

# ENTREMETS

STEP-BY-STEP



Diamo il via da questo numero alle ricette firmate **Accademia delle Arti Dolci Bigatton**. Il centro di formazione dedicato alla divulgazione dell'arte dolciaria è stato inaugurato con successo lo scorso ottobre a Portogruaro, Ve (si veda l'articolo sul n. 215) e si distingue per il riuscito connubio tra bellezza della struttura e impiego di tecnologia all'avanguardia. Ricordiamo che sono previsti sia corsi base, adatti soprattutto a chi vuole aprire una nuova attività di gelateria o pasticceria, sia avanzati di diverso livello e incentrati su svariati argomenti, organizzati anche in base alle esigenze dei clienti. Le lezioni sono tenute da un corpo docente che coinvolge noti professionisti. Per reperire le informazioni utili riguardanti corsi e programmi, si veda [www.accademiadelleartidolci.com](http://www.accademiadelleartidolci.com).

## DELIZIA TURCA

### L'infuso alle rose

latte	g	500
petali di rosa	g	180
zucchero	g	150
sale	g	20

Fare bollire per 2 minuti; successivamente riporre in frigorifero per una notte.

### La crema

infuso alle rose	g	500
tuorli	g	100
zucchero	g	100
panna	g	220
gelatina vegetale	g	30
panna fresca	g	800

Passare al colino l'infuso alle rose. Preparare la crema facendo attenzione a non scottare i tuorli e successivamente aggiungere la gelatina. Quando la crema si sarà raffreddata, alleggerire con 800 g di panna fresca semimontata.

### La bagna

acqua	g	500
zucchero	g	200
Maraschino	g	180

Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero; quando sarà freddo, aggiungere il Maraschino.

### Le fragoline di bosco

fragoline di bosco	g	500
acqua	g	100
saccarosio	g	100
succo di limone	g	50

Preparare uno sciroppo con lo zucchero, l'acqua e il succo di limone. Coprire le fragoline e tenere il tutto a circa 50°-60°C per 6-8 ore.

### La glassa al cioccolato bianco

zucchero fondente	g	600
cioccolato bianco	g	300
acqua	g	60

Sciogliere lo zucchero fondente, aggiungere il cioccolato e mescolare bene; unire l'acqua. Glassare le torte con il composto ben caldo.

### Montaggio

Preparare il dolce mettendo sul fondo dello stampo del pan di Spagna molto sottile e bagnarlo con la bagna al Maraschino. Stendere un primo strato di crema, inserire le fragoline e ricoprire con altra crema. Mettere tutto nell'abbattitore. All'uscita, decorare come da foto.

Accademia delle Arti Dolci Bigatton  
www.bigatton.com

