

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Al Tigros, freschi dessert per una dolce estate

Redazione · Wednesday, June 27th, 2018

Come non amare i dolci, soprattutto quando sono freschi e fatti in casa con le proprie mani? Al corso di cucina Tigros a Buguggiate, ad insegnare i trucchi del mestiere, **lo chef Pâtissière Luca Riccardi**.

Una marea di dolci quelli presentati dal pasticciere, partendo dai **biscottini di frolla mandorle e arancia**: il burro è stato tagliato a cubetti e aggiunto poco per volta allo zucchero semolato, alla farina per biscotti e di mandorle e alle scorze di arancia. Una volta ottenuto un impasto omogeneo la frolla è stata stesa tra 2 fogli di carta da forno, bucherellata e cotta a 160 gradi. Riccardi ha consigliato di tostarle in forno le mandorle, *«pronte appena diventano di colore più scuro»*. **L'impasto si può conservare in frigorifero** per qualche settimana a 5-6 gradi

A chi piace il cioccolato, ecco pronti invece dei **biscottini di pasta frolla al cacao**: al burro ammorbidito è stato aggiunto lo zucchero a velo, le uova, la farina di mandorle e la farina frolla. L'impasto è stato terminato con altra farina e il cacao amaro. Una volta lasciato riposare in frigo, dall'impasto sono stati rivacati i biscotti da cuocere in forno.

x Ancora cioccolato con la **cake al cioccolato senza glutine**, *«perchè c'è sempre più richiesta di dolci senza ingredienti specifici come il glutine»*. Il burro è stato montato con lo zucchero a velo e sono stati aggiunti sale e vaniglia. Sono poi stati aggiunti poco per volta i tuorli, mentre l'albume è stato montato con altro zucchero a velo e sono stati amalgamati insieme il cioccolato fondente tritato, la farina di mandorle, il lievito, il cacao e la fecola. L'impasto ottenuto è stato amalgamato con il composto di tuorli e l'albume montato – *«con una spatola lentamente dal basso verso l'alto per non smontarli»* – e messo infine negli stampi per muffin unti. Una volta cotti per 45 minuti a 170 gradi, **sono stati decorati con panna montata fresca e lamponi**.

«L'impasto sarebbe meglio metterlo subito negli stampi – consiglia il pasticciere – oppure, una volta cotto, si può anche abbattere e conservare facendolo rinvenire, all'occorrenza, a temperatura ambiente».

E per finire, ai corsisti Tigros è stato presentato **un bicchierino fresco a tre strati: una mousse di fragola, una gele'e alla fragola e una mousse allo yogurt**.

Si parte dalla **mousse alla fragola**: la colla di pesce è stata idratata in acqua fredda e poi sciolta in microonde con la polpa di fragole (ottenuta con fragole fresche e zucchero). E' stata poi aggiunta la meringa e mescolato il tutto delicatamente, aggiungendo la panna montata lucida. Il composto è

stato versato nei bicchierini fino a metà. *«La frutta usata non deve essere fredda e bisogna fare attenzione a non creare grumi»* il consiglio del pasticciere.

Nel mezzo è stata inserita la **gele'e alla fragola**: la colla di pesce idratata è stata scolta nel microonde con la polpa di fragola e lo zucchero.

Per completare il dolce è stata infine preparata **mousse allo yogurt**: la colla di pesce è stata idrata in acqua fredda, sciolta con un po' di yogurt ed aggiunto poi il restante yogurt. Al composto è stata poi unita la meringa e la panna semimontata e il tutto è stato versato nei bicchierini e messo a raffreddare. *«Volendo si può fare solo la mousse e decorarla con cioccolato, biscotti con miele o anche frutta, ed avere un dolce fatto e finito»* ha sottolineato Riccardi.

La mousse, una volta preparata, *«mantiene sempre la stessa consistenza – ha concluso Luca Riccardi -. Essendoci dentro la colla di pesce, la mousse può essere messa in frigo e poi servita con della frutta. Se si mette in freezer diventa un dessert pronto da consumare quando si vuole. La consistenza è inizialmente morbida, ma una volta che si raffredda prende la consistenza giusta»*.

Galleria fotografica di Sabrina Distante

This entry was posted on Wednesday, June 27th, 2018 at 11:39 am and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.