

Una Sinfonia al cioccolato per diventare chef d'autore

di Giorgio Bini



È Marco Di Lorenzi, chef dell'Alexander Museum Palace hotel di Pesaro, il vincitore della prima edizione del premio Chef d'autore, organizzato dal network Original Italy, portale web dedicato al gusto italiano. Le finali della manifestazione, a cui sono giunti, selezionati tra i 280 cuochi in gara, anche Benito di Ghionno de Il Gestore di Varese, Davide Cane de Al gambero di Imperia, Massimiliano Arienta della Fontana San Rocco di Crevacuore e Bruno Bacherini de La 16 di Grosseto, si sono svolte a Milano, presso il ristorante Cracco e hanno avuto come ospite d'onore il noto critico gastronomico Edoardo Raspelli. A far conquistare il gradino più alto del podio a Di Lorenzi, è stato il dessert Sinfonia al cioccolato, suo cavallo di battaglia, già presentato con successo nel 2006 ai Mondiali di cucina e pasticceria in Lussemburgo. «Il cioccolato è un prodotto nobile, versatile e sempre alla moda, che utilizzo spesso nella lista dessert del ristorante», racconta lo stesso chef dell'Alexander Palace. «Ho pensato di abbinarlo ai lamponi perché l'acidità in essi contenuta rende il cioccolato più piacevole al palato. Il tutto è poi da accompagnare con un vino liquoroso quale il Barolo chinato».

Il dessert vincitore

Ingredienti per quattro persone

Per la mousse al fondente: 300 g di panna fresca, 200 g di cioccolato fondente Valrhona, 60 g di zucchero.

Per il cremoso al cioccolato bianco: 100 g di panna fresca 360 g di cioccolato bianco, 50 g di zucchero.

Per la gelatina ai lamponi: 100 g di lamponi freschi, 6 g di gelatina in fogli, 40 g di zucchero, mezza stecca di vaniglia Bourbon.

Preparazione

Per la gelatina ai lamponi: cuocere leggermente i lamponi con tutti gli ingredienti, frullare e lasciar raffreddare in una forma cilindrica.

Per il cremoso: sciogliere la panna e il cioccolato bianco, versare quindi la ganache in uno stampo a goccia.

Per la mousse: temperare il fondente, montare la panna e amalgamare il cioccolato a 28 gradi. Inserire quindi la mousse, con una sac-a-poche, nello stampo a goccia, insieme alla gelatina ai lamponi. Lasciar rapprendere il tutto a +2 gradi.

Sformare il dessert, spruzzare con del cioccolato e sezionare a metà: servire con una salsa alle ciliegie e gianduia, una griglia croccante al cacao e fili di cioccolato. Da bere con del Barolo chinato.