

*Il dessert deve rimandare a un momento preciso della vita, a un'emozione sottile. Non si tratta più soltanto di un gelato o di un biscotto, ma qualcosa di più, qualcosa che ha forma, sostanza e anima*

**Non esisterà netta separazione fra la cucina salata e quella dolce-?!**

**Qualche grande chef provocatoriamente afferma che ciò è in atto-**

Per molto tempo è esistita una convinzione per cui il vero creatore ed il vero artista in cucina doveva essere considerato il Pasticcere; lui solo con pochi elementi base sapeva creare cose importanti; acqua, latte, zucchero, uova, farina, cacao, frutta e poco altro ancora. Ora i Pasticceri oltrepassano la linea che forma lo spartiacque fra i due mondi e hanno iniziato ad usare prodotti “dell’Altra parte “un tempo impensabili- Ma anche funziona l’inverso. Nei pranzi di livello si parla quindi di predessert di dessert e di friandies da prendere con il caffè. In Francia in Belgio si tende poi ad eliminare nei pranzi Gala addirittura il vino da dessert-

una delle prime offerte di un ibrido fra Dolce e salato- è stata ed è il Cheesecake ancora presente con proposte di variazioni e quindi ancora ben considerato nel Mercato.



**cheesecake al cioccolato e arachidi** è una variante di quella classica americana che combina la dolcezza del cioccolato con la sapidità delle arachidi. Se la versione più famosa è senz’altro quella [newyorkese](#), composta da una base di biscotti digestive e burro e da uno spesso ripieno di formaggio fresco lavorato con uova e panna, non mancano varianti sul tema sia per quanto riguarda la guarnizione (panna, frutta fresca, cioccolato, cocco, pistacchi) sia la cottura. Si tratta di un dolce imperdibile per gli amanti dei dessert, ma soprattutto per chi adora sperimentare arditi abbinamenti tra dolce e salato. In questa ricetta, la dolcezza del cioccolato fondente viene esaltata meravigliosamente dalla sapidità delle arachidi da aggiungere sulla superficie della torta poco prima di servire. Preparare questa cheesecake sarà semplicissimo: niente cottura e nessuna aggiunta di gelatina al ripieno, ma solo tanto cioccolato – sia alla base che nella crema – unito a formaggio fresco spalmabile e panna fresca. Non è previsto neanche l’utilizzo di uova e quindi indicato per chi soffre di intolleranze alimentari legate a questo ingrediente. Insomma, è una variante molto più facile e veloce di quella tradizionale americana, generalmente cotta

in forno. Per una buona cheesecake è necessario utilizzare formaggi freschi e molto morbidi: formaggio spalmabile come in questo caso, ma anche ricotta o mascarpone. Perfetta da servire come irresistibile fine pasto, o predessert in cene di Gala, la cheesecake al cioccolato e arachidi si presta a ingolosire anche brunch e buffet, creando mini versioni da presentare in colorate monoporzioni. Potete sostituire le arachidi intere con della granella e sostituire la dose del cioccolato con metà di burro di arachidi.

Grandi chef della Pasticceria hanno sconvolto le ferree regole che Careme nato Pasticcere ma divenuto cuoco dei Potenti durante e dopo Napoleone aveva dettato in questo campo-

### **Corrado Assenza grande pasticcere Siciliano**

“Al km 0 preferisco quello buono”: **Corrado Assenza** ha messo in comunicazione il dolce con il salato prima che lo facesse, su scala mondiale, Ferran Adrià. Allora sarebbe corretto definirlo un pioniere, un visionario. con un sorriso misurato, poco loquace ma estremamente comunicativo con i gesti. Invece non basta perché quello che fa, e continua a fare, dal suo Caffè Sicilia di Noto è qualcosa che va oltre la semplice definizione di un talento. **Corrado Assenza** è un signore gentile con un sorriso misurato, poco loquace a parole ma estremamente comunicativo con i gesti. Alain Ducasse lo ha definito “le plus grande confisier du monde”, ma anche questo, se ce lo permettete, non è abbastanza. Per capire meglio l’unicità di questo Maestro si deve partire dicendo che lui, per primo, ha dato uno schiaffo alla categorizzazione dei saperi culinari. Per lui non esistono il cuoco salato e il cuoco dolce perché questa è una distinzione del tutto arbitraria fatta dall’uomo, per semplificare la straordinaria varietà di sapori che caratterizzano la natura di ogni cibo. Anche se si tende a pensare che in pasticceria sia ormai già tutto codificato, in realtà, **Assenza** è la dimostrazione che non sia così: i suoi piatti rifuggono dalle geometrie perfette e dall’aspetto laccato e impersonale che hanno spesso i dolci di alto profilo, preferisce far vivere sul piatto la bellezza anarchica di un pezzo di frutta fresca o di una pennellata un po’ storta di salsa. Assenza è un esaltatore di aromi stagionali, un esploratore di ingredienti locali e globali, un trapezista che gioca sul filo delle comuni convinzioni gastronomiche, rimane in equilibrio reimpostandone i parametri ogni volta. Durante Identità Golose 2005 presenta Dolce pasta in un mare di mandorle: uno spaghetti Senatore Cappelli condito con miele allo zafferano, calato su di una salsa di mandorla di Noto e accompagnato da un gelato alla ricotta ovina e gocce di estratto di origano. Uno shock del palato che si scopre capace di codificare un ensemble estremamente armonica di sentori zuccherini e sapidi.



**Frescura Aruci** gioca con il grano lessato accostato a una cagliata ovina e allo sciroppo di mandarino, e alla morbidezza del cereale abbina il croccante del pistacchio di Bronte e la balsamicità di una riduzione di menta: una dolce frescura che colpisce dritta nel segno. E se già questo non bastasse, **Corrado Assenza**, insieme con il macellaio bergamasco **Franco Cazzamali**, nel 2009 invade la convention milanese con un gelato alla carne che divide e affascina il pubblico. Esperimento che purtroppo non ha un seguito perché

“molti cuochi non sono interessati a esplorare il gelato che invece è un vero vanto della cucina italiana ed è



ancora considerato cibo di classe b”.

L'ultimo azzardo è l'**Oliva Candita** presentata ad **Ein Prosit** a ottobre 2017. Una Tonda Iblea coltivata a Vizzini, vicino Catania, incisa nella pelle e lasciata candire in uno sciroppo di acqua e zucchero per diverse settimane. Il Maestro Assenza suggerisce di mangiarla *accompagnata da una crema di farina di grano tenero e grano duro con pezzetti di arancia candita*. *Che dire: un genio? Un alchimista? Un mago? Semplicemente Corrado Assenza.*

**la risposta del “salato” non è stata da meno a dimostrare che ormai i due “mondi” sono vicini**

### **RICETTE SALATE CHE SEMBRANO DOLCI A CARNEVALE**

A regnare sulle tavole, a Carnevale, sono i dolci è vero. Ma chi lo ha detto che non si può pensare a un divertentissimo menu salato per questa festa?

Noi abbiamo immaginato una selezione di ricette da gustare in maschera per godere appieno dello spirito spensierato delle giornate più pazze dell'anno.

Cosa mangiano pirati, clown, principesse e vampiri? Di tutto e di più, a patto che siano assaggi golosi!

#### Festa di Carnevale: ricette e consigli

E per non riempire la nostra tavola del buffet della festa di Carnevale con i soliti vassoi pieni di panini, tramezzini e pizzette, ci si può orientare su qualcosa di diverso e divertente, che ruba l'aspetto (e il nome) ai dolci carnevaleschi più famosi.

Come le *inedite zeppole allo scalogno e insalata di verza*, i delicati soufflé di formaggio, miele e noci, le saporite cartellate al gorgonzola e le **golosissime castagnole di gamberi**. Quando preparate la tavola, accompagnate queste preparazioni con una piccola bandierina di carta sulla quale scriverete il nome della ricetta. Gli ospiti si divertiranno ad assaggiare queste inedite versioni salate dei celebri piatti carnevaleschi.

Per gli amanti delle frittelle invece, una collezione di proposte salate: frittelle di gamberetti, frittelle di zuccina, frittelle di bietole con maionese alle mandorle, frittelle di cavolfiore in pastella di grano saraceno e frittelline di baccalà. Un'idea che si sposa bene all'occasione è quella di preparare una quantità ridotta di ogni ricetta e servire a ciascun ospite un cono contenente due frittelle per tipo. Sarà divertente, sorprendente e gustosissimo. E per completare la proposta di assaggi gustosi per Carnevale, mondeghili, (antica polpetta milanese) falafel di cicerchie, e crema piccante di carote viola, polpettine al vapore con salsa al cocco, pollo fritto e pop corn, kalitsounia (tortina Cretese/ Greca), mezzelune farcite, gamberoni al cocco e curry, crocchette di ceci e manzo con yogurt alle erbe, panadas e chips di polenta.

Continuiamo con grandi questa volta pasticciare in grado di creare immagini profonde con la sua pasticceria

Quando è rientrata in Italia **Loretta Fanella** dopo esperienze da Adria presso la *tri-stellata Enoteca Pinchiorri* a Firenze e da Cracco. Lei accetta la sfida e con gli occhi e le mani piene di nuovi saperi, riesce a smuovere il blocco della pasticceria da ristorazione italiana. **La sua pasticceria è definita fantasy** perché, prendendo spunto da giochi e ricordi, crea paesaggi ricchi di forme e colori. I suoi dessert sono pieni di visioni, come diapositive mentali che magistralmente

trasforma in tele commestibili. I suoi disegni, che tornano sempre. Nel 2007 la classifica di Paolo Marchi la premia come **Miglior pasticciera d'Italia** e è entrata, l'unica donna italiana, nella **lista dei 300 migliori chef del mondo**. Ora Chef di cucina completa a San Miniato. Seguendo le orme di Careme-

**Anche sulla consistenza e sulla temperatura di servizio e sull'uso di prodotti ci sono molte novità:**



“ “. I dolci di Loretta uniscono parti croccanti e morbide, sapori acidi e zuccherini, temperature fredde e calde: *Il Prato* è formato da briciole di biscotto al tè matcha e da sfere di gelatina di menta e arancia, il tutto accompagnato da una quenelle di gelato al basilico e menta e fiori eduli. *Sottobosco* (in foto qui sopra) invece gioca con una composta di mirtillo, cioccolato soffiato e funghetti di meringa al cacao mentre il *C'era una volta* stupisce con le sue 3 preparazioni al caffè (mousse, cremoso e panna cotta), glassate ognuna in maniera diversa con mandarino, ciliegia e cioccolato. Accostamenti a volte arditi e spesso sorprendenti come nel plumcake alla banana accompagnato da una gelatina di piselli e gelato al fiordilatte: Loretta osa e vince sempre.

## Indovina cos'è: piatti che sembrano altro

### Confusione fra dolce e salato

Quando si è piccoli capita spesso di trovare nel piatto qualcosa dal sapore sconosciuto; per gli adulti, è un'esperienza molto più insolita. Peccato che in genere i bambini non apprezzino la loro fortuna, mentre spesso gli adulti sarebbero contenti di assaggiare qualcosa di nuovo. dare alla pietanza un aspetto completamente diverso dagli ingredienti che la compongono Purtroppo, a meno di non viaggiare in Paesi lontani e poco conosciuti, è difficile trovare piatti dal sapore davvero inaspettato. Eppure la sorpresa del palato è una sensazione con cui amano giocare anche i grandi chef. Negli ultimi anni, grazie anche alla disponibilità di tecniche e sostanze che permettono di creare gelatine, creme e membrane dalle texture perfette, molti hanno inserito in menu **proposte in grado di sorprendere anche i clienti più attenti**. Dando alla pietanza un aspetto completamente **diverso** da quello degli ingredienti che la compongono, è possibile ingannare le attese e rendere il

sapore del tutto inaspettato. Esistono quindi dolci che sembrano deliberatamente salati e piatti dall'aspetto di paesaggi naturali: con un po' di fantasia e molta abilità in cucina, le possibilità sono infinite. Ma se la preparazione non fa per voi e volete limitarvi all'assaggio, questi sono i piatti che non dovrete lasciarvi scappare.



1.

Il più famoso fra i piatti che sembrano altro è forse il **Meat Fruit** di **Heston Blumenthal**, chef del Fat Duck di Bray, in Inghilterra. Il nome è già un programma: il piatto ha l'aspetto di un mandarino, servito insieme a una fetta di pane tostato, ma il sapore del foie gras. Il mandarino è infatti un parfait di fegato d'oca e di pollo, rivestito da gelatina al mandarino e coronato da foglie di rusco (commestibili, ma non particolarmente appetitose). Il pane tostato invece è pane.



2.

Sempre di **Heston Blumenthal** è l'**uovo al verjus**, che sembra appena depresso, ma che in realtà è un dolce la cui preparazione richiede oltre cento passaggi. Il verjus, noto come agresto in italiano, è un antico condimento francese simile all'aceto, realizzato a partire dall'uva ancora acerba: in questo caso, costituisce il tuorlo dell'uovo. L'albume è una pannacotta al cocco, il guscio è fatto di cioccolato finemente lavorato. Il dolce è stato proposto alla finale di Masterchef Australia, causando il panico fra i concorrenti.



3.

**José Andrés**, chef del Minibar di Washington DC, è invece l'autore del **Yogurt-Pine Snow**, che più che un piatto sembra un estratto da un paesaggio invernale. Il rametto di pino non è da mangiare: meglio concentrarsi sulla neve, che in realtà è una fine granita di yogurt. A completare il piatto ci sono la resina, ossia miele infuso con un'essenza al pino, e i pinoli: un mix di veri pinoli caramellati e praline al pinolo.



Meno appetitoso può sembrare il **parfait al bubble gum** di **Grant Achatz**, del ristorante Alinea di Chicago: l'aspetto è infatti quello di una provetta, anche se il contenuto è una densa salsa alla gomma americana arricchita da pepe lungo, ibisco e crème fraîche. Se però preferite qualcosa di più delicato, provate i **palloncini di isomalto e mela verde** gonfiati di elio, serviti allo stesso ristorante.



Anche in Italia si possono trovare buoni esempi di piatti sorprendenti. **Carlo Cracco** è uno chef che ha sempre amato giocare con le uova: ormai classici sono i suoi **tagliolini all'uovo marinato**. L'aspetto semitrasparente può portarvi a credere che la pasta sia preparata con la soia: in realtà, l'unico ingrediente è proprio il tuorlo d'uovo, marinato per molte ore con zucchero, sale grosso, acqua e purea di fagioli. Il condimento sta a voi sceglierlo: dall'aglio, olio e peperoncino al prezioso tartufo bianco.



Cercate qualcosa di più a buon mercato? Andate dove i futuri chef stanno imparando il mestiere: alla **Taverna Hofmann** di Barcellona si gustano piatti preparati dagli allievi dell'omonima scuola di cucina. In tavola potreste trovare un pomodoro, un uovo o delle sardine (ancora in scatola): ma si tratterebbe rispettivamente di gazpacho, di mousse al cocco con mango e cioccolato bianco, di gelato al cioccolato. Per godervi meglio il piatto, non interrogatevi troppo sulle tecniche di preparazione: lasciate che gli occhi siano ingannati e il palato sorpreso.

### 3 dolci da preparare con il cavolfiore

Primi piatti, vellutate, polpette, sformati, minestrone, tempura: tutti conoscono la versatilità del cavolfiore, tutti sanno che si presta perfettamente anche alle sperimentazioni e alle più ardite fantasie culinarie, come la pizza di cavolfiore. In genere, però, è associato alla categoria dei cibi salati. E ciò appare per molti versi ovvio, considerando che si tratta di un ortaggio. Le vie del buon cibo, però, sono non soltanto infinite ma spesso pure imprevedibili. Ecco, quindi, che questa varietà di Brassica oleracea diventa musa ispiratrice nonché protagonista di diverse ricette dolci.

1



Le frittelle delle nonne siciliane. Una ricetta molto antica arriva dalla Sicilia ed è legata a un'usanza densa di tenerezza, tipica dei centri più piccoli. Stiamo parlando delle frittelle dolci di cavolfiore, che mettevano d'accordo grandi e piccini. Ebbene una delle nonne, a turno, radunava i bambini del vicinato chiedendo loro di portare un ingrediente: da una parte perché il denaro scarseggiava, dall'altra perché così si alimentava il valore della condivisione. I piccoli si mettevano intorno al tavolo e assistevano alla preparazione della semplice e gustosa merenda a base di cavolfiore, uova, lievito e zucchero. Piccole quantità di pastella erano di volta in volta fritte in olio evo bollente e si concludeva con un'ulteriore aggiunta di zucchero sulla superficie dorata. I bambini, a quel punto, facevano a gara a chi ne prendeva di più e in questo modo, quasi senza accorgersene, mangiavano un alimento salutare che, presentato in altre vesti, avrebbero rifiutato a priori.

2



Abbinamento con il cioccolato. Siate di mentalità aperta e prendete per buono il seguente assunto: il cavolfiore può essere abbinato al cioccolato con risultati più che soddisfacenti. Dall'America arriva la ricetta di una torta che si sta diffondendo tramite il web e che vede come ingredienti principali proprio il cavolfiore

bianco e il cioccolato a scaglie insieme al cacao in polvere, alla farina 00, al lievito per dolci, allo zucchero, al latte e all'olio. L'ortaggio crudo è lavorato nel robot da cucina insieme al latte e all'olio, quindi si aggiungono il cioccolato, il cacao, il lievito, lo zucchero, un po' di sale e di bicarbonato di sodio. 30 minuti in forno e il gioco è fatto. Un'altra idea che stupisce con effetti speciali? La mousse a base di cavolfiore, cioccolato fondente, cacao in polvere, latte di cocco, latte di mandorle, noci brasiliane e cocco disidratato. Il cavolfiore è cotto in una pentola con il latte di cocco, il latte di mandorla e lo zucchero, quindi si frulla il composto e si aggiungono gli altri ingredienti. La mousse deve essere servita tiepida oppure fredda.

3



Dolce e salato. L'accoppiata dolce-salato stuzzica il vostro palato? Allora dovete semplicemente lessare 500 grammi di cavolfiore, scolarlo e schiacciarlo con la forchetta, quindi unire 6 uova precedentemente sbattute, 50 grammi di formaggio grattugiato, un po' di pangrattato, sale e prezzemolo. Versate il composto in una padella con olio bollente e fate cuocere a fuoco lento, badando che il colore della frittata risulti uniforme. A cottura ultimata, fatela scivolare su un piatto da portata, cospargete di zucchero e servite.

Calmi cosa ci beviamo con tutta questa offerta di Dolci o imitazioni di Dolci. Sicuramente del vini liquorosi o ossidati ed i Sommelier sono in grado di sciorinare gli abbinamenti ma invece il Mercato si evolve continuamente ; ci presenta cocktail o anche Birra con l'avvento di ARTIGIANI DEL SETTORE SEMPRE PIU' AGGUERRITI E DI BARMEN PROFESSIONALI-

## Abbinamento Vino Dessert

I Pasticceri sono considerati una categoria a parte nel ramo della cucina Solo per Loro è prevista una Accademia dei Pasticceri, Difatti se ci pensiamo da poco più di quattro elementi **zucchero uova farina vaniglia cioccolato** si creano piatti di una complicità notevole-

Cercheremo di dare nozioni per questi importanti elementi-

## **Composizione dei Dolci e abbinamenti con il vino**

Il comune denominatore dei dolci è lo zucchero nelle sue varie composizioni e la farina, Che può essere di forza oppure debole- La prima si usa per lievitazione e per produrre p.e il panettone la colomba il croissant. La si fa lievitare lungamente assieme ai lieviti.- I lieviti che hanno prodotto la lievitazione e se questa è completa risultano particolarmente digeribile- Per valutare la sua umidità è opportuno appoggiare il palmo della mano: se questa è aderente vuol dire che c'è umidità-

la farina debole invece serve per friggere i dolci( frittelle galani chiacchiere etc) OPPURE PER LA PASTA FROLLA. Altre paste che si possono fare con la farina di base sono Pasta sfoglia il pan di  
www.cacciatori.org

spagna ( molto soffice) la pasta brisè friabile e simili alla al Sfoglia. La pasta di mandorle la pasta choux per i bignè-

La tendenza al dolce è tipica dei carboidrati e dagli amidi e deve essere contrastata con vini pulitori- che devono essere secchi acidi e sapidi ma anche leggermente effervescenti e che contrastino la tendenza dolce del vino Se c'è la presenza del dolce come nel caso del dessert ciò determina delle sensazioni diverse sulle papille gustative il vino non deve contrastare ma compensare per similitudine. **DI CONSEGUENZA SEMPRE VINI DOLCI-** Ma non è il vino il solo beverage;

## **PRINCIPIO GENERALI ASSOLUTAMENTE DA TENERE PRESENTE**

- **Ad un Dessert si deve essere abbinato un vino dolce oppure una Birra Artigianale di struttura mediamente con malto profonda, oppure un distillato o un liquore od un tea o un caffè o un Sake dato che anche con questo distillato di Riso si fanno dolci importanti. Elementi che richiamano la farcitura**

## **CLASSIFICAZIONE DEI DOLCI:**

- **Pasta lievitata-pasta soffice**
- **Pasta non lievitata**
- **Caldi**
- **Freddi**

**Gelati**

## **Caratteristiche da valutare**

Struttura del Dolce	Valutare l'impatto del dolce con il palato e le sue persistenze ed abbinare il vino in analogia
Quantità in dolcezza	Quantificare la dimensione della dolcezza del dessert ed abbinare un vino parimenti dolce
Tendenza al Grasso	La quantità della panna, burro o margarina consiglierà la scelta di un vino detergente che può essere fermo se non si percepiscono sensazioni grasse mosso o spumante in base alla note grasse percepite-
Succulenza effetto spugna	Qualora un dolce provochi l'effetto succulenza occorreranno vini dolci di buona alcoolicità- e struttura per aumentare l'astringenza( un vino passito)Se invece il dolce provoca l'effetto spugna ( con occhiature della pasta lievitata che asciugano la bocca) sarà opportuno utilizzare vino a bassa gradazione alcolica fresche ed effervescenti che ripristino la salivazione ( Asti spumante)

Aromaticità	Quando i dolci sono composti con sciroppi, bagne e frutti aromatizzati, In questo caso occorre cercare, tra i vini conosciuti quelli adatti per analogia-
-------------	---

Classificazione			Vini
<b>Pasta lievitata-</b>  <b>Pasta soffice</b>	<b>Panettone</b>  <b>Pandoro brioche</b> <b>pasta a Savarin,</b> <b>pasta a Babà, pan di</b> <b>spagna</b>		<p><b>Le paste lievitate vista la loro spugnosità che tende ad asciugare il cavo orale richiedono vini bianchi spumanti con profumo intenso, morbido fresco e con poco alcool e con buona presenza di zuccheri-</b></p> <p><b>Il basso tenore di alcool porta a sorsi più abbondanti e l'effervescenza aumenta la salivazione nel cavo orale. Se contengono frutta candita lo stesso tipo di vino con più alcool e corpo</b></p> <p><b>Il Pan di Spagna non contiene lieviti ma chiara d'uovo montata che fornisce all'impasto il medesimo effetto lieviti-Queste elaborazioni hanno una percezione ancor più dolce, sensazioni grasse percettibili ed aroma specie se con frutta- Quindi un vino dolce con acidità</b></p>

Classificazione	Dolci	Farciture	Vini da abbinare
<b>Pasta non lievitata</b>	<pasta Frolla	<b>Frutta fresca</b>  <b>Marmellata</b>  <b>Frutta</b> <b>scioppata</b>	<b>Paste ottenute con molto burro Quindi sensazioni grasse percettibili( la succulenza) Se presenza di frutta secca o candita abbinare vini bianchi liquorosi o passiti con profumi intensi e alcool-Se con frutta fresca vini bianchi</b>

			leggeri caldi e con profumo intenso. Se la frutta fresca è costituita da frutti rossi abbinare vini rossi dolci profumati tipo Recioto Se frutta fresca costituita da fragole o frutti bianchi usare vini mediamente effervescenti è profumati
	Pasta Sfoglia	Millefoglie con crema Con frutta	Vini Liquorosi
	Pasta Brisè		
Pasta non Lievitata	Pasta di Mandorle	<Panforte ricciarelli	Struttura e succulenza. Vini passiti molto caldi e di grande struttura
Pasta non lievi.	Patè di Choux	Crema di vaniglia	Vini bianchi dolci leggeri
		cioccolato	Vini rossi aromatizzati di buona alcolicità
	Piccola Pasticceria	Frutta e creme	Vini dolci caldi profumati come passiti e vini liquorosi

Classificazione	Dolci	Farciture	Vini da abbinare
Dolci Caldi	Soufflè	Limone Cioccolato, vaniglia Grand Marnier Frutta Candita	Considerata la predominanza di liquori normalmente, con cioccolato e passati di frutta è sconsigliato l'abbinamento vini, ma pensare oltre a distillati vini liquorosi.
Dolci Caldi	Crepe	Souzette  Parigina	Le Souzette sono aromatizzate con liquore Curacao e succo arancia sconsigliati abbinamenti con vini- Meglio vini dolci liquorosi caldi-
DOLCI Freddi	Creme Caramel	>Vaniglia Cioccolato	
	Bavarese	Limone AranciaVodka	
	Eclair e Sain Honorè		
Dolci Freddi	Bignè	Cioccolato  Moka	In generale questi Dolci non risultano molto dolci al palato con una buona quantità di

			grassi e con aroma e spezie-Occorrono quindi vini di moderata alcoolicità dolci freschi non molto morbidi e intensamente profumati. Con Farciture al cioccolato si possono abbinare vini di tipo Porto e Banyuls, Recioto della Valpolicella passito e altri vini aromatizzati-tipo Sauterns e pinot de Charente
<b>Dolci Freddi</b>	<b>Meringhe</b>		
“””””	<b>Petit Four</b>	<b>Mandorle Frutta-canditi Gelatine</b>	<b>Passiti bianchi di buon corpo e buona acidità; sentori di miele e frutta disidratata</b>
	<b>Torte alla Frutta</b>	<b>Fragole Ciliegie  Lamponi Albicocche</b>	

**Vini rssi Passiti**

<b>Classificazioni</b>	<b>Dolci</b>	<b>Farciture</b>	<b>Vini da abbinare</b>
<b>DOLCI GELATI</b>	Gelati alla crema Sorbetti Gelati con liquore  <u>Soufflè gelati</u> <u>Cassate gelate</u>		<b>Con i gelati niente vino. Vino conservato a-18 quando entra in bocca arriva -13 Tutte le papille gustative sono in anestesia- Alcuni componenti del gelato come il latte creerebbero un sapore metallico-</b>

### **Presenza di Cioccolato NEI DOLCI**

In base al contenuto di Cacao ci sono le classificazioni

- Cioccolato Fondente comune che contiene il 30% di cacao ed il 18% di Burro di Cacao misurato sulla sostanza secca-
- Cioccolato fondente Extra contiene il 45% di cacao e 28% Burro
- Cioccolato fondente di copertura Burro di cacao non inferiore 31%
- Cioccolato al latte almeno 25% di pasta di cacao e 14% latte in polvere
- Cioccolato Bianco latte in polvere zucchero non oltre 55% e burro di cacao minimo 20%

Nella preparazione in cui è presente il cioccolato se questo è un ingrediente si possono abbinare rossi di grande struttura Come porto Vintage, Banyuls oppure passiti di Amarone ( Recioto) Sagrantino di Montefalco o aromatizzato come Barolo Chinato Ammarascato di Ala e Salaparuta-. Pinot des Charente

Con Cioccolato al latte di qualità possibile provare passiti di buona acidità \_

Ricerca Cru di Cacao con Cru del Vino (Recioto di Amarone Passito)

Se si consuma cioccolato fondente; vini morbidi di buona acidità e dolcezza senza amaro finale. Il cacao ha sensazioni amarognole che ricordano il tabacco. Valutare sempre la presenza di burro che rimane nelle papille gustative-. Grande abbinamento con il Rhum Anche se l'alcolicità crea problemi al Cacao.

Ultimo le praline con liquori o caffè interni. Armagnac e Wiskey- Anche the neri

-Se presente la vaniglia prevedere vini con grandi profumi e Poco alcool

### Birra e dessert

<b>Dessert</b>	
<b>Dessert cremosi</b>	<b>Barlet Wine, Doppelbock, Porter, Eisbock, Imperial Stout, trappista</b>
<b>Dessert alla frutta</b>	<b>lambic alla frutta, stout, Witbier, Porter, Weizen, Ale invernale o speziata</b>
<b>Digestivo e meditazione</b>	<b>Barley Wine, Doppelbock</b>

## Ricetta Mousse cavolfiore e cioccolato bianco:

### Ingredienti:

500 grammi cavolfiore bianco

50 grammi zucchero

5 grammi sale grosso

latte di cocco

latte di mandorla

### Per la ganache al cioccolato bianco:

150 grammi latte di cocco e mandorle

300 grammi cioccolato bianco

### Decorazione:

Noci brasiliane

scaglie cioccolato fondente

cocco rapé

### Procedimento:

Far bollire latte di cocco e mandorle assieme a cavolfiore, sale e zucchero per 10 min.

Per la ganache, scaldare il latte cocco misto a mandorla fino a farlo bollire per poi sciogliervi dentro il cioccolato bianco mescolando lentamente.

Una volta tiepido, frullare il cavolfiore assieme alla ganache al cioccolato, ottenendo così la mousse da servire in bicchiere.

## Ricetta Melanzane-ganache fondente all'extra vergine e rosmarino

### Ingredienti:

nr. 2 Melanzane fresche

200 grammi panna fresca

300 grammi cioccolato fondente 70%

50 grammi olio extra vergine d'oliva

### Decorazione:

rosmarino fresco

Dopo aver tagliato delle fette spesse di melanzana, passare in padella senza olio le fette e successivamente al forno per 10 min.

Tagliare a cubetti e salare.

Per la ganache, scaldare la panna fino a far bollire per poi sciogliervi dentro il cioccolato fondente.

Aggiungere quando tiepida, l'olio evo, mixando con frullatore ad immersione.

### Melanzane in scodella e cavolfiore in bicchiere



[www.cacciatori.org](http://www.cacciatori.org)

Abbinamento con Beverage- Sempre importante se non indispensabile che assieme al boccone di dolce si beva qualcosa di liquido che può essere vino, birra, tea caffè liquori e distillati. Secondo la struttura del Dessert, Ma anche Sake I vini sempre dolci e le Birre Complesse e quasi sempre ad alta fermentazione-Con Malti scuri o invecchiate in legno- In questo caso dovendo trattare un piatto dolce salato la ricerca è stata ancora più attenta.

**Per la Melanzana-ganache** ...vi proponiamo una Birra del Birrificio Artigianale Campo Biondo di Conselve prima di Terrassa padovana, Quindi di Conselve dopo che a furor di richieste il piccolo Birrificio non riusciva più a smaltire le richieste dei Clienti. Fra le Birre in Produzione è stata scelta

### **la Birra del nonno-**

Birra scura di 7° nello Stile Scotch Ale utilizza malti scuri e tostati . Emergono anche prepotentemente aromi di cioccolato e miele al naso mentre in bocca si sente bene la liquirizia, il caffè il tabacco ed in fondo la nocciola tostata. Luppoli Inglesi concorrono a dare una sensazione di equilibrio per tutto questo bouquet.. La schiuma è densa e di color Cappuccino.

L'accostamento alla melanzana passata in padella e poi al forno e quindi salata, la panna e cioccolata con olio Evo e decorazione di rosmarino. Amaro della melanzana salato l'olio EVO ed Dolce della Ganache un accostamento interessante da gustare ed assaporare con calma- La Birra si esalta e fa esaltare il Piatto dello **Chef Roberto Andolfo**

### **Ricetta cavolfiore e cioccolato bianco**

**Abbinato** ad un Moscato fior d'Arancio del Colli Euganei Spumante e particolarmente della Azienda Agricola Ca' della Vigna di via Montecchia a Selvazzano-

Una DOCG da 2010 ormai famosa in cui in questo Moscato spumante si riconosce bene intense caratteristiche al naso: coloriture di zagara, fiori bianchi, muschio, salvia ed agrumi poi in bocca dove si avverte la dolcezza, delicata e non stucchevole; fresco in bocca con acidità equilibrata. aromi fruttati di albicocca, mandarino, una puntina di amaro finale piacevole e non persistente. Equilibrio fra il vino ed il piatto dove si trovano in entrambi il dolce il salato e la punta di amaro. Le bollicine rendono il tutto ancora più piacevole

In questo modo il piatto a base di cavolfiore, verdura solfurea, con cioccolato bianco e l'olio di mandorle e cocco, sono un accoppiata non solo vincente ma anche piacevole con il Moscato Fior d'Arancio spumante.

Piatto rivisitato dallo Chef ROBERTO