



FIORI

Cédric Grolet

320 pagine, 23 x 29 cm, cartonato
ean: 978-88-6722-705-1

39,90 €



Dopo il successo di *Frutti e Opéra*, Grolet torna con un nuovo volume dedicato all'alta pasticceria: 77 ricette di crostате, semifreddi, troncetti, *galette* e altri dolci che evocano i fiori, un soggetto che il pasticciere-star predilige e i cui video sono virali su Instagram.

Come un artigiano, Cédric Grolet scolpisce magicamente petali e pistilli dei suoi fiori dolci. Dà il giusto spazio ai gesti tecnici – per esempio il *pochage*, fondamentale nelle creazioni di pasticceria – completandoli con i consigli per padroneggiare un'arte così precisa.

Le ricette sono declinate in base alle stagioni per scoprire come approfittare dei fiori commestibili. Il volume presenta anche una grande varietà di basi per crostate (*sablée*, biscotti secchi, *shortbread*, pasta sfoglia...), per ricette sempre più golose e creative.

INVERNO
PER 4/8 PERSONE

ARANCIA ROSSA




Ganache al may chang

- 510 g di panna liquida
- 120 g di latte
- 1 g di may chang
- 145 g di cioccolato bianco
- 25 g di massa di gelatina (preparata con 3,5 g di gelatina in polvere e 21,5 g d'acqua)

Biscuit Jorconde

- Ingredienti p. 335.

Gelatina di arancia rossa

- 109 g di succo di arancia rossa
- 10 g di zucchero semolato
- 2 g di agar-agar

Gelatina al limone

- 100 g di succo di limone
- 10 g di zucchero semolato
- 2 g di agar-agar

Marmellata di arancia rossa:

- 150 g di succo di arancia
- 15 g di zucchero semolato
- 2,5 g di agar-agar
- 1 g di vanillina
- 75 g di arancia rossa candita
- 25 g di scorze di arancia rossa
- 75 g di polpa di arancia rossa
- 1 g di may chang in polvere
- 1 g di may chang in granuli

Rivestimento rosso

- Ingredienti p. 338.

318