



Loretta Fanella, durante il corso alla CastAlimenti

la natura nel *P*iatto

PRIMA STAGISTA A CASTALIMENTI ORA INSEGNANTE:
LORETTA FANELLA E LE TENDENZE PER I DESSERT DA
RISTORAZIONE *di Anna Celenta - foto di Matteo Cervati*

Giovane, carina, simpatica e con un talento innato da fare invidia a molti colleghi. Quando le sue mani mettono in scena quello che la sua mente ha ideato nascono meravigliosi dessert che sono un misto tra l'opera d'arte e il gioco. E in effetti quando il dolce è servito sembra di giocare con i colori, le sensazioni e le emozioni che Loretta Fanella è capace di trasmettere. In queste pagine abbiamo selezionato alcune ricette che richiamano la natura, leitmotiv che s'incontra spesso nelle creazioni di Loretta, dove natura sta per ingredienti e materie prime, ma anche immagini (prati, fiori, giardini) che nelle sue mani diventano tangibili. L'abbiamo incontrata alla CastAlimenti di Brescia durante il suo corso sulle nuove tendenze per i dessert da ristorazione...

Estetica e gusto, occhio e gola. Come riesci a conciliare questi aspetti?

Non saprei, dentro di me ho sempre tante idee che vengono fuori quasi da sole. Ho la mente molto elastica e non smetto mai di fantasticare. Sono brava e fortunata a incrociare sempre al meglio queste due strade. Credo che ognuno di noi sia portato per un determinato lavoro e il mio è questo, lo sento dentro!

Come nasce un nuovo dessert?

Ogni dessert ha un inizio e un'evoluzione differenti, in base alle esigenze: un evento, un viaggio, un ricordo, un'emozione. Le fonti d'ispirazione sono tante.

Tradizione e innovazione: contrapposizione o possibile convivenza?

Non c'è presente senza storia. L'innovazione si crea con le basi tradizionali, sia nelle tecniche (dove subentra uno studio per migliorarle e perfezionarle con la tecnologia) sia nel gusto. Dai più classici abbinamenti, cambiando le carte, nascono le grandi emozioni del palato.

L'esperienza o l'incontro più importante per la tua formazione e carriera?

Non sono stati moltissimi, quindi tutti importanti: Fabio Tacchella per i primi stimoli creativi; Cracco per la responsabilità; La CastAlimenti per il ricco bagaglio di informazioni e conoscenze e sicuramente i fratelli Adrià perché mi hanno aperto la mente a 360°; grazie a loro ho imparato a ragionare in un altro modo.

Il commento più strano o straordinario che hai ricevuto?

Il più strano: "ma tu sei una pasticciera o una maga?". Il più straordinario: "grazie per avermi fatto vivere una favola!".



Il giardino Zen

Il giardino Zen

GELATO AL CAMELLO ALLA CANNELLA

225 g	Zucchero
2 n	Stecche di cannella
700 g	Latte
210 g	Panna
20 g	Zucchero invertito
60 g	Latte in polvere
5 g	Stabilizzante per gelati
20 g	Destrosio
100 g	Tuorli d'uovo
75 g	Zucchero

PRALINÉ DI SESAMO NERO

100 g	Sesamo nero tostato
200 g	Olio di semi

BISCOTTO AL SESAMO NERO

80 g	Burro
100 g	Zucchero di canna
105 g	Farina
42 g	Praliné di sesamo nero
q.b.	Colorante nero alimentare o nero di seppia

MERINGA AL SESAMO NERO

18 g	Albumi in polvere
250 g	Acqua
75 g	Zucchero
75 g	Praliné di sesamo nero

GELATINA DI LIMONE

50 g	Acqua
50 g	Zucchero
50 g	Succo di limone
3 g	Gelatina animale

GANACHE DI CIOCCOLATO

75 g	Cioccolato fondente 72%
45 g	Cioccolato al latte 42%
50 g	Panna fresca
13 g	Glucosio
13 g	Burro morbido

GOCCE CROCCANTI AL CIOCCOLATO

4 n	Mandorle tostate
4 n	Nocciole tostate
4 n	Pinoli tostatati
4 n	Ganache di cioccolato
q.b.	Cioccolato fondente temperato
q.b.	Argento in polvere

Gelato al caramello alla cannella. Fate un caramello bruno con la prima parte di zucchero e la cannella. In una pentola a parte scaldate la panna, il latte e lo zucchero invertito; quando arriva a 30°C incorporate tutte le polveri. Scaldate fino a 60°C e unite i tuorli d'uovo precedentemente mescolati con lo zucchero. Cuocete fino a 80°C. Inserite le stecche di cannella e lasciate raffreddare il composto. Il giorno successivo montecate.

Praliné di sesamo nero. Tostate il sesamo in una padella antiaderente e poi trituratelo al mixer aggiungendo l'olio poco a poco.

Biscotto al sesamo nero. Mescolate tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. A metà impasto unite il colorante per ottenere un nero più intenso. Formate dei filoncini e congelateli. Grattugiateli su una placca ricoperta con carta da forno e cuocete a 140°C per circa 7 minuti.

Meringa di sesamo nero. Mescolate tutti gli ingredienti e frullate con un mixer. Lasciate riposare per 10 minuti e montate. Stendete a uno spessore di 2 cm e lasciate asciugare in macchina disidratatrice per 24 ore.

Gelatina di limone. Scaldate l'acqua con lo zucchero, scioglietevi la gelatina animale reidratata e unite il succo di limone. Lasciate raffreddare in frigorifero.

Ganache di cioccolato. Scaldate la panna con il glucosio, versate sui cioccolati e mescolate. Per ultimo unite il burro morbido. Fate maturare in frigorifero per 10 ore.

Rocce croccanti al cioccolato. Ricoprite ogni frutto secco con la ganache di cioccolato fredda. Lasciate asciugare e quindi passate nel cioccolato temperato. Una volta solidificato, colorate con argento in polvere per ottenere l'effetto roccia.

Decorazioni. Con del cioccolato temperato disegnatte i rastrelli caratteristici del giardino Zen su del cacao e fateli raffreddare. Su della polvere di yogurt disegnatte l'alberello bonsai.

Mise en place. Su un piatto rettangolare stendete il praliné al sesamo per fare la sabbia del giardino. Ricoprite il gelato al caramello alla cannella con la meringa al sesamo nero sbriciolata e posizionate la pallina di gelato su un lato del giardino. Con la gelatina al limone cotta, due amarene, un po' di biscotto sbriciolato e un po' di meringa costruite la base sulla quale posizionare la roccia di gelato al caramello alla cannella ricoperto con meringa al sesamo nera sbriciolata. Posizionate le rocce nel piatto mettendo le più alte dietro. Alla fine appoggiate il rastrello di cioccolato su una roccia e l'alberello bonsai.

“Il più noto dei giardini zen è il karesansui. È un giardino tipico della cultura giapponese in cui gli elementi (acqua, piante e pietre) sono rappresentati da pietre e ghiaia.”



Arriva la primavera...

CREMOSO ALLO YOGURT

- 130 g Panna fresca
- 5 n Albumi freschi
- 50 g Zucchero
- 2 n Gelatina animale in fogli da 2 g l'uno
- 100 g Cioccolato bianco
- 1 n Pizzico di sale
- 150 g Yogurt greco fresco
- 20 g Yogurt in polvere

GELATO AL PISTACCHIO

- 600 g Latte
- 230 g Panna
- 8 g Glucosio
- 45 g Zucchero invertito
- 70 g Latte in polvere
- 125 g Zucchero
- 5 g Stabilizzante per gelati
- 70 g Acqua
- 200 g Pistacchi verdi di Noto pelati
- 50 g Praliné di pistacchi verdi di Noto

BISCOTTO MORBIDO

AL FRUTTO DELLA PASSIONE

- 60 g Tuorli d'uovo
- 30 g Zucchero
- 250 g Cioccolato bianco
- 125 g Burro
- 200 g Albumi
- 60 g Zucchero
- 100 g Succo di frutto della passione

ALI CROCCANTI

- 200 g Tpt di mandorle
- 35 g Albume invecchiato
- 25 g Acqua
- q.b. Gocce di colorante rosso

MERINGA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

- 3 g Albumi in polvere
- 25 g Zucchero
- 5 g Frutto della passione liofilizzato
- 65 g Albumi freschi
- 65 g Acqua

PER LA FINITURA

- q.b. Granella di pistacchi
- q.b. Germogli misti freschi
- q.b. Fiori misti freschi
- q.b. Frutto della passione fresco

Cre moso allo yogurt. Cuocete a bagnomaria gli albumi con lo zucchero e la panna. Togliete dal fuoco e unite il cioccolato, la colla di pesce e i due yogurt. Mescolate bene e conservate in frigorifero.

Gelato al pistacchio. In una pentola scaldate il latte, la panna, il glucosio e lo zucchero invertito a 30°C. Unite il latte in polvere, lo zucchero, lo stabilizzante e l'acqua. Portate il tutto a 80°C. Togliete dal fuoco, unite i pistacchi e il praliné e tritate con il mixer per circa 10 minuti. Riempite i contenitori del Paco Jet e congelate a -30°C.

Biscotto morbido al frutto della passione. Montate i tuorli d'uovo con la prima parte di zucchero. A parte, sciogliete il cioccolato con il burro. Montate gli albumi con il resto dello zucchero e unite tutti gli ingredienti con cura. Alla fine unite il succo di frutto della passione. Versate su una placca da forno e cuocete a 185°C per circa 30 minuti.

Ali croccanti. Cuocete lo zucchero con l'acqua a 119°C. Montate 35 g di albumi e versate sullo zucchero ancora caldo. Continuate a montare per almeno 10 minuti. Mescolate 40 g di albumi con il tpt di mandorle e colorate con 3 gocce di colorante rosso. Unite la meringa. Fate una sagoma a forma di ali di uccellino e posatela su un foglio di materiale siliconato, quindi stendete la massa montata. Lasciate asciugare per 50 minuti nell'essiccatore (1). Cuocete in forno a 170°C per 8 minuti.

Meringa al frutto della passione. Mescolate tutti gli ingredienti e lasciate idratare per 5 minuti. Montate la macchina per 10 minuti fino a ottenere un impasto ben soffice e spumoso. Con un sac à poche stendete la meringa leggera a forma di testa dell'uccellino. Fate seccare a 50°C per 2 ore.

Mise en place. Stendete sul piatto il cremoso allo yogurt, quindi create un prato con la granella di pistacchio. Mettete delle briciole di biscotto morbido al frutto della passione (2) e stendete alcuni fiori e germogli sul prato. Fate una quenelle di gelato al pistacchio che sarà il corpo dell'uccellino. Posizionate ali croccanti e la testa di meringa al frutto della passione, dove avrete fatto gli occhi con pasta di liquirizia.

“Questo è uno dei miei dessert preferiti. Prima è nato l'abbinamento: yogurt, frutto della passione e pistacchio, al quale, poi, ho voluto dare una forma divertente e così è nato questo uccellino che spicca il volo verso l'infinito”

Il puzzle floreale

SEMIFREDDO ALLA LAVANDA

250 g Latte
10 Fiori di lavanda
50 g Zucchero
2 n Gelatina animale
130 g Panna

MOUSSE DI FRAGOLINO

250 g Latte
25 g Infusione al fragolino
50 g Zucchero
2 n Gelatina animale
130 g Panna

PANNA COTTA AL KARKADÈ

300 g Panna
18 g Karkadè
75 g Zucchero
3 g Gelatina animale

GELATINA ALLA CAMOMILLA

300 g Acqua
15 g Camomilla
50 g Zucchero
2 n Fogli di gelatina animale da 2 g
0,9 g Agar agar

BISCOTTO ALLA ROSA

380 g Burro
200 g Zucchero
2 n Tuorli d'uovo fresco
1/2 n Uovo intero
500 g Farina
1 g Sale
20 g Polvere di infusione alla rosa

TÈ ALLA VERBENA E MENTA

225 g Acqua
15 g Zucchero
5 g Infusione di verbena e menta

Semifreddo alla lavanda. Mettete in infusione i fiori di lavanda nel latte. Mescolate lo zucchero e scaldate. Colate e unite la gelatina reidratata. Montate la panna e unitela alla massa. Riempite gli appositi stampi a forma di puzzle e congelate.

Mousse al fragolino. Miscelate il latte e l'infusione di fragolino. Mescolate lo zucchero e scaldate. Colate e unite la gelatina reidratata. Montate la panna e unitela alla base. Riempite gli appositi stampi a forma di puzzle e congelate.

Panna cotta al Karkadè. Fate un'infusione del karkadè nella panna. Scaldatela e passatela al colino. Aggiungete lo zucchero e la gelatina reidratata. Riempite gli appositi stampi a forma di puzzle e congelate.

Gelatina alla camomilla. Scaldate l'acqua con lo zucchero, unite i fiori di camomilla e lasciateli in infusione per circa 4 minuti. Colate e bollite una parte con l'agar agar. Unite al resto dell'infusione la gelatina animale reidratata. Riempite gli stampi a forma di puzzle e conservate in frigorifero.

Biscotto alla rosa. Mescolate tutti gli ingredienti come per una comune pasta frolla. Riempite gli stampi a forma di puzzle e cuocete in forno con vapore a 100°C per 7 minuti. Congelate immediatamente. Sformate e terminate la cottura a 190°C per altri 8 minuti. Fate raffreddare.

Tè alla verbena e menta. Scaldate l'acqua con lo zucchero, versate sull'infusione e lasciate riposare per 5 minuti coperto. Colate e raffreddate in frigorifero.

Mise en place. Assemblate i pezzi del puzzle seguendo l'ordine della ricetta. Accompagnate il dessert con tè freddo alla verbena e menta.

Karkadè è il fiore dell'ibisco da cui si può ricavare per infusione una bibita dissetante dal sapore gradevole e dal colore rosso intenso. Si tratta di una bevanda digestiva, che regolarizza la funzionalità epatica, è antinfiammatoria, lenitiva e vitaminizzante





La spirale di limone con gelatina di panna e salsa di more

GELATINA DI PANNA

- 125 g Acqua
- 1,6 g Agar agar
- 3 n Fogli di gelatina animale da 2 g
- 375 g Panna
- 30 g Zucchero

MARSHMALLOW DI LIMONE

- 40 g Albumi
- 100 g Succo di limone
- 5 n Fogli di gelatina animale da 2 g
- 250 g Zucchero semolato
- 120 g Acqua

SORBETTO DI LIMONE

- 350 g Acqua
- 150 g Zucchero
- 85 g Glucosio
- 4,5 g Stabilizzante per sorbetti
- 400 g Succo di limone fresco

SALSA DI MORE

- 200 g More fresche
- 50 g Zucchero

PERLE DI MORE

- 30 n More fresche

FINITURA

- q.b. Foglioline di menta fresca
- q.b. Petali

Gelatina di panna. Bollite l'acqua con lo zucchero e l'agar agar. Unite la panna, la gelatina animale sciolta a 30°C e mescolate bene. Stendete su un foglio di acetato all'altezza di 0,5 cm e congelate. Tagliate dei dischi aiutandovi con un coppapasta. Conservate in congelatore.

Marshmallow di limone. Cuocete lo zucchero e l'acqua a 117°C. Raffreddate a 80°C. A parte, montate gli albumi, unite lo zucchero cotto a 80°C e il succo di limone precedentemente scaldato a 30°C con la gelatina animale ammorbidita. Montate per circa 10 minuti. Stendete il marshmallow sui dischi di gelatina (1) di panna utilizzando un sac à poche dando la forma di spirale.

Sorbetto di limone. Scaldate l'acqua, lo zucchero, il glucosio e lo stabilizzante a 50°C. Unite il succo di limone fresco e mescolate bene. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore. Passate nella sorbettiera. Conservate in congelatore a -18°C.

Salsa di more. Tritate tutto con il mixer e passate al setaccio.

Perle di more. Congelate le more ad almeno -25°C e sbriciolate tutte le perle aiutandovi con il matterello (2). Conservate in congelatore a -20°C.

Mise en place. Rivestite il bordo della spirale con granella di zucchero alla mora (preparato miscelando zucchero e more frullate in quantità minima da dare un po' di colore, una volta pronto fatelo asciugare su una placca) posizionatelo al centro di un piatto rotondo. Con il sac à poche, seguendo la spirale, inserite la salsa di more. Su un lato della spirale appoggiate una pallina di sorbetto di limone precedentemente arrotolata nelle perle di more. Decorate con foglioline di menta fresca e fiori.

Marshmallow: gli originali sono dei cilindri di zucchero ricavati in origine dalla pianta *Althaea officinalis* e consumati principalmente negli Stati Uniti. Il nome deriva dal succo della pianta con cui vengono preparati, mallow, e cresce nelle paludi ("marshes" in inglese).