

SÜSSE PROVIDENZ

Genoise Basis mit Lupine

Zutaten: 6 Eier, 90 g Lupinenmehl, 60 g 00 Mehl, 120 g Kristallzucker, 15 g natives Olivenöl extra

Vorgehensweise: Schlagen Sie die Eier bei Raumtemperatur zusammen mit dem Kristallzucker in einem Planetenmischer auf. Sobald sie ihr Volumen um das Dreifache erhöhen, geben Sie die beiden Mehle (00 und Lupine) mit Hilfe eines Löffels langsam aus dem Planetenmischer und mischen Sie sie von unten nach unten. 'hoch, schließlich das Olivenöl hinzufügen. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen, den Teig hineingießen und ca. 1 cm hoch machen. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 ° backen.

Zitronencreme-Basis

Zutaten: 600 ml Zitronensaft, 30 g ganze Zitronenschale, 600 ml Sahne (min. 30% Fett), 2400 ml Vollmilch, 1200 g Kristallzucker, 480 g 00,48 g Mehl Gelatineblatt

Vorgehensweise: Die Sahne, die Hälfte des Zuckers (600 g), die Milch und die Zitronenschale in den Topf geben und auf eine Temperatur von 80 ° bringen. In der Zwischenzeit das Mehl und die andere Hälfte des Zuckers (600 g) in eine Schüssel geben und den Zitronensaft hinzufügen. Mischen, bis ein cremiger und glatter Teig entsteht. In einer anderen Schüssel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald die Milch die Temperatur erreicht hat, entfernen Sie die Zitronenschalen und gießen Sie die Mischung aus Mehl und Zitronensaft bei schwacher Hitze hinein, mischen Sie, bis die Mischung dicker wird, und fügen Sie schließlich die zuvor in Wasser eingeweichten und gepressten Gelatineblätter hinzu. Alles gut mischen und die Sahne abkühlen lassen.

Mispel Gelee Basis

Zutaten: 12 g Gelatine in Blättern, 500 g Mispelpulpe frisch oder in Sirup in Püree, 70 ml Wasser

Vorgehensweise: Bereiten Sie die Gelatine vor und lassen Sie die Gelatineblätter ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erhitze das Wasser und wenn es kurz vor dem Kochen steht, nimm es vom Herd und füge die gut ausgewrungenen Isinglass-Blätter hinzu. Wenn die Gelatine gut aufgelöst ist, fügen Sie sie dem Mispelpüree hinzu

Italienische Baiser Basis

Zutaten: 100 gr Eiweiß temp. Umwelt, 200 g Kristallzucker, 30 ml Wasser

Vorgehensweise: Zucker und Wasser in einem Topf unter gelegentlichem Rühren zum Schmelzen bringen. Wenn der Sirup eine Temperatur von 110 ° erreicht, das Eiweiß in einem Planetenmischer oder mit einem elektrischen Schneebesen aufschlagen. Wenn der Sirup die Temperatur von 121 ° erreicht hat, gießen Sie ihn bündig auf das Eiweiß und peitschen Sie weiter, bis er vollständig abgekühlt ist. Sie benötigen ein glänzendes und weißes Baiser.

Die oben angegebenen Dosen gelten für die Herstellung dieser Menge.

-4 Kuchendurchmesser 16 / Höhe 4

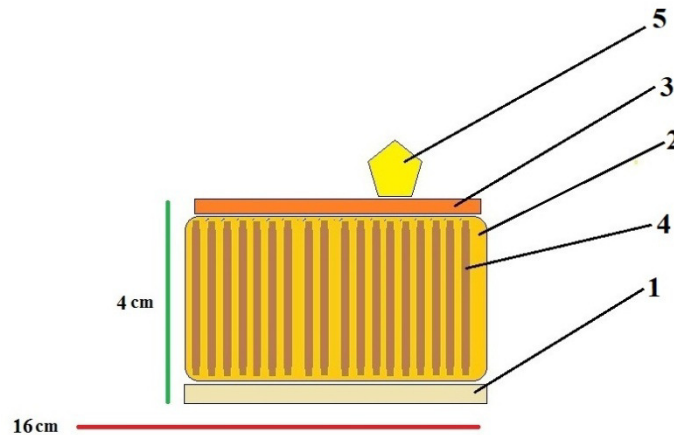
-24 Einzelportionen pro Platte Durchmesser 7 / Höhe 4

-100 Mini-Portionen für Gebäck Mignon Durchmesser 5 / Höhe 3

Den Kuchen zusammenbauen

Bei Verwendung einer modernen Kuchenstahlscheibe muss diese innen mit dem PVC-Klebeband für Lebensmittel ausgekleidet werden. Legen Sie die ausgekleidete Scheibe auf eine 22 cm lange runde Schale. Legen Sie in den Boden eine genoise Basisscheibe (1) mit der gleichen Größe wie die Scheibe. Fügen Sie die Zitronencreme (2) mit einem Sack a poche hinzu und richten Sie sie perfekt aus. Fügen Sie einfach das Mispelgelee (3) hinzu. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Entfernen Sie den Kuchen, indem Sie die Scheibe und die PVC-Rolle entfernen, vervollständigen Sie den Rand des Kuchens, indem Sie das italienische Baiser (4) hinzufügen, und karamellisieren Sie ihn schließlich mit einer Kochlampe, die oben durch Hinzufügen eines Blattgolds (5) vervollständigt wird.



Design: Andrea Finocchiaro

Das Projekt

Das Dessert enthält Zutaten, die an den Text erinnern. Es besteht in der Tat aus einer Pfanne Genoise aus Lupinenmehl, einem Symbol der Armut, aber auch der Hoffnung und des Überlebensgeistes. eine Zitronencreme, sauer wie bestimmte Momente im Leben der Familie Toscano, dem Protagonisten des Romans, der in der Geschichte den Verlust eines Sohnes erleidet; Ein Mispelgelee, Ikone der 'Casa del Nespolo': Das Haus, der Herd und die Zuflucht zu Hause, ist ein sehr wichtiger Ort für die Charaktere, die zuerst versuchen, dieses Haus voller Erinnerungen zu bewahren und dann, wenn sie einmal verloren sind, zurückzubekommen. Ein verbranntes italienisches Baiser, das alles umhüllt und brennt wie die Liebe von Eltern und Kindern, alles umarmt und zusammenhält. Oben ein Blattgold, ein Symbol für Geiz und Macht, das im Gegensatz zur armen Basis steht, um die soziale Ungleichheit zwischen Arm und Reich und die pessimistische Vision von Verga, für die Unglück nacheinander auftritt, weiter zu betonen. innerhalb der Toscano-Familie bis zum Untergang des Schicksals aller Mitglieder, die nichts anderes tun können, als sie mit Resignation zu erleiden.

Lo Chef



Chef Andrea Finocchiaro

Biografia

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