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