedia ma  
sta in centro alla tavola. Lo puoi guardare  
ma non toccare. Una calotta di vetro lo protegge,  
un piccolo cestino di vimini lo accoglie. Se provi a interrogarlo  
"lui" non ti può rispondere anche se è vivo,  
anzi vivissimo! Poco dopo ti viene portato via per ricomparire  
in tavola esattamente dopo 18 minuti. Ora  
è un po' cambiato, ha un aspetto decisamente diverso,  
è cresciuto di volume e si è inscurito. "Lui" non è  
più sottovetro, ora lo puoi toccare! Provi a staccarne  
un pezzetto con le mani. Lo porti alla bocca, lo assaggi  
e ne rimani estasiato. Il suo profumo ti riempie le narici,  
il suo calore ti avvolge. Con le labbra ne percepisci  
la croccantezza esterna e la morbidezza interna. Ne  
sei letteralmente rapito, ora vuoi sapere di più di "lui"!  
La risposta ti arriva subito da colui che te l'ha portato  
personalmente in tavola, e che poco dopo scoprirai  
essere il suo "papà". È, infatti, Andrea Tortora chef pasticciere  
del Rosa Alpina Hotel & Spa di San Cassiano  
che te lo introduce con lo stesso orgoglio con cui  
un padre presenterebbe un figlio appena nato. "Lui" si  
chiama pane, è pane! Andrea l'ha amorevolmente curato  
personalmente per due giorni prima di cuocerlo  
e servirlo immediatamente in tavola. "Lui", ti viene  
spiegato, è realizzato con farine selezionate e un  
lievito madre che Andrea cura con amore e dedizione  
da diversi anni. «Ho realizzato il mio primo lievito  
madre all'età di 10 anni in compagnia di mio nonno  
esordisce Andrea partendo da un impasto di farina  
e yogurt. Da allora c'è sempre un lievito che mi accompagna  
nella vita. Lo curo e lo tratto come un figlio.  
Gli ho dato persino un nome, Dio chiamato "Carletto"  
perché a volte sa essere dispettoso e irrequieto. Un lievito  
madre è qualcosa che dipende da noi, dal nostro  
stato d'animo, da quanto amore gli diamo racconta   
il pasticciere. È come un bambino, se gli dai amore  
cresce bene, forte e sano!». Con "Carletto" Andrea non  
realizza solo il pane che introduce le cene del ristorante  
due stelle Michelin St. Hubertus dello chef Norbert  
Niederkofler, ma anche tutti i lievitati serviti dalla  
colazione alla merenda pomeridiana, i grandi lievitati  
da ricorrenza, i dolci della tradizione che gli ospiti  
dell'hotel hanno il privilegio di assaporare nel corso  
del loro soggiorno nel lussuoso relais & chateaux nel  
cuore delle Dolomiti in Alta Badia.  
Il trentenne Andrea Tortora, dall'estate del 2015, è lo  
chef pasticciere di Norbert Niederkofler al Rosa Alpi38  
DOVE  
ROSA ALPINA HOTEL & SPA ST.  
HUBERTUS RESTAURANT  
Str. Micurà RO, 20  
39036 San Cassiano (BZ)  
Tel. 0471849500  
wwwrosalpina.it  
2  
Stelle Michelin; Grand Chef Relais &  
Chàteaux, Grandes Tables du Monde  
o  
dessert in carta,  
più 1 vegano e I gluteo free  
24 curo  
prezzo medio  
o  
persone nel team di pasticceria  
DI CLAUDIO COLOMBO FOTO DI DANIEL TOCHTERLE  
TORTORA  
MATERIA, TERRITORIO, PENSIERI  
UN DESSERT AL PIATTO COSTRUITO TUTTO INTORNO A UN UNICO  
INGREDIENTE? UNA SFIDA DIFFICILE MA NON PER IL PASTRY CHEF DEL  
ROSA ALPINA HOTEL B SPA CHE, IN PIENA SINTONIA CON IL SUO CHEF  
NORBERT NIEDERKOFLER, CREA UNA PASTICCERIA COGLIENDO IL MEGLIO  
CHE LE MONTAGNE DOLOMITICHE GLI OFFRONO, STAGIONE PER STAGIONE,  
PERCHÉ LA NATURA È VIVA, OFFRE GIÀ TUTTO, BASTA PLASMARLA  
na, luogo che lo aveva già visto all'opera dal  
2009 al 2012. Perché sei tornato? «Arrivo da  
una famiglia di pasticcieri da quattro generazioni.  
Spronato dai genitori ho scelto la strada  
della pasticceria da ristorante per i maggiori  
stimoli e le maggiori possibilità che offre  
di girare il mondo rispetto a quella di laboratorio.  
Sono arrivato in Val Badia nel 2008,  
prima all'hotel La Perla e poi al Rosa Alpina  
Hotel & Spa. Nel 2012, in cerca di nuovi stimoli,  
mi sono trasferito all'estero per un paio di  
anni. Al rientro in Italia sono stato cercato e  
richiamato da Norbert per ritornare qua. Ho  
subito accettato con entusiasmo perché nel  
frattempo tutto era cambiato. Non sarei quindi  
tornato per "rifare" ma per fare qualcosa  
di completamente nuovo. L'offerta era veramente  
stimolante perché lo chef, con il suo  
pensiero, la sua filosofia Cook the Mountain  
aveva radicalmente cambiato l'impostazione  
della cucina del St. Hubertus. Basta cucina  
gastronomica con prodotti di lusso, ma  
spazio totale alla cultura della montagna, ai  
prodotti nel territorio, della natura di queste  
valli che ci circondano». Quindi per te  
cosa è cambiato? «La nuova impostazione  
di Norbert ha cambiato la cucina e di riflesso  
anche la parte pasticceria. Tutto è un po'  
diverso per tutti perché certi prodotti non si  
usano più, altri solo stagionalmente. Da un  
lato questo è un aspetto che ti complica un  
po' la vita ma dall'altro ti fa diventare più creativo.  
Per esempio sui prodotti stagionali di  
frutta e verdura devi fare un lavoro supplementare  
per conservarli dall'estate all'inverno.  
È più complicato ma ti stimola. Così come  
quando guardi la materia prima la percepisci  
in un'ottica diversa. Sai che da lei devi tirare  
fuori tante cose. Quando decidi di non comprare  
più tante materie prime da tutto il mondo,  
ti devi dedicare molto di più alla ricerca, a  
usare quello che hai, a vedere la natura che ti  
circonda in un'ottica completamente diversa  
perché devi andare tu a vedere cosa c'è quando  
c'è e decidere cosa puoi fame. È un lavoro,  
anche molto di concetto, molto più comples39  
pastry  
cher  
11~  
...à11111;~  
"SIAMO  
COME  
LA FARINA  
CHE LIEVITA,  
CIOÈ CHE CAMBIA  
FORMA E CONSISTENZA,  
CRESCENDO"  
so di prima». Andrea oggi come definiresti la  
pasticceria del St. Hubertus? «Una pasticceria  
ancora più ricca che in passato perché  
alla fine prendo un elemento come il latte  
della malga El Brite de Larieto per esempio  
e da esso tiro fuori tutto», risponde Andrea.  
«Non uso più una materia prima solo come  
ingrediente ma costruisco un intero piatto  
intorno ad essa. Ne diventa elemento portante.  
«Oggi in questa maniera come professionista  
mi posso esprimere molto di più  
perché devo studiare la materia prima, capire  
come la posso gestire ed usarla in combinazioni  
inedite di consistenze e cromatismi.  
Il concetto alla base di Cook the Mountains  
è quello di rispettare la natura cogliendola e  
usandola al 100% grazie alle moderne tecniche  
di oggi e la bravura che hai».  
-? UN PROFESSIONISTA\*  
-44.010SU  
TUTTI I FRONTI  
«Andrea è un super professionista dalla maniacale precisione.  
In questi anni mi ha dimostrato di avere una grande  
padronanza delle tecniche di alta pasticceria», così lo chef  
Norbert N iederkofler parla del suo chef pkissier. «È un  
pasticcere preparato e completo sia sul fronte della tecnica  
che della creatività. Difficile trovare persone così preparate.  
Lavoriamo insieme da anni, nel tempo si è creata una forte  
intesa. Lui ha subito sposato la mia voglia di cambiare, per  
non annoiarsi ci vogliono persone preparate come Andrea!»  
40  
Come crei un nuovo dessert? «Per pensare  
un nuovo dessert al piatto inizio dalla stagione  
in corso e guardo fuori, nella natura, che  
cosa c'è. In base all'offerta incomincio a creare  
e realizzare. Comunque anche con Cook  
the Mountain un dessert al piatto è un'immagine,  
un ricordo, un'emozione, realizzata  
attraverso elementi che vengono assemblati  
cercando un equilibrio di contrasti».  
Con il ritorno di Andrea Tortora l'offerta di  
pasticceria del Rosa Alpina è diventata decisamente  
più ricca. A partire dalle colazioni  
dove vengono servite cinque tipi di viennoiserie,  
sette tipi di torte, pane e biscotti,  
yogurt, confetture di frutta, creme spalmabili,  
frutta sciroppata, il tutto rigorosamente  
home made e ponendo anche attenzione alle  
persone con intolleranze alimentari. Nel po#3.16  
il pastic  
meriggio sono proposti a rotazione biscotti,  
cioccolato, frutta candita, panettone, strudel  
e torte varie che spaziano da quelle classiche  
ai dolci tipici della cultura austro ungherese  
o dell'area cremonese mantovana, terra  
natia del pasticcere. Poi naturalmente i dessert  
della cena che hanno nomi semplici,  
immediati per farli comprendere subito ai  
clienti con relativi pre dessert e piccola pasticceria.  
Al St. Hubertus la proposta dei dessert  
cambia liberamente una volta al mese  
rispetto alla carta dei menu. Se una materia  
prima finisce il dessert viene tolto dalla  
carta. Sono sempre cinque i dessert tra cui  
scegliere nei due menu "Quo Vadis I piatti  
del futuro" e "Le nostre radici I piatti classi",  
più uno extra menu completamente vegano  
e uno senza glutine. «Quelli salutistici  
sono dessert pensati appositamente. Nascono  
così, non tolgo un elemento a uno già in  
carta», puntualizza il pasticcere. «Il mio coinvolgimento,  
dalle colazioni al servizio in camera,  
è totale. Un'ospite del Rosa Alpina Hotel  
& Spa è un cliente che spende molto per  
soggiornarvi e quindi ha delle aspettative di  
qualità del servizio molto alte. Per me e il mio  
team una richiesta speciale fa parte dell'ordinario  
e siamo pronti a rispondere anche a  
quelle più complesse».  
E in fatto di complessità dovendo coordinare  
un team come ti vedi in questo ruolo? «Quando  
sei un commis sogni di avere un ruolo di  
responsabilità ma non ti puoi rendere bene  
conto delle difficoltà che questo ruolo ti richiede.  
Quando conquisti l'incarico di pastry  
chef la cosa più difficile non è più dimostrare  
di avere abilità tecnica ma di gestire  
le risorse umane sapendo creare un buon affiatamento  
all'interno del team mettendo anNigrahnim.  
7:i  
che da parte i proprio pensieri e umori. Qua  
al Rosa Alpina il ruolo mi sta venendo molto  
facile potendo contare su un team di cinque  
collaboratori molto professionali come  
Jonas, Nicola, Angelo e gli stagisti. A Londra  
al Waterside Inn di Michel Roux, dove eravamo  
in dieci in pasticceria era tutto molto più  
complicato».  
In conclusione come ti immagini in futuro?  
«Mi immagino di continuare a insegnare  
all'estero perché ti permette di viaggiare,  
p LE  
\_  
TAPPE PRINCIPALI DI ANDREA  
Inizio nella Pasticceria Giacomelli di Verona, poi  
all'hotel Bauer a Venezia, a II Pellicano, al Pavillon  
Ledoyen di Parigi, al St.Hubertus, al Waterside Inn  
di Michel Roux, al ristorante Zafferano a Singapore.  
Tappa ad Alma come docente e poi nuovamente a  
fianco di Norbert Niederkofler.  
"Ciò che ho portato a casa da tutte queste grandi  
case è una sola consapevolezza:  
l'unico atteggiamento ragionevole davanti  
alla materia, che lavoro ogni giorno, è il desiderio di  
scoprirla, lasciandomi guidare dalla realtà  
e non dalle mie idee".  
UN PATRIMONIO  
GASTRONOMICO  
DA TRASMETTERE  
"Cook the Mountain" è il nome di un  
progetto nato da Norbert Niederkofler  
e Hugo Pizzinini, rispettivamente chef  
e patron del Rosa Alpina Hotel & Spa.  
Il progetto mira a dare all'Alto Adige  
un'identità gastronomica definita, al  
passo con i tempi e specchio delle  
realtà locali, creando sinergie fra  
gli chef dell'Alto Adige, i produttori  
enogastronomici locali, le istituzioni.  
In questo modo la secolare "cultura della  
montagna" viene valorizzata al 100%  
e diverrà un patrimonio da trasmettere  
in eredità alle future generazioni, da  
cui esse trarranno ispirazione. Questa  
filosofia ha ispirato Care's The Ethical  
Chef Days, la tre giorni dedicata a parlare  
di approccio etico e sostenibile alla  
cucina tenutasi a gennaio scorso.  
di conoscere nuove culture, di imparare le  
lingue. Ti apre la mente. Al momento il Rosa  
Alpina mi offre tutto questo, ma al contrario,  
perché lavorando tanto con clientela estera  
ricevo gli stimoli che cerco senza spostarmi.  
In futuro chissà...vorrei un posto mio, che  
cosa non lo so ma qualcosa con il mio nome  
e cognome». E nel frattempo noi continueremo  
a imboccare la strada della Val Badia per  
San Cassiano per assaggiare le sue fantastiche  
dolci creazioni di montagna.  
il pasticcere  
#3.16  
41  
PastrY  
cher  
i Siamo profondamente  
innamorati del  
nostro lavoro, per  
questo desideriamo  
condividere con Voi  
la gioia di osservare  
la lievitazione del  
parte e degustarlo  
poi appena domato.  
<, Non e solo pane, è il  
Vostro pane", così si  
legge sul menu del St.  
Hubertus dove il pane  
i appena cotto viene  
servito accompagnato  
da una quenelle di  
burro di sola panna  
'' del caseificio El Brite  
de Larieto.  
ss,  
i  
;  
\,  
,>  
ì  
.....  
42  
#3.16  
il pasticcere  
Pane  
Ingredienti e procedimento  
GIORNO 1  
ore 10:00 1° rinfresco  
. farina 360W g 100  
. lievito naturale da mantenimento g 100  
. acqua a 28°C (idratazione al 43% sulla  
farina) g 43  
Impastare 7 minuti a velocità 1 in  
planetaria, la temperatura finale impasto  
deve essere di 27°C. Inserire l'impasto in  
un contenitore graduato e far triplicare  
l'impasto in 3 ore, temperatura in camera di  
lievitazione di 27°C.  
ore 14:00 2° rinfresco  
. farina 360W g 100  
. lievito naturale maturo del 1° rinfresco g  
100  
. acqua a 28°C (idratazione al 43% sulla  
farina) g 43  
Impastare 7 minuti a velocità 1 in  
planetaria, la temperatura finale impasto  
deve essere di 27°C. Inserire l'impasto in  
un contenitore graduato e far triplicare  
l'impasto in 3 ore, temperatura in camera di  
lievitazione di 27°C.  
ore 18:00 3° rinfresco notturno  
. farina 360W g 150  
. lievito naturale maturo del II rinfresco g  
150  
. acqua a 28°C (idratazione al 50% sulla  
farina) g 75  
Impastare 7 minuti a velocità 1 in  
planetaria, la temperatura finale impasto  
deve essere di 27°C. Inserire l'impasto in  
un contenitore graduato e far triplicare  
l'impasto in 12 ore, temperatura in camera  
di lievitazione di 18°C.  
GIORNO 2  
ore 06:00 autolisi  
. farina 280W g 413  
. farina 220W g 413  
. farina integrale 190W g 113  
. farina di grano arso g 20  
. acqua a 28°C (idratazione 65,3% sulla  
farina tot) g 625  
Innescare l'autolisi mescolando farine e  
acqua e lasciandole riposare 30 minuti.  
ore 06.30 impasto  
. lievito mature del rinfresco notturno g 300  
. sale fino marino g 27  
. acqua a 28°C g 30  
. olio extravergine di oliva g 50  
Impastare per 7 minuti a velocità 1 in  
impastatrice a spirale, poi successivamente  
9 minuti a velocità 2. Aggiungere sale  
e acqua, impastando ancora 1 minuto a  
velocità 2. Aggiungere olio fino a completo  
assorbimento. L'impasto finale dovrà  
essere ad una temperatura di 27°C. Lasciar  
riposare 30 minuti ad una temperatura di  
24°C in camera di lievitazione.  
ore 07:30 lavorazione  
Pezzare l'impasto in 2 parti uguali. Arrotolare  
due volte, facendo riposare 15 minuti tra un  
movimento e l'altro. Inserire l'impasto con  
la chiusura verso l'alto nell'apposita cesta  
in vimini. Lasciar lievitare in camera di  
lievitazione a 27°C per 4 ore.  
ore 12:00 cottura  
Capovolgere le ceste su un'asse di legno,  
eliminando la farina in esubero. Incidere  
con una lametta ben affilata la superficie  
del pane ed infornare immediatamente  
a 220°C con umidità, previa iniezione di  
vapore, per 35 minuti a valvola chiusa.  
Ultimare la cottura a 200°C per 18 minuti a  
valvola aperta. Battere il fondo del pane per  
verificarne la cottura. Sfornare su griglie.  
il pasticcere  
#3.16  
43  
.  
.  
n  
omaggio? na bianca  
dolce divagazione  
attorno a un unico (,"  
grande ingrediente: lo ss,  
yogurt del caseificio  
El Brite de Larieto, un  
maso di alta montagna \  
vicino a Corti W.  
d'Ampezzo  
44  
#3.16  
il pasticcere  
Yogurt El Piccolo Brite,  
cereali e flordallso  
Ingredienti  
Per la panna cotta  
. yogurt g 300  
. zucchero semolato g 20  
. gelatina in fogli g 2  
Per la meringa di yogurt  
. albume g 100  
. zucchero a velo g 75  
. yogurt liofilizzato g 20  
Per il sorbetto di yogurt  
. yogurt g 400  
. yogurt liofilizzato g 20  
. zucchero invertito g 100  
. latte fresco intero g 50  
. panna fresca intera g 40  
. succo di 1 limone  
Per il popcorn di yogurt  
. yogurt g 200  
. zucchero semolato g 15  
. succo di 1 limone  
. albume pastorizzato g 50  
. 2 cariche crema per  
sifone  
. azoto liquido 1 l  
Per la salsa di yogurt  
. yogurt g 80  
. scorza di 1/2 limone non  
trattato  
. xantana g 0,2  
Per la crema al cioccolato  
. yogurt g 100  
. panna g 20  
. tuorlo pastorizzato g 18  
. zucchero semolato g 14  
. maizena g 6  
. cioccolato Domori Sur  
del Lago 72% g 50  
. burro freddo g 20  
Per il gel di amarena  
. amarene sotto sciroppo  
g 400  
. agar agar g 8  
. acqua g 10  
. zucchero semolato g 5  
Peri cereali  
. riso g 20  
. farro g 20  
. orzo g 20  
. avena intera g 20  
. canapa g 20  
. grano saraceno g 20  
. olio per friggere  
Altri ingredienti  
. germogli di anice g 5  
. petali essiccati di  
fiordaliso g 5  
Procedimento  
Panna cotta  
Unire zucchero e 200 g di yogurt e  
portare a 45°C. Aggiungere la gelatina  
idratata e sciolta, mescolando  
velocemente. Unire i restanti 100 g di  
yogurt leggermente sbattuti. Colare  
in stampi in silicone a semi-sfera,  
diametro di 1,5 cm. Abbattere  
e conservare.  
Meringa di yogurt  
Passare al Thermomix lo yogurt  
liofilizzato con lo zucchero a velo.  
Setacciare 2 volte. Montare in  
planetaria con la frusta l'albume  
aggiungendo in 3 volte la polvere  
prima ottenuta. Stendere sottilmente  
su tappetini in silicone ed essiccare.  
Sorbetto yogurt  
Unire tutti gli ingredienti,  
omogeneizzare con un frullatore a  
immersione. Versare in un barattolo  
del Pacojet e abbattere. Passare al  
Pacojet al momento del servizio.  
Popcorn di yogurt  
Unire tutti gli ingredienti,  
omogeneizzare con un frullatore ad  
immersione. Versare in un sifone  
con 2 cariche crema. Sifonare in un  
recipiente contenente l'azoto liquido  
e creare i popcorn.  
TO RTORA  
Salsa di yogurt  
Unire tutti gli ingredienti,  
omogeneizzare con un frullatore a  
immersione. Inserire in un biberon.  
Crema al cioccolato  
Portare yogurt e panna ad ebollizione.  
Miscelare zucchero e maizena, ed  
aggiungere il tuorlo. Versare i liquidi  
bollenti sul composto, miscelare e  
riportare ad ebollizione. Frullare al  
Thermomix con il cioccolato, lasciar  
abbassare la temperatura sotto ai  
34°C e aggiungere il burro. Lasciar  
cristallizzare 6 ore.  
Gel di amarena  
Miscelare agar agar e zucchero.  
Riscaldare gli altri ingredienti a  
45°C, aggiungervi la prima miscela  
e portare a ebollizione. Raffreddare  
completamente e frullare al  
Thermomix.  
Cereali  
Stracuocere separatamente tutti i  
cereali. Disidratare a 65°C per 48 ore.  
Lasciar soffiare per pochi secondi in  
olio a 190°C.  
Composizione e finitura  
Disporre tutti gli elementi sul piatto,  
creando una parabola. Decorare  
con germogli di anice e petali di  
fiordaliso.  
il pasticcere  
#3.16  
45  
-y  
cher  
i . Semplicità spudorata  
dei protagonisti" che  
. genera un microcosmo I  
dorato di gran sapore:  
. un croccante pan  
. perduto al latte servito >  
sì con morbido gelato (  
di latte di capra e ',  
( popcorn di latte, per  
un sorprendente tocco  
finale cruncy!  
.  
46  
#3.16  
il pasticcere  
Pane e latte  
Ingredienti  
Per il pane perduto  
al latte  
. farina 360W g 500  
. latte fresco intero a  
temperatura ambiente  
g 300  
. uova intere g 50  
. lievito di birra g 25  
. tuorlo g 40  
. zucchero semolato g 20  
. sale g 10  
. burro a temperatura  
ambiente g 150  
Per la crema inglese  
. latte fresco intero g 500  
. tuorlo g 100  
. zucchero g 85  
. cannella in polvere g 0,2  
. baccello di vaniglia  
Tahiti 1/2  
. sale g 0,2  
Per il latte caramellato  
. latte fresco intero g 200  
. zucchero semolato g 40  
Per la crema caramellata  
. latte caramellato (vedi  
ricetta precedente) g 150  
. cioccolato bianco  
Domori g 30  
. panna semimontata g 80  
Per la pelle croccante di  
latte  
. latte intero UHT l 1  
. latte in polvere g 50  
Per la crema di siero  
di latte  
. siero di latte g 100  
. zucchero g 10  
. sale g 0,1  
. xantana g 0,2  
Per il gelato di latte di  
capra (3 L di base)  
. latte di capra fresco  
intero 12  
. panna fresca 10,5  
. zucchero g 465  
. latte in polvere g 165  
. glucosio in polvere g 50  
. destrosio g 45  
. farina di semi di carrube  
g 20  
Per il popcorn di latte  
. latte fresco intero g 200  
. panna fresca g 100  
. zucchero semolato g 20  
. baccello di vaniglia  
Tahiti  
. 4 cariche crema per  
sifone  
. azoto liquido l I  
Altri ingredienti  
. zucchero di canna per  
caramellare g 30  
. 4 chips di cioccolato  
Domori Arriba 56%  
il pasticcere  
43.16  
Procedimento  
Pane perduto al latte  
Impastare in planetaria con la foglia  
100 g di farina con 200 g di latte, il  
lievito e lo zucchero per 5 minuti a  
velocità 4. Lasciar lievitare 45 minuti  
in camera a 28°C, il composto deve  
triplicare di volume. Impastare in  
planetaria con il gancio la biga con  
farina, uova, tuorli e latte, ottenendo  
un impasto liscio ed omogeneo.  
Aggiungere sale e burro, rendere  
lucido l'impasto. Lasciar puntare  
sul tavolo 15 minuti, spezzare nelle  
forme desiderate e riporre negli  
appositi stampi a lievitare. L'impasto  
deve raggiungere 2 volumi e mezzo.  
Cuocere in forno a 170°C, 35 minuti  
ogni 450 g di pasta. Sfornare, togliere  
immediatamente dallo stampo, lasciar  
raffreddare a temperatura ambiente e  
abbattere.  
Crema inglese  
Miscelare tuorlo, zucchero e sale.  
Portare il latte ad ebollizione e  
versarlo sul composto. Portare a  
85°C, togliere dal fuoco, cambiare  
contenitore e far abbassare la  
temperatura della crema a 60°C.  
Aggiungere cannella e vaniglia e  
lasciar riposare 12 ore sottovuoto.  
Filtrare prima di utilizzare.  
Latte caramellato  
Versare latte e zucchero in un vaso in  
vetro da cottura e lasciar caramellare in  
forno a 140°C, fino al colore desiderato.  
Crema caramellata  
Portare il latte caramellato a  
60°C. Aggiungerlo al cioccolato,  
emulsionare e raffreddare a 35°C.  
Aggiungere la panna semimontata e  
lasciar cristallizzare a +4°C per 12 ore.  
TORTORA  
Pelle croccante di latte  
Miscelare insieme tutti gli  
ingredienti. Versare in una teglia  
gastronorm, scaldare senza portare a  
ebollizione lasciando creare la pelle  
del latte. Adagiare un foglio di carta  
da forno sulla superficie e separare la  
pelle. Cospargere di zucchero a velo e  
lasciar essiccare 48 ore a 70°C.  
Crema di siero di latte  
Emulsionare tutti gli ingredienti con  
un frullatore ad immersione. Versare  
in un biberon da cucina.  
Gelato di latte di capra  
Miscelare tutte le polveri. Portare il  
latte a 40°C e aggiungere le polveri.  
Portare il composto a 85°C e poi  
raffreddarlo a 50°C. Aggiungere la  
panna e abbattere la base a +4°C.  
Lasciar riposare 12 ore, infine passare  
alla mantecatrice.  
Popcorn di latte  
Emulsionare gli ingredienti con un  
frullatore ad immersione. Versare in  
un sifone ed aggiungere le cariche.  
Sifonare nell'azoto liquido contenuto  
in un recipiente e creare i popcorn  
appena prima di servire.  
Composizione e finitura  
Tagliere il pane al latte nella forma  
desiderata. Inzupparlo nella crema  
inglese, cospargelo integralmente di  
zucchero e caramellarlo al cannello.  
Disporre tutti gli altri elementi  
sul piatto da portata, ultimare  
con i popcorn di latte e la chips di  
cioccolato.  
47  
PastrY  
cher  
È vivido nella memoria ''  
di Andrea Tortora il  
\ ricordo del giorno in  
cui Michel '  
Roux gli  
/ svelò il segreto per un s,  
< risultato impeccabile.  
Con questo soufflé (  
vuole 9 rendere un \  
i o . o allo chef del  
The "aterside Inn di  
Bray (UK)  
48  
#3.16  
il pasticcere  
Sourfié, come  
una pesca melba  
Ingredienti  
per la crema pasticcera  
. zucchero g 80  
. farina g 10  
. amido di riso g 10  
. tuorlo g 100  
. latte a bollore ml 250  
. baccello di vaniglia Tahiti n. 2  
per il soufflé caldo alla vaniglia  
. albume g 110  
. zucchero g 30  
. crema pasticcera g 150  
. liquore Cherry g 10  
. burro qb  
. zucchero semolato qb  
. mandorle a filetti qb  
per il sorbetto di lampone  
. polpa di lamponi di montagna g 1.000  
. succo e scorza limone non trattato n.1  
. sciroppo 1/1 g 20  
. acqua g 150  
. zucchero invertito g 120  
per il popcorn di lampone  
. polpa di lamponi di montagna g 200  
. latticello g 50  
. zucchero g 70  
. albume pastorizzato g 30  
. azoto liquido 11  
TORTORA  
Procedimento  
Crema pasticcera  
Mescolare accuratamente zucchero, farina e amido di riso. Unire i tuorli  
e incorporare delicatamente nel latte a bollore con la vaniglia. Lasciar  
riposare 12 ore.  
Soufflé caldo alla vaniglia  
Montare albume e zucchero a neve ben soda. Unire crema pasticcera e  
liquore Cherry. Imburrare 4 stampi e rivestirli con un velo di zucchero  
semolato. Inserire il composto negli stampi riempiendoli fino al bordo.  
Cospargere con le mandorle a filetti; cuocere in forno a 180°C per 7 minuti.  
Sorbetto di lampone  
Unire tutti gli ingredienti, frullare con un minipimer e pacossare.  
Popcorn di lampone  
Unire tutti gli ingredienti e omogeneizzare con un frullatore ad  
immersione. Versare in un sifone con 2 cariche crema. Sifonare in una  
ciotola contenente l'azoto liquido e creare i popcorn.  
Pesca sciroppata (\*)  
Tagliare a metà le pesche e denocciolarle. Disporre su un tappetino in  
silicone, cospargere la pelle con zucchero a velo e infornare a 250°C per  
6 minuti. Estrarre dal forno, eliminare la pelle e disporre nei vasi con la  
vaniglia. Coprire con lo sciroppo caldo e pastorizzare a 88°C per 14 minuti.  
(\*) Questa preparazione viene realizzata al St. Hubertus nei mesi estivi  
Composizione e finitura  
Servire il soufflé appena sfornato e, davanti all'ospite, ultimarlo inserendo  
al centro una quenelle di sorbetto al lampone. Accompagnare con della  
pesca tiepida sciroppata e i popcorn di lamponi ghiacciati.  
il pasticcere  
#3.16  
49  
Postry  
cher  
i La sacher torte è tra  
le più conosciute e  
\ apprezzate al mondo,  
li radicata nella cultura ;  
) \_gastronomica del  
< Trentino Alto Adige >  
per le influenze (  
austroungariche.  
f Questo è l'omaggio  
; di Andrea Tortora in ;  
versione gluten fregi  
50  
#3.16  
il pasticcere  
I3lown sacher  
Ingredienti  
per il blown chocolate  
. cioccolato 67% g 400  
. pasta di nocciole 100% g 100  
. burro di cacao g 45  
Per la crema al cioccolato  
. latte fresco intero g 100  
. panna fresca intera g 20  
. tuorlo g 18  
. zucchero semolato g 14  
. amido di mais g 6  
. cioccolato Guanaja 70% g 50  
. burro freddo in piccoli dadi g 20  
Per le albicocche sciroppate  
. albicocche della Val Venosta n. 5  
. zucchero semolato g 50  
. acqua 150 g  
. succo di limone, appena spremuto g 10  
. baccello di vaniglia Tahiti n.1  
. sale g 1  
Per la composta di albicocche  
. albicocche della Val Venosta g 100  
. zucchero semolato g 35  
. pectina NH g 1,5  
. sale g 0,2  
. succo di limone, appena spremuto g 5  
. baccello di vaniglia Tahiti 1/2  
. Liqueur de Mirabeilles g 5  
Altri ingredienti  
. petali di cioccolato Domori  
. fiori edibili  
TORTORA  
Procedimento  
Blown chocolate  
Unire tutti gli ingredienti e temperare a 27°C. Versare la crema  
in un sifone con 4 ricariche. Agitare e sifonare in un contenitore  
rettangolare; mettere nella camera per il sottovuoto e azionarlo  
con l'intento di arearlo. Lasciar solidificare in abbattitore e  
tagliare nella forma desiderata.  
Crema al cioccolato  
Miscelare le polveri. Unire il tuorlo, aggiungere il composto al  
latte e panna in ebollizione e cuocere a 95°C per 3 minuti. Frullare  
al Thermomix aggiungendo il cioccolato. Raffreddare a 34°C,  
aggiungere il burro freddo e lasciar riposare il composto a +4°C  
per circa 6 ore.  
Albicocche sciroppate  
Lavare le albicocche, tagliarle in 4 parti e cospargerle con il  
succo di limone. Portare a bollore acqua, zucchero, vaniglia e  
sale e versare sulle albicocche. Cuocerle sottovuoto a 65°C per 15  
minuti. Raffreddare velocemente.  
Composta di albicocche  
Lavare le albicocche e tagliarle a mirepoix. Raffreddare a  
-30°C per preservarne il colore. Miscelare zucchero e pectina,  
aggiungere sale, vaniglia e succo di limone. Portare a bollore  
e cuocere 5 minuti. Ultimare con il Liqueur de Mirabeilles.  
Raffreddare e conservare a +4°C.  
Composizione e finitura  
Con un cucchiaio molto caldo, scavare l'interno del blown  
chocolate creando degli alveoli dove disporre la composta di  
albicocche. Dressare la superficie con la crema al cioccolato;  
ultimare con quarti di albicocche, petali di cioccolato e fiori  
freschi.  
il pasticcere  
#3.16  
51