

pastry chef



ti 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 pasticcere 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, l'ho 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 pasticcere. 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 pasticcere di Norbert Niederkofler al Rosa Alpi-

DOVE

ROSA ALPINA HOTEL & SPA -
ST. HUBERTUS RESTAURANT
Str. Micurà Rù, 20
39036 San Cassiano (BZ)
Tel. 0471849500
www.rosalpina.it

2

Stelle Michelin; Grand Chef Relais &
Châteaux, Grandes Tables du Monde

5

dessert in carta,
più 1 vegano e 1 gluten free

24euro

prezzo medio

5

persone nel team di pasticceria

DI CLAUDIO COLOMBO - FOTO DI DANIEL TÖCHTERLE

Andrea 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 & SPA CHE, IN PIENA SINTONIA CON IL SUO CHEF NORBERT NIEDERKOFER, 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 pasticceri 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 farne. È un lavoro, anche molto di concetto, molto più comples-

pastry chef



**“SIAMO
COME
LA FARINA
CHE LIEVITA,
CIOÈ CHE CAMBIA
FORMA E CONSISTENZA,
CRESCENDO”**



**UN PROFESSIONISTA
SU 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 Niederkofler parla del suo chef pâtissier. «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!»

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».

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-



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, territorialità 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 classici", 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 an-



che da parte i propri 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,

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.

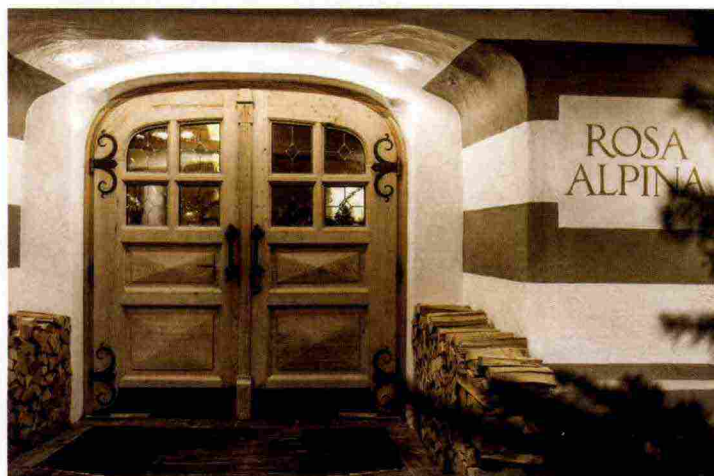
di conoscere nuove culture, di imparare le lingue. Ti apre la mente. Al momento il Rosa Alpina mi offre tutto questo, ma al contrario, perché lavorando tanto con clientela estera ricevo gli stimoli che cerco senza spostarmi. In futuro chissà...vorrei un posto mio, che cosa non lo so ma qualcosa con il 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.

LE TAPPE PRINCIPALI DI ANDREA

Inizio nella Pasticceria Giacomelli di Verona, poi all'hotel Bauer a Venezia, al Il 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".



pastry chef

Siamo profondamente innamorati del nostro lavoro, per questo desideriamo condividere con Voi la gioia di osservare la lievitazione del pane e degustarlo poi appena sfornato. Non è solo pane, è il Vostro pane", così si legge sul menu del St. Hubertus dove il pane appena cotto viene servito accompagnato da una quenelle di burro di sola panna del caseificio El Brite de Larieto.



Andrea
TORTORA

Pane

Ingredienti e procedimento

GIORNO 1

ore 10:00 1° rinfresco

- farina 360 W 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 360 W 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 360 W 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 280 W g 413
- farina 220 W g 413
- farina integrale 190 W 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. Sforare su griglie.

pastry chef



Un viaggio o un omaggio? Una bianca dolce divagazione attorno a un unico grande ingrediente: lo yogurt del caseificio El Brite de Larieto, un maso di alta montagna vicino a Cortina d'Ampezzo

Andrea
TORTORA

Yogurt El Piccolo Brite, cereali e fiordaliso

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 ½ 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

Per i 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.

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.

pastry chef



Semplicità spudorata dei "protagonisti" che genera un microcosmo dorato di gran sapore: un croccante pan perduto al latte servito con morbido gelato di latte di capra e popcorn di latte, per un sorprendente tocco finale crunchy!

Andrea
TORTORA

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 ½
- 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 l 2
- panna fresca l 0,5
- 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 ¼
- 4 cariche crema per sifone
- azoto liquido l 1

Altri ingredienti

- zucchero di canna per caramellare g 30
- 4 chips di cioccolato Domori Arriba 56%

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. Sformare, 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.

Pelle croccante di latte

Miscelare insieme tutti gli ingredienti. Versare in una teglia gastronomica, 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

Tagliare 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.

pastry chef



È vivido nella memoria di Andrea Tortora il ricordo del giorno in cui Michel Roux gli svelò il segreto per un risultato impeccabile. Con questo soufflé vuole rendere un omaggio allo chef del The Waterside Inn di Bray (UK)

Andrea
TORTORA

Soufflé 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 l/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 l 1

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 sciropata (*)

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 sciropata e i popcorn di lamponi ghiacciati.

pastry chef

La sacher torte è tra le più conosciute e apprezzate al mondo, radicata nella cultura gastronomica del Trentino Alto Adige per le influenze austroungariche. Questo è l'omaggio di Andrea Tortora in versione gluten free



Blown 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 ½
- Liqueur de Mirabeilles g 5

Altri ingredienti

- petali di cioccolato Domori
- fiori edibili

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 cucchiaino 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.