

L'UNIONE FA LA FORZA

di SAMANTA ALESSI

PROPOSTE CLASSICHE,
MA CON UN TOCCO
INNOVATIVO IN FORME
E CONSISTENZE,
È IL CONCETTO
ALLA BASE DEI DOLCI
COSIDDETTI IBRIDI

L'ibridazione è una tendenza

che negli ultimi anni è cresciuta in vari settori. Nell'ambito della multifunzionalità degli spazi, dove, ad esempio, negozi di fiori o di abbigliamento lavorano anche come bistrot; nella ristorazione, quando la cucina unisce differenti culture gastronomiche; nella contaminazione dei generi in campo musicale. Non ultima, anche la pasticceria ha creato specialità che in genere nascono dalla commistione di due ricette; il loro nome risulta piuttosto bizzarro, in quanto è la crasi dei nomi originari.

IL CRAGEL FONDE
CROISSANT E BAGEL
ED È SPESSO FARCITO
CON INGREDIENTI SALATI



■ CRONUTS - Marcus Wallis on Unsplash

Tutto è cominciato mettendo in gioco classiche ricette americane. È il caso del Cronut, nato nel 2014 dalla fantasia di Dominique Ansel, pasticcere di New York; si tratta dell'unione di Croissant e Doughnut (o Donut), dove l'impasto del croissant prende la forma di ciambella. Nello stesso anno nel panificio Mr. Holmes Bakehouse di San Francisco nasce il Cruffin, la fusione di Croissant e di Muffin. Ancora una specialità da San Francisco è lo Scuffin, un ibrido tra uno Scone e un Muffin; ha la forma di un Muffin, ma leggermente più alto, e friabile come lo Scone.



BROOKIE - iStockphoto ■

Da allora si sono moltiplicati gli esperimenti e la fantasia non si è più fermata. Il classico Donut, icona americana, è protagonista nel Wonut che diventa un Waffle con un buco al centro. Altri esempi sono il Brookie, l'unione di Cookie e Brownie. Il Mallomac, un incrocio tra Macaron e Marshmallow; il Pie Milkshake, una torta mescolata a un frullato. È composto da due specialità di origine francese il Croclair, ovvero il croissant unito all'éclair; il risultato è un dolce lungo come un éclair, ma con la pasta del croissant.



CRUFFIN - iStockphoto ■

LOTTE GIURIDICHE

Non sono mancate alcune dispute legali intorno alla paternità dei nuovi dolci. È il caso del Duffin, composto da Doughnut e Muffin, che vede la caffetteria londinese Bea's of Bloomsbury instaurare una causa con Starbucks per la proprietà del nome.

**I DOLCI IBRIDI
TRASFORMANO RICETTE
CLASSICHE IN SPECIALITÀ
CON DIFFERENTI FORME,
GUSTI E CONSISTENZE**



SFOGLIACAMPANELLA ■

Gli italiani non mancano di fantasia, quindi il fenomeno è comparso anche nel nostro Paese con le ricette della tradizione. Così nasce nel 2016 a Napoli, allo Chalet Ciro, il Conograffa, un cono realizzato con l'impasto della graffa frita, poi ricoperto di zucchero e farcito con gelato, panna, crema o cioccolato, a seconda dei gusti. È ancora napoletana la Sfoglia babà, un cono di sfogliatella con all'interno un babà ricoperto con crema di vari gusti. E la Sfoagliacampanella di Vincenzo Ferrieri, un involucro di sfogliatella foderato di cioccolato che racchiude un babà coperto da crema di ricotta e panna; ne sono stati ideati anche altri gusti.