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 sesta delle prime 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 Musolino si è classificata all'8° 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 all'8° e 7° posto.

Angelo Musolino, classe 1962, si dedica alla pasticceria a partire dal 1976, quando inizia a lavorare presso una rinomata pasticceria sul Corso principale della città. Dopo aver frequentato diversi corsi d'aggiornamento professionale nelle scuole più rinomate, conduce la sua pasticceria dal 1985, insieme alla moglie e a 13 collaboratori. Dal 2000 è membro del direttivo di associazioni di categoria a livello locale e nazionale, oltreché formatore d'allievi per la provincia di Reggio Calabria e altre città.

La mia proposta

Questa ricetta nasce dalla voglia di sperimentare di Angelo Musolino, il quale, con occhio attento alla qualità delle materie prime utilizzate, senza perdere di vista la tradizione e la storia di Reggio Calabria, ha creato un dolce unico, ispirato al sapore fresco e delicato del Bergamotto. Il dolce si rivela ottimo da degustare in abbinamento al thè, ma anche alla fine dei pasti. L'esclusività e la naturalità della farina Petra conferisce valore aggiunto a questo prodotto semplice. In bocca la consistenza è friabile e in termini di gusto crea un'armonia di sapori.

Oro Verde

1000 g	Farina Petra per Frolla
1 n	Bacca di vaniglia
550 g	Burro
350 g	Zucchero a velo
5 g	Sale fino
160 g	Tuorli

FRANGIPANE AL BERGAMOTTO

160 g	Burro
160 g	Zucchero a velo
190 g	Uova intere
170 g	Polvere di mandorla
70 g	Succo di bergamotto
60 g	Farina
4 g	Buccia di bergamotto grattugiato

BAGNA AL BERGAMOTTO

300 g	Acqua
200 g	Zucchero
200 g	Liquore al Bergamotto

Rivestite il fondo di uno stampo rettangolare con la pasta frolla allo spessore di 2,5 mm. Stendete uno strato di marmellata al bergamotto. Ricoprite il tutto con il frangipane al bergamotto. Cuocete in forno a 170°C-180°C per 30 minuti circa. Una volta raffreddato inzuppate con la bagna al bergamotto. Fate rapprendere in frigorifero e decorate con il cioccolato fondente.

pasticcieri.ITALIA

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

Pasticceria La Mimosa
P.zza Sant'Anna, 3
89128 Reggio Calabria
Tel. 0965 891816
info@pasticcerialamimosa.it