



di Luigi Bassetto

Butterfly. Il gusto del design



Le melanzane e la pasticceria: due argomenti distanti a prima vista!

I curiosi accostamenti di dolce e salato non mancano di certo: da un lato melanzane al cioccolato, dall'altro l'esempio bizzarro di macaron all'olio d'oliva o tartufi bianchi al cioccolato.

Nel primo caso parliamo di una tradizione con radici ben piantate nella terra siciliana – e lascio ai colleghi siciliani il piacere di parlarne. Nel secondo invece assistiamo ai giochi di prestigio di pasticceri arditi, in equilibrio precario fra il rispetto dei sapori e la voglia di stupire. Giustamente più di qualcuno percorre questa strada. Io invece

preferisco proporvi non tanto qualcosa di curioso a tutti i costi, ma qualcosa di buono. Ecco allora Butterfly, un dessert che ben conclude una cena in cui la melanzana è protagonista, goloso e accattivante. Un dessert dalla linea innovativa, che valorizza il colore e mi permette di giocare con le consistenze: un prodotto fresco, che stupisce per il suo design, ma allo stesso tempo si rivela piacevole al palato. E quest'ultima caratteristica non può certo passare in secondo piano.

Cutter C4, Sirman



Butterfly. The taste of design

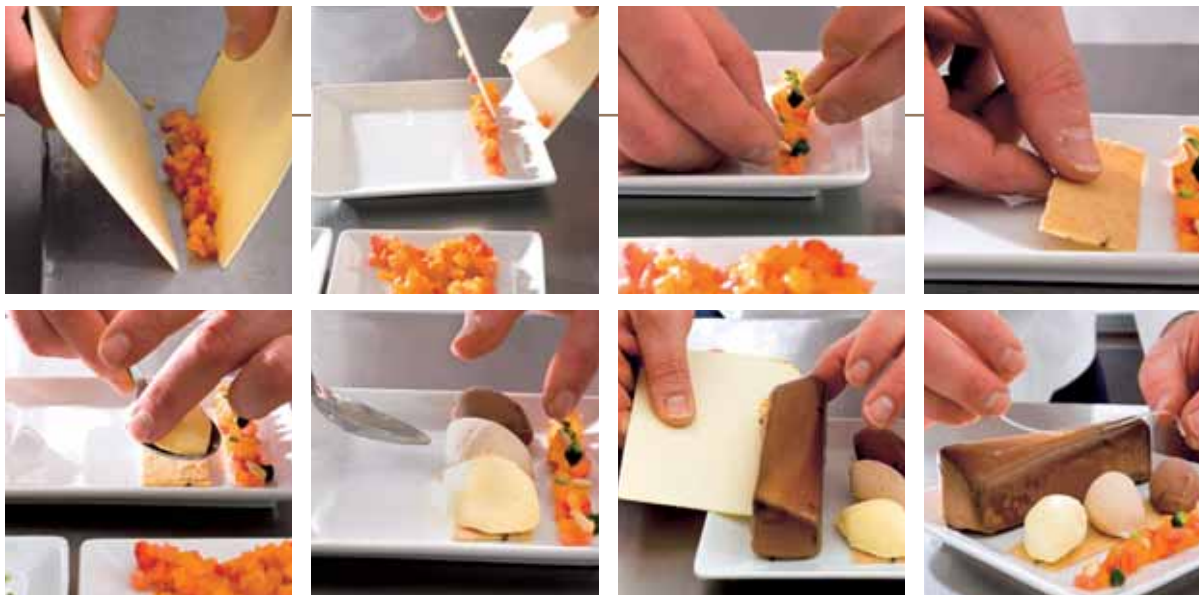
At first sight, aubergines and patisserie could not appear to have less in common!

However, there are many curious yet successful combinations of sweet and savoury, ranging from aubergines and chocolate to the bizarre sounding macaroon with olive oil and white truffles with chocolate.

The first of these is a traditional recipe with roots deeply planted in Sicilian soil – so I'll leave my Sicilian colleagues to describe this for you. The second is an example of the magic performed by master patisserie chefs, striking a precarious equilibrium between a respect for flavours and a desire to astonish. This is a path that more than a few chefs today have decided to follow, and rightly so. I, on the other hand, prefer to propose something that simply tastes good, rather than trying to be unusual at all costs. I have chosen Butterfly, a delicious and enticing dessert and the perfect conclusion to a meal in which aubergine is the star of the show.

A dessert with an innovative presentation that emphasises colour and lets us create interesting effects with consistency: something fresh that is both astonishing to the eye and pleasant to the palate.

Let's not forget – flavour must never come second.



BUTTERFLY

Dacquoise alla frutta secca: g 250 albume; g 100 zucchero.

Montare a neve molto morbida. Nel frattempo omogeneizzare nel cutter: g 250 albume; g 750 TPT; g 50 fecola di patate

Cospargere con la frutta secca dopo aver steso in fogli 40x 60, alti 8 mm. g 100 dadolata di albicocche reidratata; g 100 pinoli tostati; g 100 pistacchi tostati. Spolverare di zucchero a velo prima di infornare. Cuocere a 250°C per circa 6'.

Pasta frolla alle nocciole: zucchero a velo 250 g; burro 250 g; T.p.t. di nocciole tostate 200 g; polvere di vaniglia 5 g; uova 40 g; farina tipo biscotto 500 g; fior di sale 5 g.

Mettere tutto nel cutter e omogeneizzare, deporre in un cellophane e far riposare in frigorifero per almeno 1 ora se deve essere tirata. Cottura 175° C a valvola aperta. Tempo 7-8 minuti.



Crème brûlée Madagascar: baccello di vaniglia Madagascar 1/2; panna 500 g; zucchero 75 g; pectina 5 g; tuorlo d'uovo 135 g; anice stellato n° 1.

Amalgamare lentamente - senza inglobare aria - i tuorli con lo zucchero precedentemente mescolato con la pectina. Aggiungere la bacca, poi la panna e infine l'anice stellato. Portare a 80° C, quindi raffreddare leggermente, filtrare e colare in un tubo in polietilene di 2 cm di diametro e congelare rapidamente.

Cremoso alla gianduja: sciropo di zucchero 150 g; baccello di vaniglia q.b.; uova 75 g; copertura al latte caramellato 200 g; pasta nocciola 100 g; gelatina animale 5 g; acqua 30 g; panna montata 3/4 375 g.

Bollire lo sciropo e versarlo sopra le uova, aggiungere la gelatina completamente idratata nella sua acqua e montare fino a raffreddamento. Nel frattempo, sciogliere la copertura e mischiarla con la pasta di nocciole. Amalgamare i tre componenti della crema contemporaneamente e dressare negli stampi fino ad 1/3 dell'altezza. Inserire il tubo congelato precedentemente tagliato a 11 cm di lungo, quindi chiudere con la crema e poi con il dacquoise alla frutta. Congelare e glassare con una glassa al caramello prima di impiattare. Servire temperato a 10°C accompagnato da un moscato fermo o un passito di Pantelleria che abbia un "buon carattere".

BUTTERFLY

Dacquoise with dried fruit and nuts: 250 g egg white; 100 g sugar.

Beat the whites to a very soft consistency. In the meantime, use the cutter to blend: 250 g egg white; 750 g tant-pour-tant; 50 g potato starch.

Lay out into sheets measuring 40 x 60 cm and 8 mm thick, then scatter dried fruit and nuts on the sheets.

100 g diced rehydrated dried apricots; 100 g toasted pine seeds; 100 g toasted pistachios
Dust with icing sugar before baking. Bake for approximately 6 minutes at 250°C.

Shortbread with hazelnuts:

250 g icing sugar; 250 g butter; 200 g tant-pour-tant of toasted hazelnuts; 5 g vanilla powder; 40 g eggs; 500 g biscuit flour; 5 g salt flakes.

Mix all the ingredients in a cutter, wrap in cellophane and rest in the refrigerator for at least one hour before rolling. Bake at 175°C with the steam valve open for 7-8 minutes.

Crème brûlée Madagascar: 1/2 Madagascar vanilla pod; 500 g cream; 75 g sugar; 5 g pectin; 135 g egg yolk; 1 star anise.

Mix the sugar with the pectin, then mix slowly with the egg yolks taking care not to incorporate air. Add the vanilla pod, the cream and lastly the star anise. Heat to 80°C then cool slightly. Filter, transfer into a 2 cm diameter polyethylene tube and freeze rapidly.

Gianduja crème: 150 g sugar syrup; vanilla pod to taste; 75 g egg; 200 g caramel milk chocolate; 100 g hazelnut paste; 5 g animal gelatine; 30 ml water; 375 g 1/4 whipped cream.

Boil the syrup and pour over the egg, add the completely rehydrated gelatine complete with its water and beat until cool. In the meantime, melt the chocolate and mix with the hazelnut paste. Mix the three components of the crème together and pour into moulds to 1/3 of the height of the mould.

Insert an 11 cm long piece of the tube frozen previously in the centre, then cover with the crème and lastly with the dried fruit dacquoise. Freeze and glaze with a caramel glaze before serving. Serve after allowing to warm up to 10°C, accompanied by a still Muscat or a Pantelleria Passito with lots of character.



Cervino 5T, Sirman

Le Nouvel Espace Gourmand Biassetto

Tanti sono i progetti che stanno prendendo forma alla Pasticceria Biassetto, ed è un piacere condividere con voi lettori la gioia dell'apertura de *Le Nouvel Espace Gourmand Biassetto*, nuovo punto vendita Biassetto a **Bruxelles**.

Al Belgio la famiglia Biassetto è affezionata: è qui che io e mio fratello Alessandro siamo nati e cresciuti professionalmente. Ma il progetto

è stato spinto da numerose altre motivazioni. Bruxelles nel passato ha rappresentato una fucina di innovazione per la pasticceria internazionale: Wittamer, De Bailleulle, Mahieu sono nomi storici e punti di riferimento. Il sistema di formazione professionale è senza dubbio ben strutturato, e la cultura del consumo di cioccolato è la più forte al mondo. Oggi però si percepisce un chiaro bisogno di rinnovamento e abbiamo deciso di raccogliere la sfida. Questi primi mesi di

attività ci confermano che il mercato era alla ricerca di una alternativa. Si deve riuscire a vincere l'iniziale diffidenza del cliente belga, e da questo punto di vista il cioccolato e l'offerta del salato si stanno rivelando un passepartout dal successo inaspettato. Due scelte sono state importanti: da un lato inserire un angolo dedicato al pane, in linea con la tradizione della pasticceria belga e dall'altra scegliere un partner di sicura qualità per quel che riguarda la caffetteria. E non potevamo che scegliere Illy, nostro partner storico anche qui a Padova.

L'obiettivo che ci siamo posti è portare all'estero la nostra idea di pasticceria: materie prime italiane, design innovativo, equilibrio negli accostamenti di sapore e consistenza, e nello stesso tempo rispetto per le esigenze care al cliente belga. Per questo ci impegniamo da sempre nella formazione del cliente e in autunno porteremo a Bruxelles i tradizionali appuntamenti del training del palato. Si parla spesso di *made in Italy*, ma non è per niente scontato riuscire a trasmettere la sensibilità nel campo alimentare, ed oggi il gusto e la tradizione italiana hanno ancora molto da dire in campo internazionale.

Le Nouvel Espace Gourmand Biassetto

Pasticceria Biassetto has a whole host of projects in the pipeline, and we would be delighted for the readers of this magazine to share our joy at the opening of *Le Nouvel Espace Gourmand Biassetto*, our new patisserie in Brussels.

The Biassetto family has very close ties to Belgium: my brother Alessandro and I were born and trained to be patissiers here. However an array of additional reasons lie behind our decision. Brussels has always been a powerhouse of innovation in international patisserie: De Bailleulle, Mahieu, and Wittamer are historic names and landmarks in their field. Professional training throughout the city is second to none, and Belgians have the best world's devoted chocolate cultures.

Nowadays, however, there is a clear need for fresh new ideas, and so we decided to introduce our own special brand of creativity.

The first few months of business confirmed that the market was in need of an alternative. Our first obstacle was to win the trust of a discerning Belgian clientele, but our range of chocolate and savoury treats is proving to be a success we could never have dreamed of. We made two important decisions: one was to include a bakery, a traditional feature of Belgian patisseries; the other was to choose the finest quality coffee for our coffee shop. *Illy*, our long-standing partner in Padua, was the obvious choice. Our aim was to export the concept behind our pastries, which is based on Italian raw materials and flair, plus a balanced blend of flavour and texture. What is more, we lavish attention on the fine touches that are so important to Belgian chocolate-lovers. We have always involved our clientele in our work and, true to form, this autumn we will be bringing our traditional "palate training" events to Brussels. Much is said about Italian products, but it is a far from easy task to raise food awareness, even though today Italian taste and tradition still have so much to offer the world.



affidate a noi il momento del dessert

dolci da carrello · tortine individuali · mignon · biscotti · cioccolatini · dolci per la prima colazione



BIASETTO
pasticceria

Cioccolato al peperoncino



Pepe, peperoncino, cannella, vaniglia, cardamomo...sono sempre state merce ricercatissima: al tempo delle grandi conquiste d'oltreoceano in Europa si gareggiava per accaparrarsi i migliori mercati di spezie, portandole dai paesi dove crescevano spontaneamente o dove erano coltivate. Alla tavola dei nobili venivano studiate le ricette più curiose per trovare quel gusto, quel sapore nuovo che avrebbe stupito i commensali più difficili. Anche il cioccolato non è sfuggito a questa contaminazione. Ma non è una vera novità, bensì un rifarsi alla tradizione più antica della xocolàtl, quella ereditata dai popoli precolombiani e trasmessa a noi dai conquistadores spagnoli. I Maya usavano vaniglia e peperoncino per creare vere e proprie "ricette". Stephen Houston in Guatemala ha decifrato, dal linguaggio nahuatl, parlato da quel popolo, la frase *ik-al kakaw* che vuol significare "cacao al peperoncino". Anche gli Aztechi sapevano rendere la cioccolata diversa nel gusto aggiungendovi spezie e aromi. Se si considerano le tantissime varietà di peperoncini messicani

si può facilmente capire che c'erano diversi tipi di *chilcacahuatl*, dal più piccante a quello più dolce. E oggi, da qualche anno, si fa a gara per produrre praline, tavolette, barrette, stecche di cioccolato fondente con alte percentuali di cacao cui vengono aggiunti peperoncini tritati tanto finemente da essere impalpabili, ma anche piccoli pezzetti interi caramellati, canditi, tostati...insomma una vera corsa a chi lo produce più piccante, a chi trova quel peperoncino che davvero era usato già nell'era precolombiana in Messico come l'Habanero o il Chipolte e riesce a trovare l'equilibrio



perfetto con un cioccolato fondente particolare o c'è chi ricorre alla nostra produzione locale, quella calabrese, soprattutto, che nulla ha da invidiare ai prodotti d'oltre oceano, per un cioccolato o una ganache tutta italiana. Il peperoncino è una pianta d'origini americane e fu portata in Europa da Cristoforo Colombo nel 1494. Chiamata "pepe delle indie" risultò di facile adattabilità e venne coltivata un po' ovunque con ottimi risultati.

In collaborazione con Massimo Biagi del Dipartimento di biologia delle piante agrarie dell'Università di Pisa e con il Monastero di Siloe Paul de Bondt e Cecilia Iacobelli hanno studiato una linea di 5 tavolette al cioccolato aromatizzate al peperoncino. **Jalapeno affumicato** è un cioccolato criollo Venezuela 68% cacao, piccante. **Diavolillo** è invece mediamente piccante con peperoncino calabrese e un cioccolato molto "maschio", forte e selvaggio 80% cacao. E per tutti coloro che amano i gusti estremamente forti **Habanero candito** regala sensazioni immediate. La base è un fondete Trinidad 66% con il peperoncino messicano noto per la sua potenza e il suo aroma tipico, candito con miele: una fiammata iniziale davvero incredibile!

Zenzerino di Siloe è con caramello al peperoncino di Siloe di media piccantezza e **Aji** è un peperoncino peruviano molto profumato. Sicuramente il più legato alla tradizione Maya ed Azteca ed il più fedele nel realizzare la vera *Xocolàtl*, quella che le suore spagnole dei conventi di Cuernavaca hanno trasformato per adattarla ai gusti europei dopo la conquista del Messico, è l' (RG). Dal 1890 produce il famoso cioccolato con i cristalli di zucchero anche

nella versione al peperoncino di Sicilia. Oggi la potete trovare in confezione da sei cioccolatini, ma per i più golosi, per chi non può uscire di casa senza la sua piccola scorta di sussistenza, anche nella scatolaina da due.



Chilli chocolate

Pepper, chilli, cinnamon, vanilla and cardamom have always been highly sought-after spices. During the Age of Discovery, European countries fought for control of the most lucrative trade routes, importing spices from lands where they grew wild or were cultivated. In wealthy households, cooks concocted weird and wonderful recipes in a quest for that certain something, a fresh, new flavour that would bring a tingle to the palate of even the most discerning gourmet. Although chocolate was also among the many foods to undergo these experiments, Europe's epicurean pioneers were merely continuing the timeless tradition of *xocolàtl* handed down to us by the Spanish conquistadores who had inherited it from pre-Columbian peoples. Indeed, the Maya used vanilla and chilli to create their very own

"recipes". While working in Guatemala, Mayanist scholar Stephen Houston deciphered the phrase *ik-al kakaw*, which means "chilli chocolate" in the Mayan language, *Nahuatl*. The Aztecs, too, had their own special way with chocolate, seasoning it with spices and aromas. Given the vast assortment of Mexican chilli peppers, it is easy to understand why there were so many types of *chilcacahuatl*, which ranged from fiery hot to sugary sweet. For several years Italy's chocolatiers have vied to produce pralines, slabs, bars and sticks of dark chocolate with a high percentage of cocoa, adding chilli pepper in a variety of forms: ground so finely as to be almost imperceptible, or in caramelised, candied and toasted pieces. Each chocolatier uses all of their skill to produce the spiciest chocolate or takes *Habanero* or *Chipolte* chilli peppers, the very ones used by pre-Columbian peoples in Mexico, to create a perfectly balanced spicy dark chocolate. Some even use Italian chocolate, from Calabria especially, one as fine as any from South America, and they create a genuine Italian speciality or ganache.

Chilli pepper is native to the Americas and was brought to Europe by Christopher Columbus in 1494; known as "pepper of the Indies", it proved to be a versatile plant and was cultivated everywhere with excellent results. Paul de Bondt and Cecilia Iacobelli have worked alongside Massimo Biagi at the University of Pisa's Department of Agrarian Plant Biology and the Monastery of Siloe in Tuscany to devise a range of five chilli chocolate bars.

Jalapeno affumicato is a spicy Venezuelan *Criollo* chocolate with 68% cocoa; **Diavolillo** is a devilishly strong, rugged chocolate made with 80% cocoa, mildly spiced with Calabrian chilli pepper; **Habanero candito** is perfect for lovers of extremely strong flavours and it unleashes its fieriness immediately. The base is a Trinidad dark chocolate with 66% cocoa, which is seasoned with pieces of a honey-candied Mexican chilli pepper known for its typical aroma and potency: your first bite will set your mouth on fire! **Zenzerino di Siloe** is made with a caramel of Siloe's very own mildly spicy chilli pepper; and **Aji** is made with the fragrant Peruvian chilli pepper of the same name.

Antica Dolceria Bonajuto in Modica, Sicily, however, is unquestionably the finest exponent of the Mayan and Aztec chocolate traditions and the closest to genuine *xocolàtl*, the chocolate that Spanish nuns at the Convents of Cuernavaca adapted to European palates after the conquest of Mexico. *Antica Dolceria Bonajuto* has produced its famous chocolate with sugar crystals, as well as a version with Sicilian chilli pepper, since 1890. Today you can buy it in boxes of six chocolates, but for real chocoholics who daren't leave home without an emergency supply, it also comes in boxes of two.