

**Istituto Alberghiero “Giolitti-Bellisario-Paire” di Barge**  
**Classe 4°B Barroero Cristina, Borghino Matteo, Putto Andrea**

**BAVARESE ALLA CANNELLA**  
**CON MELA RENETTA GRIGIA DI TORRIANA**

Questa “*Bavarese alla cannella con Mela Renetta Grigia di Torriana*” è stata realizzata utilizzando materie prime del nostro territorio come le mele, il latte e il vino; In particolare le mele che abbiamo scelto sono un prodotto De.Co di Barge: “*Mele Renette Grigie di Torriana* “ e sono state usate per preparare la gelée di mele ed un elemento di guarnizione del piatto: una rivisitazione delle Mele all'Eva Golosa, preparazione che proviene dal libro di ricette erotiche scritto dal gastronomo Omero Rompini nel 1926 dal titolo “La Cucina dell'Amore”. Abbiamo inserito la ricetta di Rompini, anche se rivisitata secondo il gusto attuale, con l'intento di proiettare colui che assaggia nelle atmosfere del periodo di diffusione in Europa dell'art déco.

Il piatto è composto da un bisquit classico bagnato con una bagna ricavata dagli scarti edibili delle mele; il bisquit è sormontato da una bavarese alla cannella; abbiamo deciso di aromatizzare la bavarese con questa spezia perché si sposa per tradizione con le mele, che sono l'ingrediente caratterizzante della gelée, la quale costituisce l'ultimo strato del dolce.

Il dolce è adagiato su una decorazione realizzata con una ganache al cioccolato fondente, con cui abbiamo cercato di trasmettere le atmosfere dell'epoca, ispirandoci agli elementi figurativi caratteristici dell'art déco. A guarnire, abbiamo inserito le Mele all'Eva Golosa, riccioli di cioccolato fondente e granella di meringa preparata con gli albumi scartati nel corso della preparazione della bavarese.

## **RICETTE:**

Nome del piatto: <b>BISQUIT (base simile al pan di Spagna che va bene per bavaresi,semifreddi,ecc)</b>		Categoria: <b>impasto base di pasticceria</b>	per <b>5 teglie</b>
Ingredienti	Quantità	Procedimento	
Tuorli Albumi Farina " 00 " Fecola di patate Zucchero semolato Vanillina (bustina)	400g 600g 400g 100g 500g 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Montare gli albumi a 20°C con lo zucchero, versare a filo i tuorli mescolando dal basso verso l'alto.</li><li>• Aggiungere a pioggia la farina, la vanillina e la fecola setacciate insieme, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.</li><li>• Stendere sul silpat uno strato max 5 mm.</li><li>• Cuocere a 200°C.</li></ul>	
Stagionalità:			
Tempo di esecuzione:			

Nome del piatto: <b>BAVARESE ALLA CANNELLA</b>		Categoria: <b>Crema</b>	n.pax <b>4</b>
Ingredienti	Quantità	Procedimento	
Latte Tuorli Zucchero semolato Vaniglia Cannella in polvere Colla di pesce Panna semi-montata	200g 72g 72g 1 q.b. 8g 300g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere un contenitore in acciaio nel congelatore (serve per abbassare la temperatura rapidamente una volta cotta la crema )</li> <li>• Pesare il latte e versarlo in una pentola</li> <li>• A parte pesare i tuorli e lo zucchero e unire la polpa della vaniglia mescolare il tutto velocemente con una frusta, inserire il baccello nel latte.</li> <li>• Pesare la gelatina e metterla nell'acqua fredda, in modo tale che si idrati completamente.</li> <li>• Collocare su un fornello a fiamma moderata la pentola con il latte e il baccello di vaniglia e portarlo a bollore, e poi versarlo a filo sul composto di tuorli, zucchero e vaniglia, mescolando sempre con l'aiuto di una frusta.</li> <li>• Riportare il tutto nella pentola e cuocere su una fiamma a fuoco basso, controllando la temperatura con l'aiuto di un termometro, mescolando sempre con una frusta, così che la crema non si attacchi al fondo della pentola e per amalgamarla perfettamente.</li> <li>• prendere il contenitore dal congelatore e, quando la crema è arrivata alla temperatura di 83°C, versarla nel contenitore, per arrestare la cottura il più velocemente possibile.</li> <li>• Questa preparazione è la base della bavarese e si chiama crema inglese.</li> <li>• Quando la crema inglese raffredda a 50°C, aggiungere la gelatina strizzata e mescolare velocemente con la frusta.</li> <li>• Far scendere la temperatura fino ai 20 °C, mettere la panna nella bowl della planetaria e montarla a velocità sostenuta, finché non diventa lucida e di consistenza semi-montata.</li> <li>• A questo punto , fermare la planetaria, aggiungere la panna alla crema inglese e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola, in modo tale da ottenere un prodotto areato e ben omogeneo.</li> <li>• Mettere un pizzico di cannella.</li> <li>• Mettere la bavarese in una sac à poche e versarla nello stampo desiderato.</li> </ul>	
Stagionalità: tutto l'anno			
Tempo di esecuzione: 1 ora			

Nome del piatto: <b>Gelée di Mela Renetta Grigia di Torriana De.Co.</b>		Categoria: <b>Dolce</b>	n.pax <b>4</b>
Ingredienti	Quantità	Procedimento	
Mele Zucchero Succo di limone Gelatina alimentare in fogli	300 g 50 g 1/2 6 g	<p>Tagliare le mele a spicchi, sbuciarle e rimuovere il torsolo; riporle in una boule con acqua e succo di limone per evitare l'ossidazione.</p> <p>A seguire, con l'utilizzo di una ragna, lasciare scolare l'acqua nel recipiente e situare le mele in un polsonetto con l'aggiunta di 50 g di zucchero; portarle a cottura miscelando di tanto in tanto e ridurle in purea con il frullatore ad immersione.</p> <p>Raffreddare il composto a 45°C, immettervi 2 fogli di gelatina precedentemente idratati in acqua fredda e mescolare energicamente con una frusta. Quando la salsa ha raggiunto la temperatura ambiente versarla sulla bavarese già solidificata e lasciar gelificare in abbattitore a +4°C.</p>	
Stagionalità: inverno-primavera			
Tempo di esecuzione: 30min			

Nome del piatto: <b>MELE ALL'EVA GOLOSA</b>		Categoria: <b>Dolce</b>	n.pax <b>4</b>
Ingredienti	Quantità	Procedimento	
Mele grigie di Torriana Vino nebbiolo qb, Succo di limone, Zucchero semolato Latte Tapioca disidratata	200 g q.b. n. 1/2 200 g 50 g 5 g	<p>Tritare la tapioca e lasciarla per una notte a bagno nel latte a +4°C. Cuocere il composto di latte e tapioca a fuoco dolce per circa 20 minuti, filtrarlo e tenerlo da parte.</p> <p>Mondare le mele e tagliarle in grossi spicchi.</p> <p>Preparare il caramello cuocendo in un polsonetto lo zucchero a fiamma dolce fino a 155°C; gettare le mele sul caramello caldo e continuare la cottura fino a che il caramello non si scioglie nuovamente, a quel punto aggiungere il latte filtrato e il vino Nebbiolo e lasciar evaporare a fiamma viva; proseguire la cottura fino a che le mele non sono morbide. Abbatte e utilizzare per guarnire.</p>	
Stagionalità: annuale			
Tempo di esecuzione: 30 min.			

Nome del piatto: <b>GANACHE AL CIOCCOLATO</b>		Categoria: <b>Crema</b>	n.pax <b>4</b>
Ingredienti	Quantità	Procedimento	
Cioccolato fondente Panna fresca	300g 100g	Scaldare a fiamma bassa la panna evitando di raggiungere l'ebollizione, togliere dal fuoco, unire il cioccolato tritato e mescolare energicamente con la frusta.	
Stagionalità: annuale			
Tempo di esecuzione: 30 minuti			

Nome del piatto: <b>MERINGHE ALLA FRANCESE</b>		Categoria: <b>Dolce</b>	n.pax <b>30 meringhe</b>
Ingredienti	Quantità	Procedimento	
Albumi (circa 9 uova medie) a temperatura ambiente Zucchero semolato	300 g 600 g	<p>Mettere gli albumi in planetaria e iniziare a montare. Quando inizieranno ad avere una consistenza spumosa aggiungere lo zucchero a più riprese, continuando a montare finché il composto risulterà lucido, spumoso e fermissimo (circa 10 minuti). Foderare una teglia con carta da forno. Mettere l'impasto della meringa in una sac à poche con punta a stella e formare tanti ciuffetti distanziati tra loro almeno di 2-3 cm. Infornare in forno statico a 97° per 1 ora 30 min; trascorso questo tempo, inserire 1 cucchiaio di metallo nella porta del forno in modo da lasciare una fessura da cui il vapore possa fuoriuscire e continuare la cottura per un'altra ora e 30 min. Se dovessero formarsi delle crepe nelle meringhe abbassare la temperatura a 80°. A cottura ultimata sfornare e lasciar raffreddare; le meringhe dovranno risultare bianche, friabili e senza crepe.</p>	
Stagionalità: annuale			
Tempo di esecuzione: 3 h 20 min.			