

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 17 Marzo 2010 22:32



Conoscendo la mia curiosità riguardante la pasticceria, Giovanni La Rosa mi ha invitato ad una delle sue lezioni private presso la sede della Miraco, un'azienda di vendita di arredamenti commerciali sita in Bagheria, dove il gentilissimo titolare, Alberto Incandela, ci ha accolto mettendoci a disposizione un angolo cucina completo di tutte le attrezzature, indispensabili per lo svolgimento della lezione.

L'argomento della mattinata era il cioccolato e si è svolto intorno alle tecniche di preparazione delle forme e sulla loro decorazione. In compagnia di Gabriella, Dora e Carlotta, tre delle più affezionate allieve di Giovanni, abbiamo iniziato a fondere il "fondente". La prima tecnica applicata è stata quella del temperaggio, consistente in un riscaldamento e raffreddamento controllato del cioccolato, operazione indispensabile per una buona riuscita delle



forme. Naturalmente, considerando la vicinanza della festività pasquale, le forme più usate non potevano che essere quelle delle uova. Il cioccolato più usato è stato il Louvre, un 71% di cacao, ma ne abbiamo usati anche di meno pregiati, come il Luisa al 50% e un 70% di provenienza ghanese. Indispensabile, inoltre, una fusione di cioccolato bianco, utilissima per le decorazioni sul nero del fondente, e del burro di cacao utilizzato per migliorare la manipolazione di alcuni cioccolati.

La mattinata è volata via, nonostante non ci siano stati divagamenti e l'attività delle allieve abbastanza esperte tra l'altro, si sia svolta con continuità, ben presto siamo arrivati alle ore 13.



Purtroppo, non siamo riusciti a degustare le due varietà di cioccolato di altissima qualità che Giovanni aveva portato per noi, mi riferisco al Domori Canoabo 70%, un criollo purissimo, e il Quinche Ecuador 99% che tanto mi era stato da lui decantato, ma sono sicuro che ci saranno altre occasioni per scrivere di questo particolare cioccolato sudamericano.

[Tutte le foto della lezione](#)

Bibliografia e riferimenti

Giovanni La Rosa, scheda e curriculum: www.larosa.cucinartusi.it

Miraco, arredamenti commerciali: www.miraco.net

Cioccolato Domori: www.domori.com

Cioccolato Quinche: worldfoods.it/quinche/italiano/quinche_ini.html

Cioccolato, uova e Giovanni La Rosa

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 17 Marzo 2010 22:32
