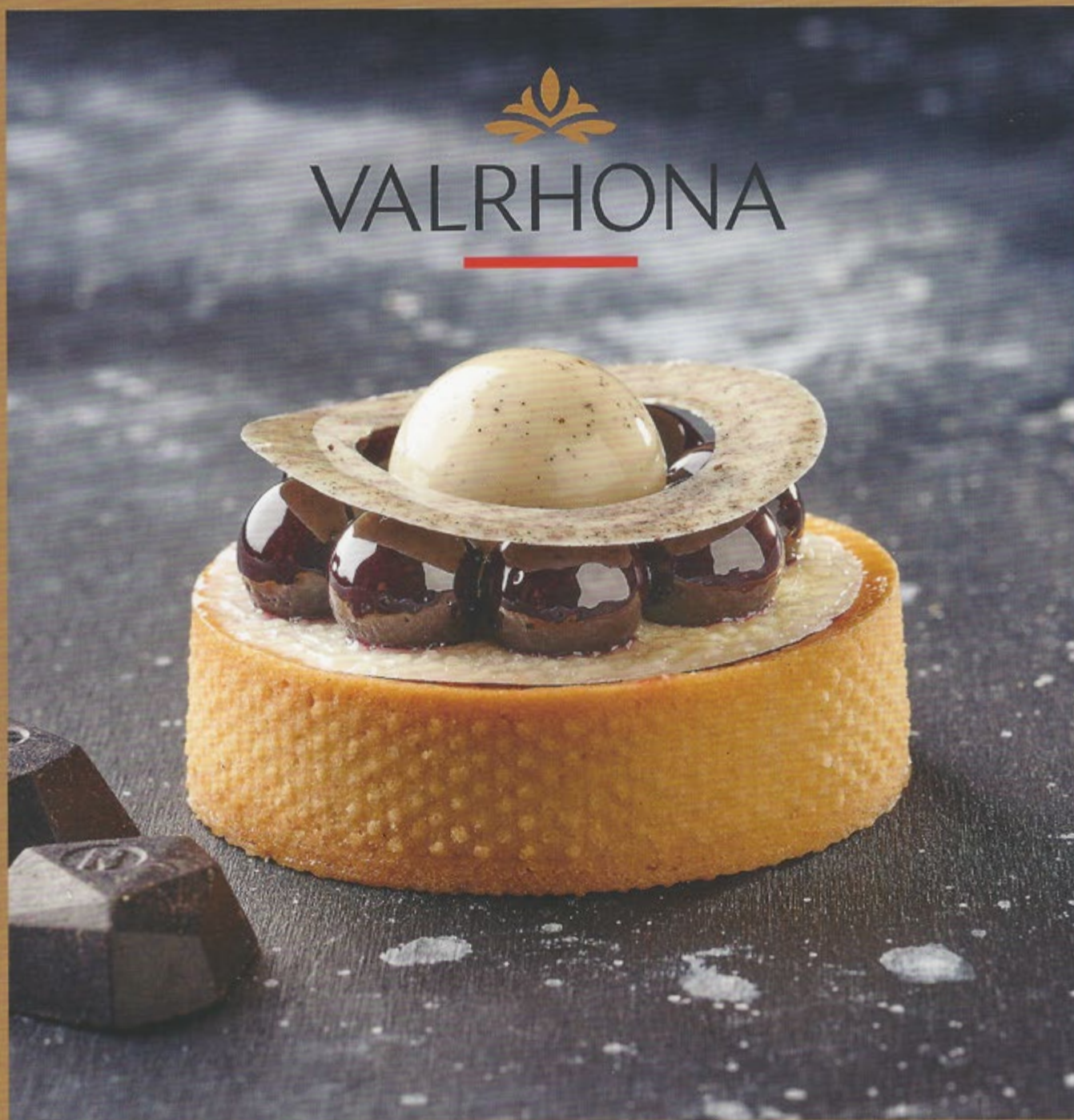


#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



VALRHONA



maggio 2023 | n° 346 | Anno 46

LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE SI RACCONTA

Rossella Contato

Eccoci alla seconda puntata del viaggio alla scoperta di stili, idee, approcci, tendenze, sfide e soluzioni nel mondo dei dessert al ristorante

La figura del pastry chef negli ultimi anni è cresciuta di visibilità anche in Italia. Si tratta di un professionista non solo bravo a ideare ed eseguire una ricetta, ma anche in grado di organizzare la produzione e pronto a entrare in sintonia con lo chef. Non è un'impresa facile, considerando i ritmi incalzanti propri delle realtà ristorative, a cui oggi si aggiungono nuove sfide come la riduzione dell'impatto ambientale legato al cibo e l'attenzione al benessere, sia dei clienti che degli stessi operatori. Attraverso il contributo di quattro professionisti da noi intervistati – di età, formazione e stili differenti – riprendiamo il viaggio iniziato sullo scorso numero.

PENSIERO E STILE

La vita nei ristoranti, specie se all'interno di hotel, è estremamente dinamica. È proprio questo l'aspetto che **Irene Tolomei**, sempre alla ricerca di adrenalina, ama di più. "Ci vuole però organizzazione mentale. Bisogna anticipare quello che c'è da fare e avere una visione

completa di tutto l'insieme perché non si è solo esecutori, ma bisogna anche progettare. La mole di lavoro è enorme, non si può sbagliare da nessuna parte perché sennò è la fine". Insieme al suo collaboratore e compagno di vita **Roberto De Santis** elabora i dessert per il ristorante **Aroma**, in modo che siano in sintonia con i menù dello chef



FRANCESCA BENEDETTI
Sfere di mousse al caramello,
composta di ciliege e gin,
sabù alla vaniglia, polvere di finocchio
e sorbetto alla ciliegia.

FRANCESCA BENEDETTI

Classe 1981



Formazione Laurea in Architettura, Corso Superiore di Pasticceria ad ALMA.

Esperienze precedenti esordisce con uno stage a Prato da Paolo Sacchetti, presso la pasticceria Nuovo Mondo, "una delle migliori in Italia, dove ho visto e imparato moltissime cose", dichiara. A Londra lavora con lo chef Antonio Bufl, nel ristorante di Moreno Cedroni all'interno dell'hotel Baglioni. Poi ritorna da Sacchetti, fa diverse esperienze in ristoranti e alberghi fiorentini e nel 2019 approda al Santa Elisabetta (sempre nel capoluogo toscano), che l'anno dopo ottiene una stella Michelin e l'anno successivo due.

Attuale occupazione pastry chef al 588 a Bagno a Ripoli, FI.

Progetti futuri "L'unico obiettivo è continuare a fare il mio lavoro, che è la mia più grande passione, in modo sereno, con più leggerezza, insieme a collaboratori stimolanti".

I SUOI DESSERT ICONICI

"Tra i più apprezzati c'è **Babà Revolution**, dal sapore molto esotico, che però ora non corrisponde più molto al mio modo di intendere i dessert. Oggi ritengo più nelle mie corde lo **Streusel al cioccolato al latte, crema di farro affumicato, cremoso al caramello, composta di arance, gelato all'arancia e pepi**. Mi rappresenta perché adoro i cereali cotti nel latte precedente affumicato: mi ricordano quando da bambina mangiavo il risolatte. E anche perché le tuile che ricoprono parzialmente il dolce le ho disegnate e sviluppate io stessa, creando degli stencil in acetato. Cerco infatti di rendere unici i miei dolci disegnandoli da me. Un altro dessert, che continuo a riproporre, è la mia idea di **Tiramisù**: pralinato alla nocciola, gelato al caffè e pan di Spagna sacher bagnato al caffè, il tutto racchiuso da una spuma al mascarpone".



Tarte tatin con base di pasta sfoglia, ganache alla cannella e gelato al rosmarino. Sablè al grano saraceno, cremoso al cioccolato al latte, sfere di pera alla vaniglia, gelato al timo.



Streusel al cioccolato al latte, crema di farro affumicato, cremoso al caramello, composta di arance, gelato all'arancia e pepi.

Frangipane alla mandorla, semifreddo al cocco e gelatina al mango, gelato al cetriolo (foto Leonardo Giannini).

Babà con ganache montata al miele di elicriso, composta di albicocche, mousse all'arancia e gelato all'avena (foto Leonardo Giannini).

