

GRANDE CUCINA

Prodotti e produttori,
cultura gastronomica,
ristorazione,
idee di successo,
tecnologie,
nuove soluzioni,
community,
ricette e storie



NINO DI
COSTANZO
& SAVIO
PERNA

ELIO
SIRONI &
MARCO
PEMARO

ISA
MAZZOCCHI
& CLAUDIA
DEL FRATE

NIKO
ROMITO
& STEFANIA
DI PASAUO

IL TEMPO DEL CON
LE STORIE DI C
GRANDI CHEF
LORO (EX) AL

È NATO GRANDE CUCINA

CONVERSAZIONE SUL DOLCE

UN'INTERVISTA DOPPIA: DALL'OSTERIA DI PASSIGNANO E DAL RISTORANTE TORINESE DEL CAMBIO, I PASTRY CHEF FRANCESCA BENEDETTELLI E MAICOL VITELLOZZI CONDIVIDONO IL LORO PERSONALISSIMO PUNTO DI VISTA SUL DESSERT

S

E È VERO che la prima impressione è quella che conta (anche a tavola), è altrettanto vero che una conclusione sbagliata può compromettere tutto il lavoro di uno chef. Il ruolo del pasticcere in una brigata di cucina è fondamentale. Adesso più che mai. Cosa significa oggi essere un pastry chef, che percorsi seguire, quali i punti su cui focalizzarsi? Lo abbiamo chiesto a Francesca Benedettelli e Maicol Vitellozzi in una intervista doppia che mette in luce tutte le variabili di questo dolce mestiere.

Nome

F. Francesca Benedettelli

M. Maicol Vitellozzi

Età

F. 41

M. 35

Città d'origine

F. Roma

M. Arezzo

Professione

F. «Mi occupo della parte dolce e della panificazione del ristorante Osteria a Passignano».

M. «Da 4 anni sono a capo della brigata di pasticceria di Del Cambio di Torino. Prepariamo dolci, pane e lievitati per il ristorante, la Farmacia e il Bar Cavour».

Formazione

F. «Mi sono laureata in architettura ma la mia passione è sempre stata la pasticceria. Così ho seguito un corso all'ALMA che mi ha dato la possibilità di fare uno stage da Sacchetti a Prato.

Poi sono stata a Londra al Baglioni con Moreno Cedroni come comis di Antonio Bufi. Nel 2019 sono stata chiamata da Rocco De Santis al Santa Elisabetta dove abbiamo preso due stelle Michelin».

M. «Sono un geometra, mi sono avvicinato alla cucina nel 2007 grazie a un corso di cucina regionale ad Arezzo. Poi ho seguito un altro corso, sempre di cucina, all'ALMA e ho fatto una stage da Massimo Bottura. A Milano da Carlo Cracco ho conosciuto Matteo Baronetto.

Solo quando nel 2014 l'ho seguito a Del Cambio ho cominciato a occuparmi di pasticceria. In questo settore sono un autodidatta, mi hanno aiutato a crescere la curiosità e il confronto con colleghi come Vincenzo Tiri, Emmanuele Forcone o Alessandro Tiscione».

Giornata tipo

F. «Parto con pane e lievitati, poi mi dedico alla linea dei dessert.

Siamo aperti a pranzo e a cena, quindi finisco la sera quando vanno via gli ultimi clienti. Non senza prima aver fatto la lista delle preparazioni a cui devo dedicarmi la mattina dopo».

M. «Inizio alle 7 con il rinfresco del lievito madre e con le prime colazioni per la Farmacia e finisco la sera con il servizio nel ristorante».



**PER LA PASTA SFOGLIA****Ingredienti****PER IL PASTELLO**

Farina 00 (220/240 W) 350g
 Burro 150 g
 Acqua 180 g
 Prosecco 20 g
 Sale fino 12 g
 Zucchero semolato 10 g

Procedimento

Impastare velocemente la farina con i liquidi, il sale e lo zucchero. Aggiungere il burro alla fine. Dare una forma rettangolare all'impasto e far riposare a +4°C per almeno 2 ore.

PER IL PANETTO

Farina 350 g
 Burro 150 g

Procedimento

Impastare la farina con il burro, dare una forma rettangolare e lasciare riposare a +4°C per almeno due ore. Una volta lasciati riposare i due impasti, stendere il

pastello e inserire il panetto, dare la prima piega a tre e far riposare in frigorifero a +4°C, coperto con carta forno per almeno un'ora. Procedere con altre due pieghe a 3 facendolo riposare tra una piega e l'altra. Stendere dello spessore e della forma desiderata e lasciare riposare un'altra mezz'ora prima della cottura. Cuocere a 170°C per 20/30 minuti

PER LE MELE CAMELLATE

Mele golden 7
 Zucchero semolato 250 g
 Burro a temperatura ambiente 40 g

Procedimento

Preparare un caramello a secco, una volta che avrà raggiunto il color nocciola aggiungere il burro a cubetti e mescolare in modo da ottenere un composto uniforme. Versare il caramello su una teglia rettangolare con i bordi alti. Nel frattempo tagliare le mele a fettine molto sottili, a circa 2 mm di spessore. A questo punto sistemare le fettine di mela nella teglia sopra il caramello. Sovrapporre le fettine di mela

in modo da creare diversi strati.
 Cuocete a 170°C per 50/60 minuti

PER LE MELE ESSICcate

Mela granny Smith 1
 Zucchero semolato 80 g
 Acqua 50 g
 Succo di limone 5 g

Procedimento

Preparare uno sciroppo con il zucchero e il limone. Tagliare le mele sottilmente, immergerle nello sciroppo e stenderle su un tappetino di carta. Metterle all'interno di un essiccatore.

PER IL CRUMBLE

Burro 400 g
 Zucchero di canna 200 g
 Sale 3 g
 Farina 00 500 g

Procedimento

Impastare il burro con zucchero e zucchero, aggiungere poi la farina grossolanamente su una teglia. Cuocere a 160°C con valvola aperta.