

# DULCE PROVIDENCIA

## Base genovesa con Lupin

Ingredientes: 6 huevos, 90 g de harina de altramuz, 60 g de harina 00, 120 g de azúcar granulada, 15 g de aceite de oliva virgen extra

Procedimiento: Batir los huevos a temperatura ambiente junto con el azúcar granulada en una batidora planetaria, en cuanto aumenten su volumen en tres veces, añadir las dos harinas (00 y Lupin) fuera de la batidora planetaria con ayuda de una cuchara lentamente, mezclando de abajo hacia abajo. 'alto, finalmente agregue el aceite de oliva. Forrar una bandeja de horno con papel pergamino y verter la masa en ella y hacerla de aproximadamente 1 cm de altura. Hornee por 5 minutos en un horno precalentado a 200 °.

## Base de crema de limón

Ingredientes: 600 ml de zumo de limón, 30 g de ralladura de limón entera, 600 ml de nata (mínimo 30% de grasa), 2400 ml de leche entera, 1200 g de azúcar granulada, 480 g de 00, 48 g de harina lámina de gelatina

Procedimiento: Poner la nata, la mitad del azúcar (600g), la leche y la ralladura de limón en el cazo y llevar a una temperatura de 80 °. Mientras tanto, poner la harina y la otra mitad del azúcar (600g) en un bol y agregar el jugo de limón, mezclar hasta obtener una masa cremosa y suave. En otro bol, ablandar la gelatina en agua fría. Tan pronto como la leche haya alcanzado temperatura, quitar las cáscaras de limón y verter la mezcla de harina y jugo de limón en ella a fuego lento, mezclar hasta que la mezcla espese, finalmente agregar las hojas de gelatina previamente remojadas en agua y exprimidas, mezcla todo bien y deja enfriar la nata.

## Base de gelatina de níspero

Ingredientes: 12 gr Gelatina en láminas, 500 gr Pulpa de níspero fresca o en almíbar en puré, 70 ml Agua

Procedimiento: Preparar la gelatina remojar las láminas de gelatina en agua fría durante unos 5 minutos. Calentar el agua y cuando esté a punto de hervir retirar del fuego y añadir las láminas de cola de pescado bien escurridas. Cuando la gelatina esté bien disuelta, añadirla al puré de níspero

## Base de merengue italiano

Ingredientes: 100 gr de claras de huevo temp. Medio ambiente, 200 g de azúcar granulada, 30 ml de agua

Procedimiento: En una cacerola, combine el azúcar y el agua, revolviendo ocasionalmente para que se derrita, cuando el almíbar alcance los 110 °, comience a batir las claras en una batidora planetaria o con un batidor eléctrico. Cuando el almíbar haya alcanzado la temperatura de 121 °, verterlo al ras sobre las claras, sin dejar de batir hasta que se enfríe por completo. Necesitarás conseguir un merengue blanco y brillante.

**Las dosis indicadas anteriormente están hechas para la producción de esta cantidad.**

-4 tortas Diámetro 16 / Altura 4

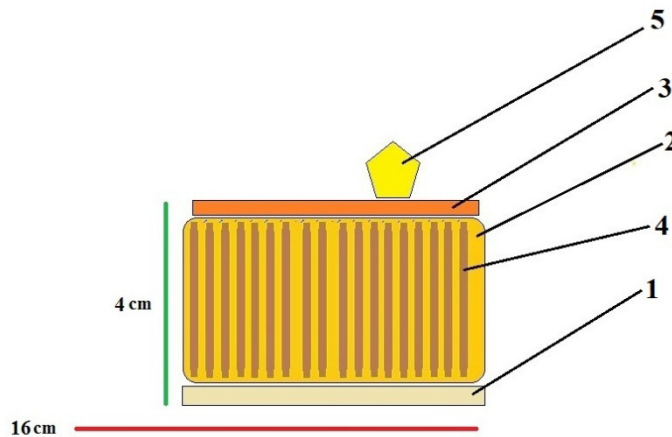
-24 porciones individuales por plato Diámetro 7 / Alto 4

-100 Mini-porciones para pastelería Mignon Diámetro 5 / Alto 3

## Ensamblando el Pastel

Utilizando un moderno disco de acero para tartas, se debe forrar internamente con la cinta de PVC para alimentos, colocar el disco forrado en una bandeja redonda de 22 cm, en la base poner un disco base genoise (1) del mismo tamaño que el disco , agregue la crema de limón (2) con un sac a poche, nivelando a la perfección, apenas nivelada agregue la gelatina de níspero (3). Déjalo reposar en la nevera durante 1 hora aproximadamente.

Retirar el bizcocho quitando el disco y el rollo de PVC, completar el borde del bizcocho agregando el merengue italiano (4) y finalmente caramelizarlo con un soplete de cocción, completar en la parte superior agregando una hoja de oro (5)



*Design. Andrea Finocchiaro*

## El proyecto

El postre propone ingredientes que recuerdan el texto. De hecho, está compuesto por un pan Genoise elaborado con harina de altramuz, símbolo de pobreza pero también de esperanza y espíritu de supervivencia; una crema de limón, agria como ciertos momentos de la vida de la familia Toscano, protagonista de la novela, que en la historia sufre la pérdida de un hijo; una jalea de níspero, icono de la 'Casa del Nespolo': la casa, hogar y hogar refugio, es un lugar muy importante para los personajes que primero intentan preservar y luego, una vez perdidos, recuperar esa casa tan llena de recuerdos; un merengue italiano quemado que envuelve todo y arde como el amor de padres e hijos, abraza y mantiene todo unido. En la parte superior una hoja de oro, símbolo de la avaricia y el poder que contrasta con la base pobre, para enfatizar aún más la disparidad social entre ricos y pobres y la visión pesimista de Verga por la que se suceden desgracias una tras otra. dentro de la familia Toscano hasta el punto de hundir la suerte de todos los miembros que no pueden hacer más que sufrirlos con resignación.

## Lo Chef



**Chef Andrea Finocchiaro**  
**Biografía**

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