

L'appuntamento

La torta che vorrei

Glasse colorate, frutta candita e cioccolato in scaglie. Ricette golose in libreria

Benedetta Palmieri

Glasse colorate, frutta candita, cioccolato in scaglie o in creme dense e profumate, panna, granella e vaporosi pandispagna: quella di far dolci è un'arte variopinta e gustosa, e soprattutto con una sua specificità ben definita. Chi è esperto nell'impastare pizze e brioche rustiche non è infatti detto sappia cuocere il babà, né che un campione della millefoglie sappia fare altrettanto bene una linguina allo scoglio o un cosciotto al forno. Del resto, anche corsi, siti internet, scuole e simili si sono specializzati, e insegnano come diventare dei veri esperti nei vari campi del mondo culinario. Questa settimana, ad esempio, vedrà protagonisti torte e cioccolato, in un tripudio di zuccheri da non lasciare indifferenti. Mercoledì sarà la volta delle prime, con l'incontro «Non solo torte» durante il quale - con l'occasione di presentare il proprio libro, uscito di recente, «La torta che vorrei» (edito da Gribaudò) - Letizia Grella regalerà tantissimi consigli su fattura e decorazione. Accompagnata da Cira Lombardo, dunque, oltre a svelare le dosi perfette e i tempi di lievitazione adatti per ogni dolce, spiegherà anche come renderlo più bello o divertente (ispirandosi anche alla tradizione anglosassone, particolarmente attenta a questo aspetto della creazione dolciaria): forme inusuali, decorazioni di zucchero e tante altre curiosità. L'appuntamento è appunto per mercoledì alle ore 18, presso la Feltrinelli (via Santa Caterina a Chiaia 23). Il posto è lo stesso, ma il giorno è invece giovedì, per un incontro tutto dedicato al cioccolato. Sarà presentato, ancora alle 18, il calendario dei corsi della Scuola del Cioccolato Perugia; ma - siccome per credere quasi sempre bisogna prima provare - chi parteciperà sarà anche guidato dai Maestri Cioccolatieri attraverso una degustazione irresistibile di variazioni al cioccolato. Gli stessi Maestri, poi, dispenseranno consigli e snoccioleranno segreti su

I consigli
Dalla
fattura
alle
decorazioni
di zucchero
e tante altre
curiosità

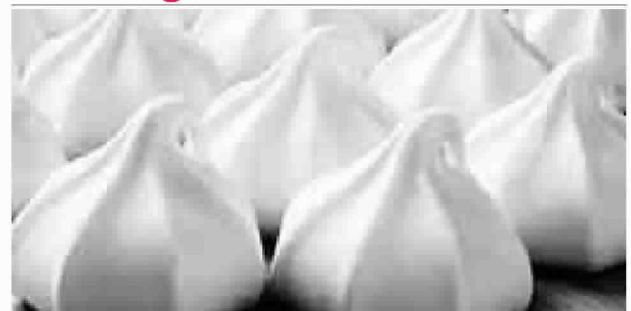


La curiosità La torta pupazzo particolarmente adatta alle bambine

come assaggiarlo esaltandone le qualità e le differenze, ma anche su come lavorarlo e farne ciò che più si desidera. E insomma: chi, folgorato da tanto gusto, sarà particolarmente incuriosito e vorrà provare a produrre anche a casa qualcosa di perlomeno simile, i corsi (Città del Gusto, in via Coroglio) saranno dedicati a diverse specialità a base di cioccolato. Tra gli altri: martedì 15 (dalle 17 alle 22) si imparerà a fare delle versioni mini della Sacher, torta tipica dell'Austria con quel sapore

tanto particolare prodotto dal connubio tra la cioccolata nera e la confettura di albicocche; giovedì 17 (dalle 19 alle 22) tutti pronti per la «Voglia di tartufini», che saranno poi raccolti in un cono di cioccolato decorato; mercoledì 23 sarà la volta di «Piacere tavoletta»: i partecipanti realizzeranno un grande tavoletta che potranno personalizzare con le decorazioni che preferiranno.

Le meringhe



Un tuffo nello zucchero bianco

La meringa è una piccola nuvola croccante, leggerissima e zucherina: preparata senza latte e senza glutine, è un dolcetto da

mangiare da solo oppure da usare per arricchire, ad esempio, la decorazione di più di una torta. Quella delle meringhe, inoltre, è una ricetta che può

regalare un intermezzo dolce da leccarsi i baffi, con in più il vantaggio di accelerare i tempi della procedura. La prepa