

СЛАДКАЯ ПРОВИДЕНЦИЯ

База люпина

Состав: 6 яиц, 90 г люпиновой муки, 60 г муки 00, 120 г сахара-песка, 15 г оливкового масла первого холодного отжима.

Порядок действий: Взбить яйца при комнатной температуре вместе с сахарным песком в планетарном миксере, как только они увеличат свой объем в три раза, медленно добавлять ложкой две муки (00 и люпин) из планетарного миксера, перемешивая снизу вниз. 'high, наконец, добавьте оливковое масло. Выстелить противень пергаментной бумагой и вылить в него тесто так, чтобы оно было высотой около 1 см. Выпекать 5 минут в духовке, разогретой до 200 °.

Лимонная кремовая основа

Состав: 600 мл лимонного сока, 30 г цедры лимона, 600 мл сливок (мин. 30% жирности), 2400 мл цельного молока, 1200 г сахара-песка, 480 г 00, 48 г муки. лист желатина

Порядок действий: В кастрюлю положить сливки, половину сахара (600 г), молоко и цедру лимона и довести до температуры 80 °. Тем временем насыпьте муку и вторую половину сахара (600 г) в миску и добавьте лимонный сок, перемешивайте, пока не получите кремообразное и гладкое тесто. В другой миске размягчите желатин в холодной воде. Как только молоко нагреется, снимите цедру лимона и на медленном огне влейте в него смесь муки и лимонного сока, перемешайте до загустения, наконец добавьте листы желатина, предварительно замоченные в воде и отжатые, все хорошо перемешать и дать крему остыть.

Желе-основа из мушмулы

Ингредиенты: 12 гр желатина в листах, 500 гр мушмулы в свежем виде или в сиропе в пюре, 70 мл воды.

Порядок действий: Приготовьте желатин, замочите листы желатина в холодной воде примерно на 5 минут. Нагрейте воду и, когда она закипит, снимите ее с огня и добавьте хорошо отжатые листы стекла. Когда желатин хорошо растворится, добавляем его в пюре из мушмулы.

Основа итальянского безе

Состав: 100 гр яичных белков темп. Среда, 200 г сахарного песка, 30 мл воды

Порядок действий: Смешайте в кастрюле сахар и воду, периодически помешивая, чтобы он растаял. Когда сироп достигнет температуры 110 °, начните взбивать яичные белки планетарным миксером или электрическим венчиком. Когда сироп достигнет температуры 121 °, вылейте его на яичные белки, продолжая взбивать до полного охлаждения. Вам понадобится блестящее и белое безе.

Указанные выше дозы рассчитаны на производство этого количества.

-4 торта Диаметр 16 / Высота 4

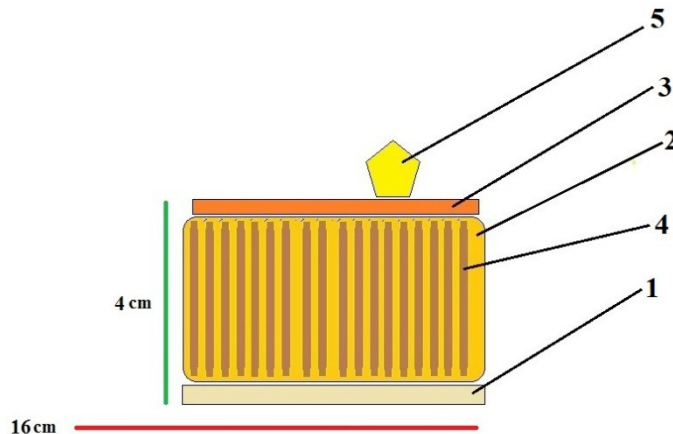
-24 порции на тарелку Диаметр 7 / Высота 4

-100 Маленькие мини-порции из теста Диаметр 5 / Высота 3

Сборка торта

Используя современный стальной диск для тортов, он должен быть покрыт изнутри лентой из ПВХ для пищевых продуктов, поместите облицованный диск на круглый противень 22 см, в основание поместите базовый диск Genoise (1) того же размера, что и диск, добавить лимонный крем (2) с мешочком поче, доводя его до совершенства, только что разровняв добавить желе мушмулы (3). Оставьте в холодильнике примерно на 1 час.

Удалите торт, удалив диск и рулон из ПВХ, завершите край торта, добавив итальянское безе (4), и, наконец, карамелизируйте его с помощью горелки, завершив вверху, добавив лист золота (5)



Design. Andrea Finocchiaro

Проект

Десерт предлагает ингредиенты, напоминающие текст. На самом деле он состоит из сковороды Genoise, сделанной из люпиновой муки, символа бедности, но также и надежды и духа выживания; лимонный крем, кислый, как определенные моменты в жизни семьи Тоскано, главного героя романа, который в истории переживает потерю сына; желе из мушмулы, символ «Каса дель Несполо»: дом, очаг и домашнее убежище - очень важное место для персонажей, которые сначала пытаются сохранить, а затем, однажды потерявшись, вернуть этот дом, полный воспоминаний; обожженное итальянское безе, которое обволакивает все и обжигает, как любовь родителей и детей, обнимает и удерживает все вместе. Вверху - золотой лист, символ жадности и власти, контрастирующий с базой бедных, чтобы еще больше подчеркнуть социальное неравенство между богатыми и бедными и пессимистическое видение Верги, из-за которого несчастья случаются одно за другим. внутри семьи Тоскано до такой степени, что погубила судьба всех членов, которые ничего не могут сделать, кроме как смиренно терпеть их.

Lo Chef



Chef Andrea Finocchiaro

Biografia

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