



OPÉRA

Cédric Grolet

284 pagine, 23 x 29 cm, cartonato

ean: 978-88-6722-631-3

39,90 €



Con *Opéra*, Cédric Grolet volta pagina per esplorare un nuovo mondo, quello della panetteria-pasticceria. Adottando un approccio più radicale, si allontana dalla tecnica di *Frutti*, il suo primo volume, per orientarsi verso prodotti ancora più freschi, immediati, dal sapore perfetto. Dalla *baguette* tradizionale

alla *saint-honoré*, passando per il *pain au chocolat* e la crostata di mele, un repertorio di 100 ricette semplici e adatte a ogni momento del giorno, al ritmo del suo nuovo negozio. La giornata inizia alle 7 con le viennoiserie del mattino. Alle 11, dolci di ogni genere. Alle 15, le preparazioni composte al momento e

la frutta brinata per la merenda. Alle 17, infine, l'ultima infornata di pane del giorno. Forte della sua esperienza e del suo talento, Cédric Grolet infrange i codici e rimette tutto in discussione per proporre una pasticceria inedita, ispirata e sorprendente.

Riposo: 3h

Cottura: 45 min

Preparazione: 1h30

Per 10 persone

TARTELLETTE DI PERE

Pasta frolla
150g di burro
95g di zucchero a velo
30g di farina di mandorle
1g di sale di Guérande
1g di vaniglia in polvere
58g di uova
250g di farina 0

Crema di mandorle
150g di burro
150g di zucchero semolato
150g di farina di mandorle
150g di uova

Crema pasticciera
450g di latte
50g di panna fresca
2 baccelli di vaniglia
90g di zucchero
25g di polvere addensante per creme
25g di farina
90g di tuorli
30g di burro di cacao
4 fogli di gelatina
50g di burro
30g di mascarpone

Pere affogate
5 pere williams
1l di acqua
500g di zucchero
1 baccello di vaniglia

Mandorle a filetti caramellate
250g di mandorle a filetti
25g di zucchero a velo

**TARTELLETTE
-
Di
PERE**

Pasta frolla
Il giorno prima, preparate la pasta frolla come indicato a pagina 257. Con la sfogliatrice stendete a 2,5 mm di spessore e rivestite degli stampi leggermente imbrattati di 2 cm di altezza e di 7 cm di lato. Fate riposare per 1 ora nel congelatore. Scaldate il forno a 160 °C. Infornate la frolla e cuocete in bianco per 15 minuti.

Crema pasticciera
Preparate la crema pasticciera come indicato a pagina 259.

Crema di mandorle
Preparate la crema di mandorle come indicato a pagina 259.

Pere affogate
Preparate lo sciroppo scaldando l'acqua, lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso e grattato in una casseruola. Sbucciate le pere senza togliere il peduncolo, poi mettetele intere nello sciroppo. Lasciatele immerse.

Mandorle a filetti caramellate
Tostate le mandorle a filetti a 165 °C per 10 minuti, e copargetele di zucchero a velo. Cuocetele per 2-3 min a 240 °C per farle caramellare.

Composizione e finitura
Rivestite i gusci di frolla con la crema di mandorle e infornate per 15 minuti a 170 °C. Fate raffreddare, poi farcite di crema pasticciera, sullo strato di crema di mandorle. Sgocciate le pere williams e tagliatele a 2/3 dell'altezza. Inserite la parte più piccola della pera nella crema pasticciera, tenendola per il peduncolo, quindi decorate il tutto intorno alla pera con la mandorle a filetti caramellate.