

MalpensaNews

I segreti degli ingredienti per la pasticceria raccontati da Davide Lista

Marco Corso · Thursday, May 16th, 2019

Cosa cambia ad una pasta frolla se si aggiunge più zucchero e meno burro? Come cambia un impasto se tutti gli ingredienti vengono mischiati assieme o se si fa progressivamente? E una farina vale l'altra? Sono tante le domande che avvolgono il mondo dei dolci e a qualcuna di queste mercoledì 15 maggio ha provato a rispondere **Davide Lista**, chef patissier della storica **pasticceria Zamberletti** di Varese, arrivato al ristorante Buongusto di Busto Arsizio per un nuovo appuntamento dei Corsi Tigros.

«Spesso si sottovaluta l'impasto base per le nostre torte -dice Lista- e così quando facciamo ad esempio una pastafrolla dobbiamo sapere che il burro deve essere sempre almeno la metà della farina, che se uso una frolla con più zucchero il bordo sarà più resistente e che se usiamo quello a velo il composto sarà molto più compatto». **Ma un altro messaggio fondamentale del giovane chef è quello della selezione delle materie prime:** «la farina non è tutta uguale -dice- perchè ci sono tipi di farina che assorbono più acqua e altri meno; quindi quando andiamo a fare la spesa dobbiamo già pensare a quello che andremo a fare».

Tutti consigli raccontati in teoria e messi in pratica dal vivo con una doppia ricetta

FROLLA SAMBLÈ CON GANACHE DI CIOCCOLATO

La prima ricetta è quella di una frolla Samblè con Ganache di Cioccolato. Per la pasta frolla lo chef utilizza burro, farina "00", scorza di limone e di arancia, sale fino, tuorli d'uovo, zucchero a velo; per la ganache cioccolato fondente, panna fresca, burro, miele d'acacia; per la farcitura: confettura di lamponi e lamponi.

Per farla bisogna impastare il burro con la farina e poi unire i tuorli d'uovo, il sale e la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia, infine lo zucchero. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto uniforme e poi ricoprire con la pellicola trasparente e lasciare raffreddare in frigorifero a 4°C per 2 ore circa. Nel frattempo foderare una teglia con la carta da forno e stendervi la frolla e poi cuocere in forno a 170°C per 15/20 minuti circa. Lasciare ora raffreddare e farcire la frolla con la confettura di lamponi.

Nel frattempo si può preparare la ganache al cioccolato: Scaldare la panna in un pentolino a fuoco basso e aggiungervi il miele, in una ciotola spezzettare il cioccolato a mano e versarvi sopra la panna ancora calda, mescolare ed unire il burro. Montare infine il tutto con le fruste. Lasciare

raffreddare e decorare la crostata con la ganache montata al cioccolato fondente. Finire con dei lamponi freschi.

BAVARESE

Gli ingredienti per la crema pasticcera sono latte intero, panna fresca, zucchero, tuorli d'uovo, amido di riso, amido di mais e vanillina. Bisogna quindi portare ad ebollizione il latte con la panna, aggiungere i tuorli precedentemente amalgamati con lo zucchero, gli amidi e la vanillina scaldare fino a ottenere una consistenza cremosa e lasciare raffreddare.

Per la bavarese servono invece panna, crema pasticcera, fogli di gelatina. Il primo passo è quello di idratare la gelatina e unirla alla crema, semimontare la panna e unire delicatamente al composto di crema e gelatina. Infine raffreddare.

This entry was posted on Thursday, May 16th, 2019 at 12:41 am and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.