



[TECNICA PASTICCERA]

BAVARESE IN MONOPORZIONE ALLE MANDORLE E CILIEGIE

A CURA DI ROBERTO PUMA E ANNA PICCOLINI*

 media

 3 ore e 30 min. la preparazione + il riposo | 30 min. la cottura

 495 per porzione

INGREDIENTI

(per 8 monoporzioni)

PER LA BASE DI PAN DI SPAGNA

- 125 g di uova intere
- 90 g di zucchero semolato
- 75 g di farina 00
- 25 g di fecola di patate
- 1/2 bacca di vaniglia

PER LA BAVARESE ALLE MANDORLE

- 250 ml di latte intero fresco
- 250 ml di panna fresca montata
- 40 g di tuorli d'uovo (circa 2 tuorli)
- 90 g zucchero
- 10 g di gelatina in fogli
- 70 g mandorle tostate e pelate

PER LA GELÉE ALLA CILIEGIA

- 300 g di ciliegie
- 125 g di zucchero a velo
- 10 g di gelatina in fogli
- 5 g di succo di limone

PER LA BAGNA AL MARASCHINO

- 50 g di zucchero liquido
- 50 g di acqua
- 20 g di Maraschino

PER LA FINITURA

- 100 g di ciliegie
- 30 g di mandorle a scaglie
- fogli di acetato per alimenti



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono approcciare o approfondire il modo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:

Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it

* Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf "Associazione Italiana Cuochi Formatori" (www.aicf.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "Federazione Nazionale Personal Chef" (www.federpersonalchef.it).

Scuola dei Sapori Srl - Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



[TECNICA PASTICCERA]

PREPARAZIONE

1. Per la preparazione del Pan di Spagna, montare le uova a temperatura ambiente con lo zucchero sino ad ottenere una massa ben montata (ci vorranno circa 10 minuti con una planetaria o 15 minuti con un frullino). Versare a pioggia la farina e la fecola ben setacciate. Disporre subito in una tortiera da 18/20 cm, imburrata e infarinata. Cuocere in forno ventilato a 180° per 20 minuti circa. Lasciar raffreddare e sfornare.

2. Passare le mandorle al mixer dopo averle raffreddate in freezer per almeno 15 minuti: in tal modo si otterrà una farina fine senza che le mandorle rilascino i loro oli. Montare i tuorli con lo zucchero sino a renderli spumosi e chiari. Ammollare la gelatina in acqua fredda per almeno 10 minuti.

3. Nell'attesa, portare il latte quasi ad ebollizione. Quando sarà ben caldo, versarlo a filo sui tuorli montati, rimettere sul fuoco basso e mescolare finché velerà il cucchiaino, quindi unire la gelatina precedentemente ammorbidita e strizzata. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare per qualche minuto. Aggiungere la farina di mandorle, mescolare bene per amalgamare ed unire la panna montata, incorporandola con movimenti dal basso verso l'alto.

4. Preparare la gelée frullando le ciliegie al mixer o con il frullatore ad immersione. Unire lo zucchero a velo e il succo di limone. Scaldare una piccola parte del composto e sciogliervi la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Unire alla parte restante di purea mescolando bene.

5. Assemblare il dolce. Preparare con i fogli di acetato dei cilindri con un diametro di 10 centimetri e un'altezza di 8 centimetri, tenendoli chiusi con una graffetta o una clip. Pulire il Pan di Spagna dalla pellicola esterna e ricavare dei tondini alti circa mezzo centimetro e con un diametro di 10 centimetri. Inserirli nel cilindro di acetato e aiutandosi con un pennello bagnarli con il composto ottenuto mescolando assieme gli ingredienti indicati per ottenere la bagna.

6. Utilizzando un sac a poche coprire il Pan di Spagna con uno strato di bavarese di circa 3 centimetri. Mettere in frigorifero e lasciar raffreddare per almeno 30 minuti. Dopo il riposo completare con la gelée di ciliegia ed alcune ciliegie intere denocciolate. Mettere in freezer per almeno 2 ore. Prelevare le monoporzioni circa 20 minuti prima di servirle, togliere il foglio di acetato e decorare con le scaglie di mandorle.



ASTUZIE DI CHEF...

Potete sostituire le ciliegie con altri frutti a vostro piacere mantenendo inalterata la ricetta. La bagna alcolica al maraschino può essere sostituita con una senza alcool per consentire il consumo anche ai bambini. Per un consumo da parte di celiaci è possibile sostituire nel Pan di Spagna la farina di frumento con farina di riso, mantenendo le stesse dosi. Se non volete preparare delle monoporzioni, potete procedere all'assemblaggio di una torta intera utilizzando al posto dei cilindri di acetato un anello da pasticceria o una tortiera a cerniera.



La formidabile équipe di maestri del gusto Chef & Chefs vi aspetta il 24 giugno nella piazza di Castelvetro di Modena, per continuare le celebrazioni dell'Unità d'Italia con un evento di alta gastronomia "a tema"

CHEF & CHEFS TOUR 2011 FA TAPPA A CASTELVETRO

Nella splendida cornice delle colline modenesi, circondato da vigneti, Castelvetro è uno dei borghi etruschi meglio conservati della zona, con costruzioni antiche ed edifici storici, dove la Locanda del Feudo Charme & Relax si colloca come un gioiello prezioso incastonato tra le antiche mura.

Per celebrare l'importante anniversario dei 150 anni dell'unità d'Italia, l'ambiente elegante e romantico del RISTORANTE della Locanda si sposta nella storica piazza di Castelvetro in occasione dello "Chef & chefs Tour 2011", evento itinerante dedicato all'alta gastronomia e patrocinato dal gruppo Charme & relax, per offrire un'esperienza culinaria indimenticabile ed irripetibile riservata ad un numero limitato di invitati, che potranno gustare una cena "stellata" *en plein air* tra atmosfere del XV secolo e suggestive musiche.

Venerdì 24 giugno, il patron de cuisine Roberto Rossi assieme ai Maestri del Gusto Chef & Chefs, Abramo Prandi (Ristorante dei Poeti di Portovenere - SP), Stefano Masanti (Ristorante Il Cantinone di Madesimo - SO) e Andrea Incerti (Ristorante Cà Matilde di Quattro Castella - RE) prepareranno insieme una cena di alta gastronomia "a tema".

Per quanti hanno la possibilità di prendersi qualche giorno di vacanza per lasciarsi coccolare dall'ospitalità autentica, la Locanda del Feudo Charme & relax propone agli Ospiti dell'evento Chef & Chefs un pacchetto soggiorno. Il costo della cena, vini selezionati inclusi, è di euro 80,00 a persona.

PROPOSTE DI SOGGIORNO PRESSO LA LOCANDA DEL FEUDO CHARME & RELAX

L'offerta "Modena capitale del gusto" comprende 2 notti in suite o in de luxe matrimoniale (da venerdì 24 a domenica 26), cena di gala Chef & Chefs 2011® nella splendida cornice di Piazza Roma; cena degustazione composta da 6 portate presso il ristorante Locanda del Feudo nel dehor estivo o nella tavernetta; visita e degustazione dell'aceto Balsamico Tradizionale presso "la vecchia dispensa". Il sabato, a Spilamberto, si terrà inoltre la 141° edizione della fiera di San Giovanni, con palio dell'aceto balsamico Tradizionale di Modena e mercato dell'antiquariato.

QUOTA: A PARTIRE DA 456 EURO A COPPIA (SUPPLEMENTO DI 40 EURO PER SOGGIORNARE IN UNA DELLE DUE DE LUXE SUITE).



Per prenotazioni cena e soggiorni
LOCANDA DEL FEUDO
CHARME & RELAX
RISTORANTE LOCANDA DEL FEUDO
Chef & Chefs
Tel. 059 708711
email: info@locandadelfeudo.it

Informazioni
Chef & chefs®
La Cucina di Charme & relax®
www.CharmeRelax.it/ristoranti
info@CharmeRelax.it