



* Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aief "Associazione Italiana Cuochi Formatori" (www.aief.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "Federazione Nazionale Personal Chef" (www.federpersonalchef.it).

Scuola dei Sapori Srl - Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it

CUORE AL CIOCCOLATO CON CREMA ALL'ARANCIA

A cura di **Roberto Puma** e **Anna Piccolini***

INGREDIENTI

Per l'impasto al cacao

- 50 g di farina 00
- 120 g di albume d'uovo
- 80 g di tuorlo d'uovo
- 150 g di zucchero
- 70 g di burro
- 80 g di fecola di patate
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 100 ml di latte intero fresco
- 16 g di lievito per dolci
- ½ limone (la scorza grattugiata)

Per la crema all'arancia

- 150 g di latte intero fresco
- 50 g di uova
- 80 g di zucchero semolato
- 25 g di amido di mais
- 30 g di burro
- 250 g di succo d'arancia
- 120 g di cioccolato bianco
- 5 g di gelatina in fogli

Per la glassa al cioccolato

- 120 g di acqua
- 100 g di panna da montare
- 150 g di zucchero
- 55 g di cacao amaro in polvere
- 10 g di Grand Marnier
- 5 g di gelatina in fogli

Per la bagna al Grand Marnier

- 50 g di acqua
- 50 g di zucchero liquido
- 15 g di Grand Marnier



DIFFICOLTÀ: media

TEMPO: 30 min. la preparazione | 55 min. la cottura

CALORIE: 445 ogni 100 g



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2012

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono approcciare o approfondire il mondo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:

Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

L'impasto utilizzato per questa torta è una delle tante varianti del Pan di Spagna classico. L'utilizzo del burro e la doppia montata (tuorli e albumi separatamente) sono tipici degli impasti chiamati "Margherita" o "Paradiso". A differenza del Pan di Spagna, la consistenza sarà meno sbriciolante e più fondente.

La crema all'arancia utilizza il cioccolato bianco per dare una struttura liscia e compatta al composto. Una volta preparata la crema, da calda, sarà morbida e fluida. Con il raffreddamento assumerà la giusta consistenza. La glassa di copertura è del tipo "a specchio", ovvero lucida e liscia per una copertura di grande effetto. Nella preparazione della bagna viene utilizzato lo zucchero liquido, facilmente reperibile in ogni supermercato. Se volete prepararlo in casa, portate quasi ad ebollizione 700 g di zucchero e 300 g d'acqua. Fate raffreddare e conservate in una bottiglia di vetro.

PREPARAZIONE

Preparare l'impasto al cacao. Montare bene il burro ammorbidito con 100 g di zucchero e incorporare i tuorli poco alla volta. Quando il composto è ben amalgamato unire la farina, il lievito, la fecola e il cacao ben setacciati, inserendoli poco alla volta, con movimento dal basso verso l'alto. Aggiungere il latte gradatamente e la scorza di limone grattugiata.

Montare a neve gli albumi con la rimanente parte dello zucchero (50 g). Unire la montata al composto amalgamando dal basso verso l'alto. Imburrare e infarinare una tortiera a forma di cuore e cuocere in forno a 160 °C per circa 45 minuti. Togliere dal forno e far raffreddare.

Preparare la crema all'arancia mescolando bene lo zucchero con le uova, aggiungere l'amido di mais e aggiungere il latte precedentemente scaldato a circa 80 °C. In una casseruola antiaderente cuocere il composto a fuoco basso, mescolando con una frusta fino ad ottenere un composto abbastanza compatto.

Togliere dal fuoco e aggiungere il burro a pezzetti. Mescolare fino a completo scioglimento e aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Far sciogliere il cioccolato bianco a microonde o a bagnomaria e aggiungerlo alla crema mescolando bene. Infine, unire il succo d'arancia filtrato e far raffreddare.

Preparare la glassa. Scaldare a 80 °C l'acqua, la panna e lo zucchero. Unire il cacao e far sobbollire per 3 minuti. Far raffreddare sino a circa 50 °C e unire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e il liquore e far raffreddare: la glassa si utilizza a 35 °C.

Preparare la bagna al Grand Marnier mescolando insieme i tre ingredienti.

Montare il dolce. Tagliare la torta a forma di cuore in tre strati, e bagnarne due con la bagna al Grand Marnier utilizzando un pennello da cucina. Farcire gli strati con la crema all'arancia e ricomporre la torta. Disporre il dolce su una gratella e glassarlo versando la glassa al cioccolato sulla superficie. Lasciar scolare la glassa in eccesso e lasciar solidificare.



ASTUZIE DI CHEF...

Come variante all'arancia potete sostituire il suo succo con un altro agrume a vostra scelta come pompelmo o mandarino, lasciando inalterata la ricetta. Per richiamare esteticamente il contenuto della torta potete decorare la superficie con spicchi di arancia tagliati a vivo e scorzette tagliate finemente.

PILLOLE DI VINO



1. SAN VALENTINO: CON MIE VIGNE, VITICOLTORE PER AMORE

A San Valentino quest'anno si potrà regalare al proprio innamorato il sogno di diventare viticoltore per un anno, producendo vino ed etichettandolo con il proprio nome. Mie Vigne propone un'idea regalo insolita e originale: la persona amata riceverà una speciale confezione contenente le informazioni utili per apprendere i segreti dell'arte di fare il vino. Inviti per gli stage di vendemmia-vinificazione ed enologia che si terranno in azienda, validi per due persone; il certificato di viticoltore con la numerazione dei ceppi di vite ricevuti in regalo; un campione di terra proveniente dal "proprio" vigneto; e ancora un ceppo di vite da piantare nel giardino di casa. Naturalmente si potranno scegliere regali che variano nel prezzo in base all'azienda, alla tipologia di vino prodotto, al numero di bottiglie che verranno etichettate e personalizzate. Mie Vigne, da quest'anno presente anche in Italia, ha come obiettivo quello di far scoprire agli appassionati la magia che circonda l'elaborazione e la produzione del vino.

www.mievigne.it

2. CON FEUDO ANTICO E NIKO ROMITO LA VITICOLTURA DIVENTA EROICA

La viticoltura raggiunge la montagna. Con l'obiettivo di far crescere l'uva ad alta quota si è sviluppato il progetto Feudo Antico - CasaDonna, nato dalla sinergia tra la prima azienda produttrice della Doc Tullum e il celebre chef Niko Romito. Potrebbe sembrare apparentemente impossibile

far crescere l'uva a 1000 metri d'altitudine, ma è possibile. È nato infatti da qualche mese il primo vigneto di montagna di Feudo Antico, a Castel di Sangro, proprio a ridosso dell'ex convento diventato una scuola tecnico pratica di alta formazione per giovani chef, guidata dal maestro Niko Romito. Curato da un'azienda che ha fatto della sperimentazione il suo tratto distintivo, Feudo Antico, questo progetto ha visto protagoniste uve autoctone come il Pecorino e altre innovative per queste località come Pinot Nero, Riesling renano, Sylvaner verde, Traminer e Veltliner. Tra gli obiettivi c'è quello di rendere la viticoltura di montagna un elemento di valorizzazione culturale e paesaggistica e di intraprendere una viticoltura definita "eroica" in grado di sfidare l'eccessiva pendenza dei terreni e i cambiamenti climatici in corso.

www.feudoantico.it

3. VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO 8 ANNATE DA PONTE

Il tempo, la natura, la materia e lo spirito sono i fondamenti della filosofia portata avanti dalla distilleria fondata nel 1892 dal mastro distillatore Andrea Da Ponte. Ad essi si affiancano valori importanti come onestà, trasparenza, innovazione, responsabilità sociale e ambientale. Ed è con questo spirito che l'azienda produce una superlativa Vecchia Grappa di Prosecco 8 annate. Colore dorato, gentile e vellutata al palato, nasce da vinacce ricche di mosto, fresche, non stressate da vinificazioni estreme. Ogni annata è affinata in barrique di rovere del Limousine, e il prodotto ottenuto ha profumo intenso, con toni fruttati di

pera e ricordi di frutta secca, con note di miele e 42 gradi alcolici, per un caldo abbraccio generato da un attento lavoro di invecchiamento. La permanenza nel legno per 8 anni regala alla grappa garbate note cromatiche che virano verso il giallo dorato chiaro. Ideale da servire dopo cena in un piccolo calice a temperatura ambiente, sgranocchiando noci di Macadamia; in alternativa si può gustare su un dolce o un gelato artigianale a base di cioccolato fondente.

www.daponte.it

4. CARNEVALE IN SARDEGNA CON MIRADAS DOCG DI MURALES

Febbraio è il mese delle feste di Carnevale tra ravioli, frittelle, chiacchiere e tante altre delizie: e degustando golosi dolci, l'ideale è sorseggiare il vino Miradas di Murales. Si tratta di Vermentino di Gallura in purezza, dal colore giallo paglierino intenso con sentori di mela matura, ananas, banana e pera, che al sapore ha gusto pieno e tanto equilibrio. Dopo breve macerazione a contatto con le bucce ed una spremitura molto soffice, ha riposato per qualche settimana sui lieviti, decantando naturalmente fino a maggio prima di essere imbottigliato. Propone un'esaltazione aromatica del frutto, polpa piena, morbida e rotonda, raggiunge la piena espressione nell'annata successiva alla sua vendemmia. Murales lo esalta accompagnandolo ai Culurgiones de mendula, ravioli di mandorla a forma di mezzaluna, dolci tipici del carnevale sardo, realizzati con pasta di semola, farina lavorata con strutto e ripieni di pasta di mandorle, acqua di fior d'arancio, miele o zucchero a velo.

www.vinimurales.it