

Base génoise au lupin

Ingrédients: 6 œufs, 90 g de farine de lupin, 60 g de farine 00, 120 g de sucre cristallisé, 15 g d'huile d'olive extra vierge

Procédure: Fouettez les œufs à température ambiante avec le sucre granulé dans un mélangeur planétaire, dès qu'ils augmentent leur volume de trois fois, ajoutez les deux farines (00 et Lupin) hors du mélangeur planétaire à l'aide d'une cuillère lentement, en mélangeant lentement du bas vers le bas. 'haut, enfin ajouter l'huile d'olive. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et y verser la pâte et faire environ 1 cm de haut. Enfourner 5 minutes dans un four préchauffé à 200 °.

Base de crème au citron

Ingrédients: 600 ml de jus de citron, 30 g de zeste de citron entier, 600 ml de crème (minimum 30% de matière grasse), 2400 ml de lait entier, 1200 g de sucre cristallisé, 480 g de 00,48 g de farine feuille de gélatine

Procédure: Mettre la crème, la moitié du sucre (600g), le lait et le zeste de citron dans la casserole et porter à une température de 80 °. Pendant ce temps, mettez la farine et l'autre moitié du sucre (600g) dans un bol et ajoutez le jus de citron, mélangez jusqu'à obtenir une pâte crémeuse et lisse. Dans un autre bol, ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dès que le lait a atteint la température, retirez les écorces de citron et versez-y le mélange de farine et de jus de citron à feu doux, mélangez jusqu'à ce que le mélange épaississe, ajoutez enfin les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau et pressées, mélangez bien le tout et laissez refroidir la crème.

Base de gelée de néflier

Ingrédients: 12 gr de gélatine en feuilles, 500 gr de pulpe de néflier fraîche ou en sirop en purée, 70 ml d'eau

Procédure: Préparez la gélatine et faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant environ 5 minutes. Faites chauffer l'eau et quand elle est sur le point d'ébullition, retirez-la du feu et ajoutez les feuilles d'isinglass bien pressées. Lorsque la gélatine est bien dissoute, ajoutez-la à la purée de néflier

Base de meringue italienne

Ingrédients: 100 gr de blancs d'œufs temp. Environnement, 200 g de sucre granulé, 30 ml d'eau

Procédure: Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole en remuant de temps en temps pour le faire fondre. Lorsque le sirop atteint une température de 110 °, commencez à fouetter les blancs d'œufs dans un batteur planétaire ou avec un fouet électrique. Lorsque le sirop a atteint la température de 121 °, versez-le à ras sur les blancs d'œufs en continuant à fouetter jusqu'à refroidissement complet. Vous aurez besoin d'une meringue brillante et blanche.

Les doses indiquées ci-dessus sont destinées à la production de cette quantité.

-4 gâteaux diamètre 16 / hauteur 4

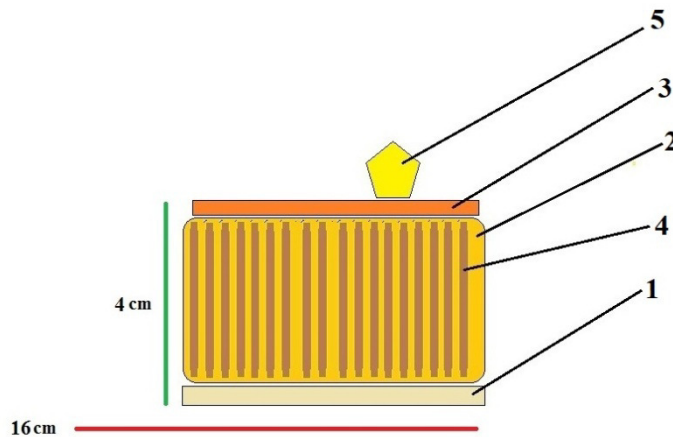
-24 portions individuelles par assiette Diamètre 7 / Hauteur 4

-100 Mini portions pour pâtisserie Mignon Diamètre 5 / Hauteur 3

Assembler le gâteau

À l'aide d'un disque en acier à gâteau moderne, il doit être doublé intérieurement avec le ruban PVC pour la nourriture, placer le disque doublé sur un plateau rond de 22 cm, dans la base mettre un disque de base de génoise (1) de la même taille que le disque, ajoutez la crème au citron (2) avec un sac à poche, en nivelant à la perfection, juste nivelée ajoutez la gelée de néflier (3). Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Retirer le gâteau en retirant le disque et le rouleau PVC, compléter le bord du gâteau en ajoutant la meringue italienne (4) et enfin le caraméliser avec une torche de cuisson, compléter en haut en ajoutant une feuille d'or (5)



Design. Andrea Finocchiaro

Le projet

Le dessert propose des ingrédients qui rappellent le texte. Il est en fait composé d'une pan Génoise à base de farine de lupin, symbole de pauvreté mais aussi d'espoir et d'esprit de survie; une crème au citron, aigre comme certains moments de la vie de la famille Toscano, le protagoniste du roman, qui dans l'histoire souffre de la perte d'un fils; une gelée de néflier, icône de la «Casa del Nespolo»: la maison, foyer et refuge, est un lieu très important pour les personnages qui tentent d'abord de préserver puis, une fois perdus, de retrouver cette maison si pleine de souvenirs; une meringue italienne brûlée qui enveloppe tout et brûle comme l'amour des parents et des enfants, embrasse et tient tout ensemble. Au sommet une feuille d'or, symbole d'avarice et de pouvoir qui contraste avec la base pauvre, pour souligner davantage la disparité sociale entre riches et pauvres et la vision pessimiste de Verga pour laquelle les malheurs se succèdent. à l'intérieur de la famille Toscano au point de sombrer dans le sort de tous les membres qui ne peuvent rien faire d'autre que les subir avec résignation.

Lo Chef



Chef Andrea Finocchiaro

Biografia

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