Beppo Tonon

foto di Studio Phototecnica

BOCCIOLO DI ROSA

Anche nelle giornate invernali si gusta volentieri un buon gelato artigianale con panna montata e frutta fresca. La pera Max Red Bartlett, che si distingue facilmente per la vivace colorazione rossa striata, regala un elaborato dolce e profumato di semplice realizzazione che non può mancare nel menu

Scegliere una pera di media dimensione con la buccia intatta e lavarla accuratamente. Tagliare a metà in orizzontale e utilizzare la parte inferiore del frutto. Con un coltello a lama liscia fare quattro tagli semicircolari intorno al frutto. Procedere con un taglio circolare all'interno, togliere quindi la parte in eccesso. Si ottiene la prima corolla di petali. Ripetere i quattro tagli semicircolari seguiti da un secondo taglio circolare all'interno. Togliendo la parte in eccesso si ottiene la seconda corolla di petali. Procedendo in questa sequenza fino al centro della pera si ottiene una graziosa rosa. Per realizzare le "foglie" dividere in due parti per il lungo il frutto. Tagliare ogni metà pera in altre due parti e affettarla con uno spelucchino a lama lunga, ponendo la massima attenzione affinché lo spessore sia il medesimo per tutte le fette. Adagiare gelato alla vaniglia su un piatto e completare con ciuffi di panna montata. Incastonare le foglie e infine la rosa.

CONSIGLIO: il vantaggio di lavorare con le pere consiste nel fatto che sono disponibili molte varietà, caratterizzate da tinte brillanti. Per tutte vale la stessa regola, scegliere sempre frutti non troppo maturi.

INVITANTI CONTRASTI

I frutti disponibili in questa stagione presentano una buccia dalle tinte cromatiche affascinanti che ben spiccano con il candore della polpa. Un'opportunità da sfruttare per proporre un gelato artigianale in una veste diversa oppure carpacci di frutta con una spruzzata di liquore

Le pere più idonee a questo tipo di lavorazione sono la Kaiser o la Abate. Sceglierla di media dimensione con la buccia intatta e lavarla accuratamente. Si inizia a incidere con uno scavino per tutta l'altezza del frutto; le incisioni profonde devono formare una serie di scanalature alla stessa distanza. Con un coltellino affilato iniziare ad affettare la pera, le fette dovranno avere uno spessore di circa 4 mm. In questa fase è importante cercare di mantenere lo stesso calibro in modo che al momento di creare l'elaborato il risultato sarà omogeneo. Procedere in direzione del torsolo del frutto. La stessa tecnica di incisione e di taglio è applicata a una prugna dalla polpa rossa per poi realizzare con una fetta ripiegata il fiore centrale. Adagiare sul piatto gelato alla frutta e panna montata. Incastonare i petali di pera e nella parte centrale l'elaborato di prugna e al centro riporre una mora per ricreare il pistillo.

SUGGERIMENTO: le fette di pera tagliate più sottili possono essere utilizzate anche per ricoprire le crostate. Ripiegate e adagiate sulla superficie del dolce danno una sensazione di "movimento" e una spolverata di zucchero a velo offre un ultimo tocco.