

SOLO I COLORI *della natura*

Anche in pasticceria è giunta l'ora di guardare avanti, senza abbandonare la tradizione. È ora di creare nuovi giochi di colore, contrasti di consistenze e nuovi sapori. Una pasticceria "innovativa" sia dolce che salata, capace di stupire e gratificare. I bignè Gusto e Colorcroc di Giulia Cerboneschi, ne sono un esempio



Giulia Cerboneschi

- Premiata dalla guida del Gambero Rosso come migliore pasticciera emergente;
- Talent della trasmissione Sweet Giulia, Gambero Rosso Channel SkyTV
- Della Pasticceria Dolce Locanda, insieme allo chef stellato Giancarlo Perbellini

Il **Gusto e Colore** arriva in pasticceria, una pasticceria moderna, sana ed orientata al futuro. I clienti chiedono prodotti belli e buoni, ma soprattutto sani e naturali... in linea con l'esigenza di un'etichetta pulita. La linea GUSTO&COLORE, a marchio Chef in Black, comprende 4 referenze derivanti da un processo di estrazione solo da frutta e verdura, ingredienti che possono essere utilizzati in tutte le lavorazioni dolci e salate, anche nella pasticceria, nelle creme e nella gelateria. Sono polveri dal gusto caratteristico, capaci anche di donare un colore brillante e un aspetto appetitoso.

Provate Gusto e Colore anche nelle creme e nei gelati, al posto dei coloranti sintetici: risultato garantito!

GUSTO GREEN Contiene Spirulina e Cartamo conosciuto anche come zafferanone, contiene la cartamina, dall'aroma che ricorda lo zafferano. La Spirulina è una microalga verde-azzurra, che contiene la Ficocianina, un composto di proteine e pigmenti blu/verde.

GUSTO PINK Contiene ravanella e ciliegia, con un aroma caratteristico di colore rosso-bluastro.

GUSTO RED Contiene barbabietola comune conosciuta anche come barbabietola rossa. La polvere color intenso rosso deriva dal succo di barbabietola estratto adeguatamente chiarificato e concentrato.

GUSTO YELLOW Contiene un estratto a base di Zucca in polvere, con un aroma caratteristico di colore giallo e Cartamo conosciuto anche come zafferanone, contiene la cartamina, dall'aroma che ricorda lo zafferano.



Nella foto abbiamo proposto farciture dolci:

Bignè Gusto e Colorcroc Red ganache montata al lampone e cardamomo

Bignè Gusto e Colorcroc Pink con Panna Cotta montata al gelsomino

Bignè Gusto e Colorcroc Yellow con Ganache montata al frutto della passione e fava tonka

Bignè Gusto e Colorcroc Green con ganache cioccolato lime e basilico

OTTIMI ANCHE PER LA PASTICCERIA SALATA.

BIGNÈ GUSTO E COLORCROC

Pasta choux

- 180 g Acqua • 5 g Latte in polvere • 80 g Burro
- 120 g Farina Dolci Talenti Pan di Spagna, Torte e Bignè
- 220 g Uova • 3 g Sale • 2 g Zucchero

Ponete l'acqua, il latte in polvere, il burro, il sale e lo zucchero in un pentolino, quindi portate il tutto a bollore. Unite la farina e cuocete sul fuoco per due minuti circa, fino a quando la pastella risulta soda e non si stacca dal fondo. Mettete il composto in planetaria con la foglia, e unite poco alla volta le uova intere, fino al completo assorbimento.

Color Croquelin

- 360g di Farina Dolci Talenti Biscotti e Pasta Frolla
- 300 g Burro • 360 g Zucchero di canna • 10 g Gusto e Colore

In planetaria ammorbidite il burro con lo zucchero di canna, una volta ottenuto un composto omogeneo ultimate l'impasto aggiungendo la farina e Gusto e Colore. Coprite il tutto con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 1/2 ore. Tirate in sfogliatrice ad uno spessore di 1,8 mm. Formare i bignè con un sac à poche utilizzando una bocchetta del 10, posizionatevi sopra un dischetto di croquelin. Coppate dei dischi leggermente più grandi del bignè che avete dressato, in modo da ottenere un bignè totalmente ricoperto di "crosta". Infornate a 185°C per 15 minuti, valvola chiusa per i primi 10 minuti. I Bignè possono essere riempiti a piacere, cercando farciture, dolci o salate, in grado di esaltare il gusto ed il colore.



www.molinispigadoro.com