

حلوة مقاطعة

الترمس مع جينواز قاعدة

بكر زيتون زيت جرام 15 ، حبيبي سكر جرام 120 ، دقيق 00 جرام 60 ، ترمس طحين جرام 90 ، بيضات 6 :المقادير ممتاز

ثلاث بمقدار حجمها زيادة بمجرد ، كوكبي خلاط في المحبب السكر مع الغرفة حرارة درجة في البيض اخفقي :الإجراء الأسفل إلى الأسفل من الخلط مع ، ببطء ملائمة بمساعدة الكواكب خلاط من (والترمس 00) الدقيقين أضيفي ، مرات إلى ارتفاعها يصل حتى فيه العجينة وتُسكب الزبدة قبور الخبز صينية تُبطن. الزيتون زيت إضافة وأخيرا ، عالية" درجة 200 حرارة على محمي فرن في دقائق 5 لمدة تخبز .سم 1 حوالي

الليمون كريم قاعدة

مل 2400 ، (الأقل على دهن 30٪) الكريمة من مل 600 ، الكامل الليمون قشر- من جم 30 ، الليمون عصير من مل 600 :المقادير الجيلاتين رقائق جم 00.48 الدقيق من جم 480 ، الحبيبي السكر من جم 1200 ، الدسم لكام الحليب من

في .درجة 80 حرارة درجة إلى ودعيها القدر في الليمون وقشر- والحليب (جم 600) السكر ونصف الكريمة ضعي :الطريقة التي واخراطي الليمون صيرع وأضيفي وعاء في (جم 600) السكر من الآخر والنصف الدقيق ضعي ، الأثناء هذه الحليب يصل أن بمجرد. البارد الماء في الجيلاتين بتلين قم ، آخر وعاء في .وناعمة كريمة عجينة على تحصيلي التي واخلط ، خفيفة نار على فيه الليمون وعصير الدقيق خليط واسكب الليمون قشور أزل ، الحرارة درجة إلى الكريم واترك جيدًا شيء كل امزج ، وعصرها الماء في مسبقًا المنقوعة الجيلاتين طبقات أضف وأخيرًا ، الخليط يتكاثف يبرد.

المشملة جيلي قاعدة

ماء مل 70 ، مهروس شراب في أو طازج Medlar لب جرام 500 ، أوراق شكل على جيلاتين جرام 12 :المكونات

على يوشك وعندما الماء سخني .دقائق 5 لمد بارد ماء في الجيلاتين صفائح نقع الجيلاتين تحضير :الإجراء هريس إلى أضفه ، جيدًا الجيلاتين يذوب عندما .جيدًا مضغوطة زجاجية صفائح وأضف النار على من أخرجه ، الغليان المشملة

الإيطالية الميرانغ قاعدة

لماء من مل 30 ، الحبيبي السكر من جرام 200 ، البيئنة .البيض بياض من جرام 100 :المقادير

درجة 110 إلى الشراب حرارة درجة تصل عندما يذوب حتى لآخر حين من التحريك مع قدر في والماء السكر يُمزج :الطريقة ، درجة 121 حرارة درجة إلى الشراب يصل عندما .كهربائي بمضرب أو كوكبي خلاط في البيض بياض بخفق ابدأ ، أبيض ميرينغ على الحصول إلى تحتاج سوف .تمامًا رديب حتى الخفق في ويستمر ، البيض بياض على يُسكب .ولامع

الكمية هذه لإنتاج مصنوعة أعلاه المذكورة الجرعات

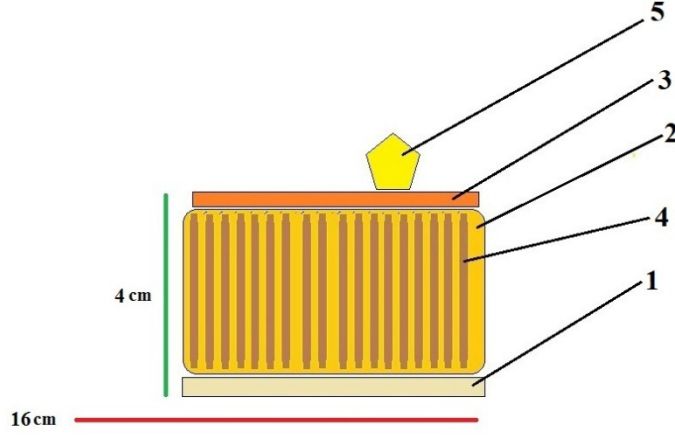
4 ارتفاع / 16 قطرها كعكات 4-

4 ارتفاع / 7 قطر طبق لكل فردية حصة 24-

3 ارتفاع / 5 قطر للمعجنات صغيرة حصص 100-

تجميع الكيك

باستخدام قرص صلب للكيك حديث ، يجب تبطينه داخلياً بشريط PVC للطعام ، ووضع القرص المبطن على صينية دائرية مقاس 22 سم ، وفي القاعدة ضع قرص قاعدة جينواز (1) من نفس حجم القرص ، أضيفي كريمة الليمون (2) مع كيس قشدة ، مستويها إلى حد الكمال ، فقط أضيفي جيلي المشملة (3). دعها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة. قم بإزالة الكيك عن طريق إزالة القرص ولفافة PVC ، واستكمل حافة الكيك بإضافة المارينغ الإيطالي (4) وأخيراً كراميله بشعلة طهي ، واستكمل من الأعلى بإضافة ورقة ذهبية (5)



Design: Andrea Finocchiaro

المشروع

تقترح الحلوى مكونات تذكر بالنص. وهي في الواقع مكونة من مقلاة جنواز مصنوعة من دقيق الترمس ، رمز الفقر ولكن أيضاً رمز للأمل وروح البقاء ؛ قشدة ليمون حامضة مثل لحظات معينة من حياة عائلة توسكانو ، بطل الرواية ، التي تعاني في التاريخ من فقدان ابن ؛ جلي المشملة ، رمز "Casa del Nespolo": المنزل والموقد والملاذ المنزلي ، هو مكان مهم للغاية بالنسبة للشخصيات التي حاولت الحفاظ عليها أولاً ثم بعد فقدانها ، لاستعادة ذلك المنزل المليء بالذكريات ؛ مرنغ إيطالي محترق يغلف كل شيء ويحترق مثل حب الوالدين والأطفال ، ويعانق كل شيء معاً. في الجزء العلوي ورقة من الذهب ، رمز الجشع والقوة التي تتناقض مع القاعدة الفقيرة ، لزيادة التأكيد على التفاوت الاجتماعي بين الأغنياء والفقراء والرؤية المتشائمة لفيرغا التي تحدث المصائب واحدة تلو الأخرى. داخل عائلة توسكانو إلى حد إغراق مصير جميع الأعضاء الذين لا يمكنهم فعل أي شيء سوى معاناتهم من الاستقالة.

الشيف الذي اخترع الحلوى



الشيف أندريا فينوشيارو
سيرة شخصية

<https://www.andreafinocchiaro.com/la-mia-storia/>