



di Luigi Biasetto  
Chef Pasticcere  
e titolare  
della Pasticceria  
Biasetto di Padova

# E anche i macaron arrivarono grazie a Caterina de Medici



L'arrivo in Francia dei macaron risale al 14° secolo: qui fu portato dai cuochi personali di Caterina de Medici. Oggi sappiamo che la dolcezza di questa creazione ha origine nelle radici del Mediterraneo. Fece la loro comparsa per la prima volta in Europa alla fine del 13° secolo con l'espansione delle popolazioni di origine ebraica in Andalusia: durante gli 8 giorni della Pasqua ebraica si consumavano per tradizione dolciumi privi di farina e di lievito. Il nome ha un'etimologia che richiama sia la parola greca che indica il "dolce ben augurale" che il maccherone italiano, con riferimento alla forma tondeggiante. Dal suo arrivo in Francia questo pasticcino seguì una serie di evoluzioni fino al 1862, quando Louis - Ernest Laduree rivoluzionò i macaron

creando il pasticcino più alla moda dei nostri giorni. La ricetta del macaron è identica a quella dell'amaretto morbido, sono le differenze di lavorazione che portano al caratteristico sviluppo a forma di cupoletta con un gradinetto sul bordo. I macaron possono essere di due tipi: il macaron lorraine, una piccola meringa con farina di mandorle che somiglia ad un biscotto, e il più celebre Macaron de Paris. Il Macaron de Paris è composto da una ganache cremosa racchiusa fra due meringhette che ne riprendono i colori. La ricetta che vi propongo qui di seguito è quella dei MACARON DE PARIS.

## The macaroon another delicacy brought to Italy by Catherine de' Medici

The macaroon first came to Italy from France in the 14<sup>th</sup> Century. It was brought by the personal cooks of Catherine de' Medici, although we now know that this sweet delicacy has its roots in the Mediterranean. It first appeared in Europe in the late 13<sup>th</sup> Century, among the growing Jewish community in Andalusia, whose tradition it was to eat sweets made without flour or yeast during the 8 days of Passover. The etymology of the name stems from both the Greek word for a "cake bringing good fortune" and the Italian word "maccherone", referring to its rounded shape. After its arrival from France, this small delicacy went through a succession of changes until 1862, when Louis-Ernest Laduree revolutionised the macaroon, creating something more akin to what we know today.

The recipe for macarons is similar to the recipe for soft Italian almond biscuits, the only differences being the steps in the process leading to the macaroon developing its characteristic dome shape with a stepped edge.

There are two types of macaroon, the 'Lorraine macaroon', a small, biscuit-like meringue made with almond flour, and the more celebrated 'Macaron de Paris'. The Macaron de Paris consists of a creamy ganache encased between two meringues of the same colour.

This recipe is for making Macarons de Paris.



## I MACARON DE PARIS.

**Tempo di esecuzione** circa 2 ore  
**Rendimento** 90 macaron di Parigi  
**Cottura** 200° C per 12-16 minuti

**Ingredienti:** 70 grammi di polvere di mandorle, 200 grammi di zucchero a velo, 60 grammi (2 uova) di albume (a 28°C), 25 grammi di zucchero, colore a piacere (colorante alimentare)

**Procedimento:** Montare molto solido l'albume. Aggiungere la polvere di mandorle con lo zucchero. Amalgamare delicatamente con la marisa (spatola di gomma a testa piatta) finché la massa inizia a smontare un po', quindi con l'aiuto di una tasca da pasticciere stendere delle grosse nocchie di impasto in una teglia rivestita da carta da forno. Lasciar asciugare per minimo un'ora a temperatura ambiente prima di cuocere.

### Per la farcitura: CREMA AL BURRO

Portare a bollore 40 grammi di acqua con 110 grammi di zucchero e mezza stecca di vaniglia. Contemporaneamente mettere a montare 2 tuorli d'uovo su cui versare lo zucchero bollente e continuare a montare fino a raffreddamento. quindi aggiungere 200 grammi di burro morbido a pomata.

A piacere in questa crema si potrà aggiungere cioccolato, succo di arancio o di limone, purea di fragole. Usatela per farcire le vostre meringhette e...deliziatevi!



## Macarons de Paris

**Preparation time**  
approx. 2 hours

**Yield** 90 Macarons de Paris

**Ingredients:** 70 g powdered almonds, 200 g icing sugar, 60 g egg white (2 eggs) at 28°C, 25 g castor sugar, food colouring (of your own choice)

**Procedure:** Beat the whites to a very firm consistency. Add the powdered almonds with the sugar. Fold the ingredients together delicately with a flat headed rubber spatula until the mixture begins to lose volume slightly, then use a piping bag to form large nut-sized dollops of the mixture on a baking tray covered with oven paper. Leave to dry for at least an hour at room temperature before cooking, then bake at 200°C for 12-16 minutes.

### For the filling: BUTTER CREAM

Bring 40 ml of water to the boil with 110 g sugar and half a vanilla pod. In the meantime, beat 2 egg yolks. Pour the boiling syrup onto the yolks and continue beating until cool, then add 200 g of softened, creamed butter.

You may, if you wish, add chocolate, orange or lemon juice or pureed strawberries to this cream.

Use to fill the meringues and enjoy!



Planetaria Marte 5, Sirman

**Come conservare i macaron:** La corretta conservazione è determinante per mantenere intatte le caratteristiche di gusto e consistenza e quindi per garantirne il successo. Il macaron può essere conservato fino a 6 mesi se mantenuto a -21° C all'interno della scatola di confezionamento chiusa. Potrà essere invece conservato per 7 giorni in frigorifero a +4°C all'interno della scatola di confezionamento aperta oppure a temperatura ambiente all'interno della scatola di confezionamento aperta il 1° giorno e poi mantenuta chiusa.

**How to store macarons:** The right storing conditions are vital in order to preserve the characteristic taste and consistency and ensure the success of the recipe. Macarons can be kept for up to 6 months at -21 °C in a sealed container.

They may be kept for 7 days in the refrigerator at +4°C, in an opened container, or at room temperature, opening the container the first day and then keeping the container sealed.

# ZUMMO®

**fantini silvano** [www.fantini-silvano.com](http://www.fantini-silvano.com)

Rivenditore Ufficiale per l'Italia  
Ditta Fantini s.a.s. di Fantini Silvano & C.  
Via Enzo Ferrari 1 - Bolzano - Tel 0471/251011 Fax 0471/251588



## I segreti del barman

### The bartender's secrets

di Angelo Borrillo

Vice Presidente  
Nazionale AIBES

# Prelibato anche al bar



## A delicious choice for the bar



Each season has its mushroom: one of the most popular is of course the champignon, which is often used in bars serving light meals to make excellent salads, or as a topping for toasted crostini, lightly sautéed in olive oil with parsley and flavoured gently with shallot. In the right season of course (September/October), nobody can resist a delightful salad with royal agaric, celery and flakes of Grana cheese. The king of all mushrooms – the porcino – is a whole topic in its own right and is used to make succulent delicacies. In the bar, it may be served with rocket and flakes of Grana cheese as an accompaniment for a delicious carpaccio, with a plate of roast beef, or as a pâté to go with toasted crostini. Then of course there are



**O**gni stagione ha il suo fungo: tra i più comuni gli Champignon, che vengono spesso utilizzati nei bar con piccola ristorazione per preparare delle ottime insalate oppure come base per crostini caldi, appena saltati in padella con olio d'oliva, prezzemolo ed un leggero profumo di scalogno. Naturalmente, sempre nel periodo giusto (settembre/ottobre), una bella insalatina con ovuli bianchi, sedano e scaglie di grana non si può rifiutare.

Un discorso a parte merita il re dei funghi, "il Porcino", il quale viene utilizzato per preparare delle succulente prelibatezze. Al bar lo potremmo trovare con scaglie di grana e rucola come condimento ad un buon carpaccio o abbinato ad un piatto di roastbeef, oppure sotto forma di paté accompagnato a crostini di pane caldo.

Da non dimenticare i Chiodini ed i Gallinacci, i quali vengono solitamente proposti in insalata, ma che saltati in padella potrebbero rappresentare un'innovativa e gustosa idea per l'aperitivo. Altra variazione interessante potrebbe essere una bella zuppa di porcini e crostini di pane, e se proprio volessimo esagerare, come rifiutare un risottino con salsiccia, funghi e zafferano? Esplorando con attenzione il variegato mondo del food & beverage, troviamo anche un liquore preparato con funghi: il SERFUNGHI, un amaro prodotto in Calabria. Naturalmente gli abbinamenti più appropriati con i funghi, nella categoria del beverage, sono i vini, ma in questo caso potremmo anche pensare ad alcuni cocktail preparati ad hoc. Tra i classici potremmo proporre un Negroni sbagliato, con il gin sostituito con il Prosecco, oppure, sempre assecondando la moda del momento, uno spritz con il Cinar oppure il Biancosarti al posto del più dolce a tradizionale Aperol. Se proprio dovessi aggiungere una preferenza dettata da un gusto del tutto personale, non sarebbe assolutamente da disdegnare un Bitter Campari frozen aromatizzato con twist di arancio.

honey mushrooms and chanterelles, which, while usually served in a salad, offer an innovative and tasty solution for an aperitif if sautéed.

Another interest variation on the theme is an excellent porcini soup with toasted bread crostini and, if we really want to push the boat out, who can resist a risotto with sausage, mushrooms and saffron?

In the rich and varied food and beverage world, there is even a liqueur made with mushrooms: the digestif SERFUNGHI produced in Calabria.

Of course, of all beverages, wines are the best accompaniment for mushrooms, although I can think of a few cocktails – modified appropriately – which could also produce promising results. One could serve a classic Negroni with a different slant, using prosecco instead of gin, or, in keeping with today's trends, a 'spritz' wine cooler with Cinar or Biancosarti instead of the sweeter, traditional Aperol. And to think of something along the lines of my own tastes, I wouldn't say no to a frozen Campari Bitter, aromatised with a twist of orange.





di Stefano Renzetti  
www.bar.it

# Il Carpaccio dell'Harry's bar

## Lussuoso, rapido, leggero

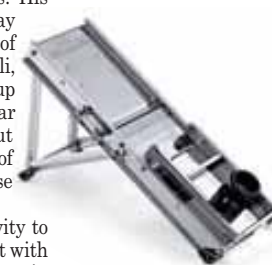
**M**angiare al bar è sempre più frequente; il light lunch al bar a pranzo oramai è diventato una esigenza perché offre velocità di servizio, prezzo contenuto e digeribilità del cibo. Già dal 1931, anno di apertura dell'Harry's bar di Venezia, esisteva la possibilità di mangiare qualcosa al bar. Ovviamente la cucina del bar non può permettersi preparazioni importanti come quella completamente attrezzata di un ristorante ed è per questo che spesso si utilizzano materie prime che hanno bisogno di poca trasformazione. Ma torniamo all'Harry's bar di Venezia. Ricerche storiografiche hanno riportato alla luce un curioso racconto di Giuseppe Cipriani, patron del locale. Egli narra che nel 1950 serviva per la prima volta un piatto alla contessa Amalia Nani Moncenigo che non poteva mangiare carne cotta e, a quanto pare, fu proprio così che venne inventato il carpaccio, nome preso in prestito dal pittore Vittore Carpaccio che in quel momento esponeva a Venezia. Ma come spesso accade c'è più di una versione, ed è giallo! Personalmente ho avuto il piacere di collaborare con un grande barman con una carriera lunga ed affascinante; spesso durante le pause dal lavoro mi raccontava della sua vita e delle sue esperienze. Oltre ad essere stato al servizio di sir Wiston Churchill, egli lavorò nei più bei locali del mondo fra cui l'Harry's bar di Venezia, ove operò al servizio di Giuseppe Cipriani per vari anni. La sua storia recita che un giorno un quasi trentenne rampollo di una famiglia importantissima italiana, Gianni Agnelli, dopo aver ancorato la barca a vela in laguna, con una schiera di amici si presentò affamato dal barman dell'Harry's e chiese la possibilità di sfamare tutto il gruppo, ma in cucina c'era ben poco! Giusto un pezzo di filetto, non sufficiente per tutti, un pezzo di grana e dei prataioli crudi. Ci volle la fantasia e la creatività di un barman per dividere quel pezzo di filetto per tutti e condirlo con le poche cose che c'erano in frigo. Il grande barman in questione è Ferruccio Bocus, già fondatore del Caminetto di Cortina D'Ampezzo, ove ebbe l'onore di avere ospiti 18 re e vips tra i più straordinari. Il carpaccio oggi si presta alle più varie interpretazioni; la ricetta di seguito descritta è chiaramente con i funghi crudi.



### Carpaccio at Harry's bar

#### Sumptuous, quick and delicate

It is becoming increasingly frequent to eat at the bar and a light bar lunch is essential now, because it is quickly served, does not cost much and is usually easy to digest. Back in 1931 when Harry's Bar opened in Venice, they already offered their guests the chance to have a snack at the bar. Obviously, dishes cannot be prepared at the bar of the same standard and level as in a fully equipped restaurant, which is why ingredients are often used that need little work. Let's get back to Harry's Bar in Venice though. Historic research has revealed an unusual story by Giuseppe Cipriani, who owned the bar. He tells the story that in 1950 he was the first to serve a dish to Countess Amalia Nani Moncenigo who could not eat cooked meat and, it seems, that is when Carpaccio was invented, taking its name from the painter Vittore Carpaccio who was exhibiting his works in Venice at the time. However, as often happens there is more than one tale and the truth is unknown! I have personally had the pleasure of working with a great barman who has a very long and fascinating career; during our breaks at work he often used to tell me about his past life and experiences. Besides having served Sir Winston Churchill, he had also worked in some of the best bars in the world, including Harry's Bar in Venice, where he worked for Giuseppe Cipriani for several years. His story holds that one day a thirty-year old scion of a highly renowned Italian family, Gianni Agnelli, anchored his yacht in the lagoon and then with a group of hungry friends went to the barman at Harry's Bar and asked if there was food enough for them all, but there was precious little in the kitchen! Just a piece of fillet, not enough for them all, some Parmesan cheese and some raw field mushrooms. The barman needed a lot of imagination and creativity to divide that piece of meat among them all and season it with the few things he had in the fridge. The great barman in question was Ferruccio Bocus, who founded the Caminetto in Cortina D'Ampezzo, where he had the honour of having as his guests 18 of the most amazing kings and VIPs. Carpaccio can be interpreted in numerous ways nowadays and the following recipe clearly uses raw mushrooms.



Ortolina,  
Sirman

### Carpaccio ai funghi

**Ingredienti (per 6 persone):** 450 g di controfiletto di manzo affettato a macchina; 5 cl. succo di 1 limone grande; 6 cl di olio extravergine di oliva; sale e pepe bianco macinato fresco; cappelle di champignons; 150 g di parmigiano sfogliato

**Preparazione:** Deporre le sottili fettine di carne sui piatti senza sovrapporle. Condire le fettine di carne con il succo del limone e l'olio leggermente, sale e pepe. Pulite le cappelle di funghi e tagliatele a fettine. Aggiungere il parmigiano tagliato con la mandolina. I funghi coltivati possono essere sostituiti con porcini o ovuli affettati.



### Carpaccio with mushrooms

**Ingredients (for 6):** 450 g of sirloin beef sliced on the machine; 5 cl of juice from a large lemon; 6 cl extra virgin olive oil; salt and freshly ground white pepper; champignon mushroom caps; 150 g of Parmesan slivers.

**Preparation:** Place the fine slices of meat onto the plates without overlapping them. Season the meat slices with the lemon juice and olive oil very delicately, add salt and pepper. Clean the mushroom caps and slice them over the meat. Add the Parmesan cut with the slicer. The cultivated mushrooms can be replaced with sliced pore mushrooms or ovules.



Mantegna 330,  
Sirman