FROLLA IN FORMA

Più valore alla Frolla

Reportage di "Frolla in Forma" organizzato da Molino Quaglia e Dolcesalato presso la pasticceria Sirani di Nerio Beghi a Bagnolo Mella (BS)

Ecco la quinta delle prime 10 ricette selezionate

Di mese in mese, in queste pagine pubblichiamo, in ordine alfabetico, le prime 10 ricette selezionate dalla giuria dei giornalisti (di riviste che si rivolgono al grande pubblico), per la quale, la ricetta di Giudici si è classificata al 4° posto. Il concorso prevedeva il parere di altre due giurie, quella tecnica, composta dai pasticceri Gianluca Fusto e Nerio Beghi, e una giuria d'autovalutazione composta dagli stessi pasticceri che hanno partecipato al concorso, giurie per le quali Ri-Svegliami si è classificato rispettivamente al 9° e 5° posto.

Alessandro Giudici tramanda la pasticceria del padre Ermanno anch'egli figlio d'arte pasticciera e panettiera. Alessandro inizia il suo percorso in Perugina e negli anni frequenta oltre 80 corsi d'aggiornamento professionale con l'élite della pasticceria italiana e internazionale. È assistente del maestro Leonardo Di Carlo nei corsi del Triveneto e di Gianluca Fusto presso la scuola di Trieste dei Castellani. Nel 2005 ha vinto la medaglia di bronzo agli internazionali di Salisburgo e nel 2006, ad Artistica, ha conquistato il terzo posto con i Carmenciti al cioccolato.

La mia proposta

Nasce dall'evoluzione di una nostra specialità, il biscottino da meditazione al cioccolato 70% e fior di Sale di Pirano. In linea con le richieste delle clientela di creare qualcosa legato al territorio, ho unito a questo biscotto il gusto del caffè e il miele di Marasca del Carso triestino. Ideale con il caffè, da trasformare in snack o come dessert. Di Petra mi ha colpito il comportamento in cottura e la sua nota di grano che spinge la salivazione e rende persistenti i gusti.

Ri-Svegliami

1700 g	Petra n° 5 Molino Quaglia
30 g	Baking
20 g	Bicarbonato
1150 g	Burro 82% m.g.
1250 g	Zucchero
150 g	Miele di marasca del Carso Triestino
30 g	Sale di Pirano
10 n	Uova intere
0,3 l	Estratto di caffè
1300 g	Cioccolato Equatoriale 55%
900 g	Noce Macadamia
180 g	Caffè solubile

Impastate la frolla e fatela riposare un'ora in frigorifero. Formate dei filoni del peso di 400 g lunghi 60 cm e tagliateli a piacere. Cuocete in forno a 170°C per 15 minuti a valvola chiusa.

Una variante croccante

È possibile aggiungere a questa frolla 300 g circa di crispy al cappuccino Sosa. Tiratela sottile e tagliatela 2 cm per 15 cm alla chitarra. Glassatela con cioccolato al Caffè Noir usando il carrello ricopritore. Decorate infine con i crispy al cappuccino.

Una variante cremosa

Ganache base:
900 g panna, 100 g glucosio, 100 g zucchero invertito, 860 g café noir Valrhona

Ganache montata Cafè Noir

Aggiungete a 900 g di ganache base, 900 g di panna, mixate e conservate una notte in frigorifero. Unite al resto della ganache i crispy al cappuccino e colateli nei flexipan di diametro più piccolo della crostata. Colate nel fondo della crostata la ganache ai crispy e decorate a piacere.

pasticcieri ITALIA

Per saperne di più sull'iniziativa MPI:
www.miglioripasticcieriditalia.it

Pasticceria Giudici
Via Oriani, 9
34131 Trieste
Tel. 040 369235

MPI MIGLIORI PASTICCERI D'ITALIA