



TRA MILANO, PARIGI E NEW YORK

di EMANUELE PATRINI

La mia vita è scandita da una serie di “amori” quelli personali, familiari e luoghi del cuore. Luoghi fisici che hanno lasciato in me un segno. Dopo Milano, città in cui vivo, ci sono altre due città che mi hanno stregato ed in cui ho vissuto un breve periodo della mia vita: Parigi e New York.

Queste due città così diverse ma altrettanto cosmopolite hanno alimentato e forgiato la mia passione per i dolci ed in modo particolare il cioccolato. Quando cucino un dolce che non sia della tradizione popolare, mi ispiro ai pastry chef francesi in primis o ad alcuni bakery specialist americani.

Il cioccolato per me è tutto, è la carica per affrontare la giornata, la forza nei momenti difficili, il momento coccola alla sera quando mi siedo sul divano a leggere o a guardare un film o una serie tv.

Ho una così grande passione che sono diventato un assaggiatore certificato, si chiamano così i sommelier del cioccolato, e ci ho dedicato un libro “Sua Maestà il Cioccolato”.

Zàini mi ha chiesto di raccontare qualcosa di me e della mia vita che sia collegato al cioccolato. Nel blog e nei miei social spesso vedete post di dolci con il cioccolato, onestamente ho usato questo ingrediente anche nel salato fra le mie varie esperienze culinarie.

Di fatto però per me il cioccolato è anche un viaggio visivo ed organolettico altrimenti non avrei studiato così tanto in questi anni questo alimento. Se chiudo gli occhi ed immagino di viaggiare mi vedo davanti alle vetrine di alcuni maestri cioccolatieri parigini che hanno deliziato il mio palato ed i miei occhi anche in situazioni di sconfitta.

Sono solito nel periodo autunno invernale prendere l'aereo ed andare a Parigi per fare il giro delle pasticcerie dei maestri cioccolatieri che incantano la città con le loro vetrine e creazioni. Entro, osservo, mi nutro con gli occhi di quello che vedo. Inspiro i profumi e poi assaggio.

La mente corre, vaga felice e si immagina i Paesi dove vengono coltivate la fave di cacao. Il palato riconosce le note ed i sentori degli aromi che vengono aggiunti a questi dolci e segno tutto su un mio taccuino.

Fin da piccolo, da mio padre, sono stato abituato ad osservare le vetrine delle pasticcerie in Italia o all'estero. Mi ha insegnato a gustare sia con gli occhi che con il palato. Questo insegnamento lo porto con me da tantissimi anni.



Anche quando ho vissuto a NY mi sono nutrito di questo iscrivendomi a moltissimi corsi di bakery quando ero libero. Sono sempre stato molto curioso...

La mia cucina si è sempre ispirata alla alta pasticceria e alla internazionalità di questo elemento. Bisogna sempre ispirarsi ai “grandi” per migliorare sé stessi. Si possono fare dei dolci strepitosi da pasticceria anche a casa, questo è uno dei miei motti.

Questo plumcake, tipico dolce anglo americano, si veste della eleganza e raffinatezza della pasticceria francese, ma ha dentro di sé tutta l'italianità che posso esprimere. Tutte le volte che lo preparo e poi taglio le fette, quando lo assaggio, sento mescolarsi la morbidezza del dolce, con il sapore intenso della crema al cioccolato e la spumosità della meringa.

Un connubio ed un bilanciamento che se si chiudono gli occhi permettono di viaggiare e sviluppare le belle sensazioni di appagamento che rende al palato.

*#StorieDiCioccolatoZaini
@CRAVATTE AI FORNELLI*

*#food #foodporn #StorieDiCioccolatoZaini #recipe #cioccolato #chocolate #adv #baking #dolce #dessert
#dolcedelgiorno #emanuelepatrini #cravatteaifornelli*

TRA MILANO, PARIGI E NEW YORK



INGREDIENTI:

- **Base:**
- **100g** di cioccolato fondente extra 50% Emilia Zaini
- **200g** di farina 00
- **150g** di zucchero semolato
- **3** uova
- **100g** di burro
- **50g** di fecola di patate
- **10g** di cacao amaro Emilia Zaini
- **1** bicchiere di latte intero
- **16g** di lievito per dolci (1 bustina)
- **Farcia:**
- **200g** di cioccolato fondente extra 70% Emilia Zaini
- **175g** di formaggio spalmabile allo yogurt greco
- **Meringaggio:**
- **70g** di albumi a temperatura ambiente (2 uova)
- **135g** di zucchero semolato
- **28g** di acqua

© Emanuele Patrini



Difficoltà
MEDIA/ALTA



Preparazione
120 min



Porzioni
6/8 persone

1 Lavorate le uova con lo zucchero, con le fruste elettriche o in planetaria, sino ad ottenere una crema molto morbida e spumosa.

2 Fondete il burro e lasciatelo intiepidire. Miscelate la farina con la fecola e il lievito.

3 Unite all'impasto il burro fuso ed il latte e per ultimo la farina, a pioggia.

CONSIGLIO

Servitelo con un buon the o caffè.



- 4** Dividete l'impasto in due parti uguali ed aggiungetegli il cioccolato fuso ed il cacao.
- 5** Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake da 26cm con il tubo per creare il buco interno.
- 6** Versate a cucchiaiate i due impasti a strati a poi con uno stuzzicadenti formate la marmorizzazione.
- 7** Cuocete il plumcake a 170°C per circa 40 minuti. Fate la prova stecchino per verificare che sia cotto. Sfornate e fate raffreddare.