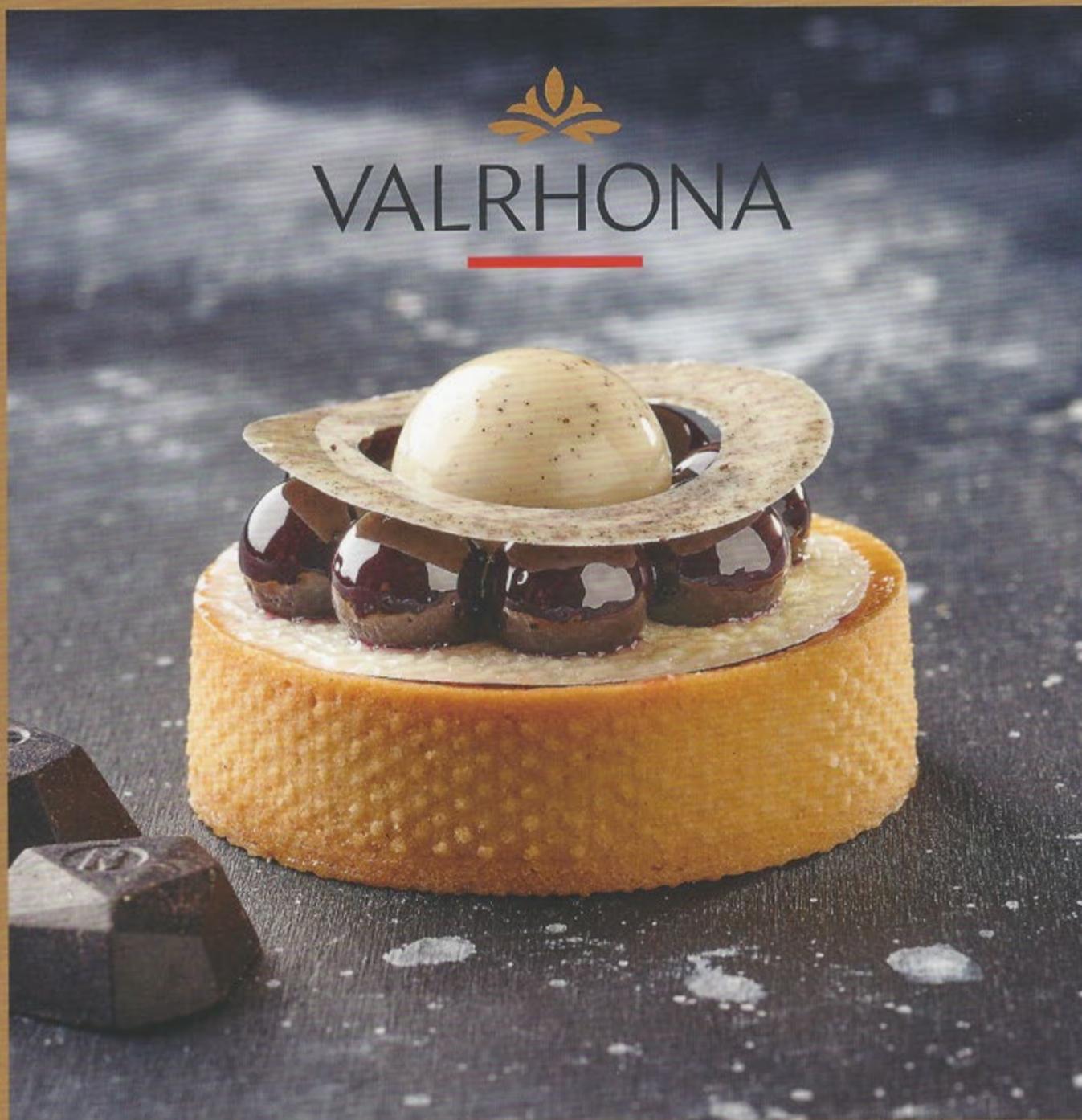


#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

# 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).**

