



di ALESSANDRA PONI

RITORNO ALLA TRADIZIONE

■ iStockphoto

**RINNOVARE L'OFFERTA IN VETRINA
CON SEMIFREDDI E TORTE GELATO
PUÒ RAPPRESENTARE UNA VALIDA ALTERNATIVA
PER GELATERIE E PASTICCERIE**

C'erano una volta i pezzi duri, un'antica tradizione del nostro Paese. Semifreddi all'italiana, bombe gelato, zuccotti, moretti sono alcune delle specialità che si vedevano un tempo nelle vetrine di gelaterie e pasticcerie, specialmente al Sud. Oggi si possono trovare prodotti simili ancora in alcune parti d'Italia; schiumoni in Sicilia, tartufo di Pizzo in Calabria, spumoni salentini in Puglia, regione nella quale si vendono anche zepole gelato e colombe gelato.

Puntare sulla produzione di semifreddi e pezzi duri potrebbe diversificare la proposta delle gelaterie in estate e destagionalizzare la vetrina in inverno. Ma il gelato rappresenta anche una parte dell'offerta in pasticceria, considerando che il pasticciere ha sempre realizzato gelati e semifreddi. L'idea alternativa del pasticciere potrebbe consistere in una specialità tipica di pasticceria trasformata in torta gelato, ovviamente con gli adeguati bilanciamenti e con ingredienti che consentano al prodotto di rimanere morbido e di non congelare.



Jordane Mathieu on Unsplash ■



iStockphoto ■

LO ZUCCHOTTO DOLCE SEMBRA CHE SIA IL PRIMO SEMIFREDDO DELLA STORIA DELLA CUCINA ITALIANA E CHE SIA NATO PER OMAGGIARE CATERINA DE' MEDICI

L A P A R O L A A MONDI VICINI

Secondo il maestro pasticcere Salvatore De Riso si dovrebbero riconsiderare alcuni prodotti della tradizione dolciaria e della gelateria italiana. "In Costiera i pasticceri durante l'estate preparavano spumoni e semifreddi, bombe gelato, zuccotti. Poi questa tradizione purtroppo si è persa". Il gelato è una parte importante del suo lavoro, soprattutto nei mesi estivi, infatti spiega "l'estate scorsa, in occasione di ricevimenti, abbiamo cercato di consigliare ai clienti torte a base gelato, stratificate come se fossero un dolce, magari glassate per renderle più belle".

**L'UNIONE DI CREATIVITÀ E TRADIZIONE
PUÒ FARE LA DIFFERENZA IN VETRINA**

Per combinare gelateria e pasticceria bisognerebbe individuare le ricette giuste. Ad esempio il panettone sta avendo molto successo e ripieno di gelato è un'ottima proposta, poiché questo lievitato non gela completamente grazie a zucchero e miele, ingredienti anticongelanti. Altro piccolo segreto è il burro liquido che mantiene la pasta più morbida. Anche il pan di Spagna non gela, quindi può essere impiegato a cubetti per realizzare, ad esempio, una torta mimosa composta da gelato alla vaniglia e pezzi di ananas.

BISCOTTO SAVOJARDO

tuorli 200 g - zucchero 90 g - albume 280 g - zucchero 75 g - farina 130 g - fecola di patate 45 g - bacca di vaniglia ½

Montare i tuorli con lo zucchero e la vaniglia. A parte, montare a neve gli albumi con lo zucchero. Unire i tuorli d'uovo miscelandoli alla prima velocità. Sopra un foglio di carta da forno setacciare la farina con la fecola e unire alle uova montate. Con un sac à poche, con la punta liscia di diametro 10 mm, colare i savoiardi della dimensione desiderata su una teglia ricoperta con carta da forno. Cospargere la superficie con lo zucchero a velo. Cuocere in forno a 200°C per 6 minuti.

PAN DI SPAGNA

uova intere 220 g - zucchero 140 g - miele d'acacia 40 g - tuorli 40 g - farina 00 100 g - fecola di patate 50 g - bacca di vaniglia Bourbon ½ - limone Costa d'Amalfi Igp grattugiato 20 g

Montare per circa 12-14 minuti con un frustino elettrico le uova intere con lo zucchero, il miele, il tuorlo d'uovo, i semi della bacca di vaniglia e la buccia grattugiata di limone. Setacciare la farina e la fecola di patate. Quando la miscela di uova e zucchero sarà ben montata aggiungere con un cucchiaino a spatola la farina e la fecola setacciata. Amalgamare il tutto e cuocere in forno a 180-190°C per 18-20 minuti.

BAGNA ALL'ARANCIA

zucchero 100 g - acqua 100 g - bacca di vaniglia 1 - bagna all'arancia 70% vol. 60 g

Fare bollire l'acqua con zucchero, vaniglia e scorza di limone per 1 minuto. Raffreddare a temperatura ambiente e aggiungere il liquore. Infine, filtrare.

CHANTILLY ALL'ITALIANA

crema pasticcera alla vaniglia 200 g - panna montata 400 g - sciroppo di zucchero 40 g

Montare la panna con lo sciroppo di zucchero e unire la crema pasticcera.

LA CLASSICA TORTA CHARLOTTE
SI PUÒ TRASFORMARE IN UNA DELIZIOSA
E FRESCA TORTA GELATO



CHARLOTTE GELATO VANIGLIA E FRAGOLE

RICETTA DI SALVATORE DE RISO

- BISCOTTO SAVOJARDO
- PAN DI SPAGNA
- BAGNA ALL'ARANCIA
- CHANTILLY ALL'ITALIANA
- GLASSA ALLE FRAGOLE
- GELATO ALLA VANIGLIA
- SORBETTO ALLE FRAGOLE
- FRAGOLE SEMICANDITE (nel montaggio)

GLASSA ALLE FRAGOLE

fragole 250 g - zucchero 75 g - glucosio 50 g - zucchero 100 g - pectina Nh 2,5 g - succo di limone 10 g - gelatina 10,5 g - acqua 42 g

Frullare fragole con zucchero, versare in un pentolino e unire il glucosio. Riscaldare fino a 60°C, unire lo zucchero miscelato con la pectina. Cuocere la glassa fino a 104°C e unire il succo di limone. Raffreddare a 70°C e aggiungere la gelatina sciolta, idratata in acqua fredda.

GELATO ALLA VANIGLIA

latte 740 g - panna 120 g - zucchero 187 g - zucchero vanigliato 13 g - destrosio 50 g - latte in polvere 50 g - tuorli 40 g - neutro 4 g - sale 1,4 g - perle di vaniglia 0,12 g

Inserire il latte e la panna miscelati con i tuorli nel pastorizzatore e dare inizio alla pastorizzazione. Miscelare tutti gli ingredienti in polvere e aggiungere ai liquidi. Pastorizzare e raffreddare. Lasciar maturare la miscela per 24 ore e mantecare.

SORBETTO ALLE FRAGOLE

acqua 335 g - zucchero 199 g - glucosio 99 g - neutro 3,3 g - maltodestrine 22 g - sale 1 g - fragole frullate 240 g - fragoline di bosco 160 g - succo di limone 4 g

Inserire l'acqua nel pastorizzatore e unire tutte le polveri miscelate. Pastorizzare a 65°C e raffreddare. Frullare la frutta con il succo di limone e la miscela pastorizzata possibilmente in sottovuoto. Mantecare e utilizzare per farcire la torta.

MONTAGGIO

In un cerchio d'acciaio oppure in uno stampo di acetato del diametro di 22 cm adagiare un disco di pan di spagna di diametro 20 cm. Rivestire tutto l'interno dello stampo con i savoiardi, inzuppare il pan di spagna e farcire con uno strato di gelato alla vaniglia. Cospargere il gelato con fragole semicandite e adagiare il secondo disco di pan di spagna inzuppato. Farcire con uno strato di sorbetto alle fragole e congelare in abbattitore. Decorare il bordo con spuntoni di chantilly all'italiana, ricoprire il sorbetto con la glassa alle fragole e decorare con fragole semicandite.