

il PASTICCIERE

LA RIVISTA DELLE GRANDI SCUOLE E DEI GRANDI PASTICCIERI

italiano



**Délifrance,
il legame naturale
tra i tuoi
sogni e il nuovo giorno**

Oh'Gusta la nuova interpretazione della brioche che vi farà sciogliere dal piacere...

Un cuore soffice, farciture delicate e intense e una pasta sfoglia croccante e leggera

Délifrance Italia - Via de Nicola 16
20090 Cesano Boscone - MI
Tel 02 45 86 43 04 - Fax 02 45 02 027
www.delifrance.com - fbocquet@delifrance.com



Frutti di bosco



Mirtilli, more, uva spina e crema pasticcera

Crema e uvetta



Uvetta e crema pasticcera

Pesca



Pezzi di pesca e crema pasticcera

Noci Pecan



Noci pecan e crema pasticcera aromatizzata alla scirappe d'acero

Cioccolato



Pepite di cioccolato fondevole la base di solo burro di cacao e crema pasticcera

DOSSIER COCCO

Idee, suggerimenti, spunti per sfruttare al massimo un frutto goloso ed estivo

FOCUS BRIOCHE

Tutti i segreti di Omar Busi



Carpaccio d'ananas
EDOUARD BECHOUX

DANILO FREGUJA
Dolce Sapore Esotico



Metropoli Esotica
ERNST KNAM

AL GRAND HOTEL EXCELSIOR DI SORRENTO:
"IL GUSTO DEL CINEMA A SORRENTO IN 4 RICETTE...E PIÙ"

Ciak... si mangia

Il 28 aprile si è celebrato il binomio fra cinema e gastronomia: la buona cucina esaltata dall'occhio della cinepresa e dalla creatività dello chef Vincenzo Galano.

Cinema, letteratura e grandi proposte gastronomiche: ecco la ricetta vincente per una serata da Oscar. Le ricette create dallo chef Vincenzo Galano hanno preso spunto dal cinema, ma anche dalla letteratura: da *Chocolat* di Joanne Harris a *La mia Africa* di Karen Blixen, dai racconti di Giuseppe Marotta al romanzo di Maria Orsini. Prima di gustare i piatti proposti da Vincenzo, abbiamo assistito all'incontro "Dalla forza delle parole alla suggestione delle immagini: i sapori mediterranei tra cinema e letteratura", animato dagli interventi di Bruno Gambacorta, giornalista del Tg2, Laura delli Colli, giornalista, dal critico Antonio Fiore e da un interessante e molto sentito intervento di Lidia Iaccarino. La serata, nello splendido scenario della

Vincenzo Galano: lo chef creativo

- Dal 1993 lavora come chef al Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento.
- Dal 1992 presta servizio al Central Hotel di Sorrento come assistant-chef.
- Nel 1990/91 lavora come assistant-chef per l'Antico Franceschiello a Sorrento.



sala Vittoria del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, ha dimostrato la possibilità e la necessità di creare momenti d'incontro tra cultura e gastronomia. Un esempio dei piatti "cinematografici" che lo chef Vincenzo Galano è riuscito a creare prendendo spunto dalla cinematografia e dalla letteratura? Non vi resta che leggere una delle ricette...

Monica Viani

Ricetta Ricetta

Ingredienti per 6 persone

Parfait all'arancia con coulis di fragoline e champagne ghiacciato

BISCOTTO

3 Tuorli	
Zucchero	g 25
Farina 00	g 25
Farina di mandorle	g 25

Impastate lo zucchero con i tuorli, mischiate la farina 00 con quella alle mandorle, unite le due masse e con l'aiuto di una spatola distendete sulla carta da forno e infornate per 8 minuti a 180°C. Fate raffreddare. Con l'aiuto di un tagliapasta di cm 4 tagliate 6 cerchi che ponete all'interno di una forma cilindrica.

ARANCE

3 Arance	
Zucchero	g 150
Grand Marnier	g 10
Acqua	g 50

CREMA BIANCA

Latte	g 60
Cioccolato bianco	g 60
Panna montata	g 125

2 Uova	
Zucchero	g 60
Gelatina	g 6

Portate il latte a 60°C, e unitevi g 60 di cioccolato bianco tritata, montate i tuorli con lo zucchero. Incorporate nel latte e unite anche la gelatina sciolta in acqua tiepida. Fate raffreddare, montate gli albumi, uniteli alla massa e infine incorporate la panna lucida. Lavate e pelate a vivo le arance. Unite lo zucchero all'acqua e portate a 110°C. Fate raffreddare e unite il Grand Marnier. Tagliate a spicchi le arance e metteteli a marinare nello sciroppo. Versate nel cilindro una piccola dose di crema bianca, adagiatevi sopra tre filetti d'arancia sciroppati e riempite il cilindro con la restante crema bianca.

CHAMPAGNE GHIACCIATO

Champagne	g 300
Zucchero	g 50

Prendete lo champagne e mescolatelo con lo zucchero precedentemente sciolto. Ponete il composto nel congelatore.



CESTINO DI ZUCCHERO

Zucchero	g 500
Acqua	g 100
Glucosio	g 100

Mettete sul fuoco lo zucchero, l'acqua e il glucosio e portate a 155°C, girando con un mestolo di legno. Quando raggiunge un colore brunito, abbattete velocemente la temperatura mettendo la pentola in acqua fredda. Con l'aiuto di una forchetta, fate colare lo zucchero a filo su un mestolino o su un bicchiere così da creare un cestino.

SALSA DI FRAGOLINE

Fragoline	kg 1
Zucchero	g 100

Colla di pesce	g 30
Acqua	g 100

Rullate le fragoline, portate ad ebollizione l'acqua e lo zucchero. Spegnete il fuoco e aggiungete la purea e poi la colla di pesce. Mescolate fino ad ottenere una salsa cremosa.

Presentazione

Ponete alla sinistra del piatto il parfait e decoratelo con due fragoline. Alla base del parfait montate a ventaglio 3 filetti di arancia tagliati a vivo, 3 fragoline e una fettina di lime, una svirgolata di salsa di fragole. A destra mettete il cestino di croccante di zucchero con all'interno una pallina di sorbetto di champagne. Aggiungete una fogliolina di mirto e servite.