

‘Dolce’ Cesenatico: ecco “BIANCOLATTE” il dessert firmato Alberto Faccani

Quante ‘dolci’ sorprese a Cesenatico...

Museo della Marineria

E' l'unico museo galleggiante in Italia e tra i pochi esistenti al mondo.

Esperienza ideale per conoscere i leggendari viaggi della Marina Adriatica e le sue tipiche imbarcazioni.



due tipiche imbarcazioni: il bragozzo e il trabaccolo.

La casa natale di Marino Moretti

Lo scrittore tornava di frequente a Cesenatico per ritrovare l'ispirazione. Amava scrivere chiudendosi nel suo studio con vista sull'acqua, ma aveva sempre a fianco a sé una valigia pronta per partire per i suoi 'city breaks': Firenze, Parigi e Bruges.



La casa di Marino Moretti sul porto

Il traghetto

Se l'idea di tornare indietro ed attraversare uno dei due ponti a piedi ti dà noia, puoi provare il traghetto **Mirko**, una comoda piattaforma che in pochi secondi ti trasporta nella sponda opposta e un'istituzione in città che risale al 1957



Il traghetto Mirko

Spazio Pantani

il museo multimediale dedicato al grande campione di ciclismo **Marco Pantani**, originario di Cesenatico. Attraverso foto, oggetti e video ripercorrerete la straordinaria carriera del *Pirata*.



Spazio Pantani

.Piazza delle Conserve è situata a pochi passi dal porto Leonardesco. Il suo nome deriva dalla presenza di antichi pozzi a forma di cono. Venivano utilizzati per la conservazione di pesci e alimenti sistemati tra strati di ghiaccio, paglia e neve pressata. Insomma dei veri frigoriferi *ante litteram*.



Una ghiacciaia in Piazza delle Conserve

.Piazza Spose dei Marinai

La statua al centro del piazzale è di una bellezza tragicamente intima. Costruita interamente in bronzo dall'artista scultore Quinto Pagliarani, è un omaggio a tutte le mogli dei marinai di Cesenatico! La donna che scruta all'orizzonte e che abbraccia i figli evoca la forza ancestrale femminile.



La Statua alle Spose dei Marinai

Per un weekend ancora più dolce...

Ci dirigiamo verso Viale Trento, dove, elegante ed essenziale, ci accoglie il Ristorante **Magnolia**, due Stelle Michelin e regno del giovane Chef **Alberto Faccani**.



Chef Alberto Faccani

Design, stile, sul tavolo un tocco floreale con una bianca astromeria, il giglio variegato del Perù. I piatti realizzati da Faccani colpiscono per bellezza, impeccabile precisione, freschezza intellettuale, abbinamenti cromatici e magia del gusto..



Eleganza e ricercatezza della tavola del Magnolia

Il dolce proposto da Faccani è il “BiancoLatte”

Ecco un piatto che racchiude un po' l'idea di utilizzare ogni forma di latte, che sia yogurt, latte di mucca, capra, mascarpone o ricotta. Molto richiesto e parte fondamentale nel menu del Magnolia.

Che vino abbinare?

Per un dolce così delicato, scegliamo un passito pulito, raffinato, preciso e lineare con note sgrumate di scorza d'arancio candito, zafferano e anche miele di acacia ed albicocca.

E' l' **Albana di Romagna Passito DOCG Scaccomatto** della Fattoria Zerbina



Armonia di colori: il bianco candido del dolce e l'oro intenso del vino

Curiosi di scoprire la ricetta del dolce 'BiancoLatte'?

Girate la pagina. Click *Next*>

BIANCOLATTE



BiancoLatte, il dolce firmato da Chef Faccani

Ingredienti

Per la Mousse:

- 400gr mascarpone
- 120gr zucchero
- 50 gr panna liquida
- 6 gr colla di pesce
- 1/2 bacca di vaniglia
- 600gr panna semi-montata

Per la spuma allo Yogurt:

- 2lt yogurt intero
- 150 zucchero
- 29gr colla di pesce

Per la sfoglia di latte croccante:

- 1lt latte intero
- 200gr glucosio

Per le meringhe miste:

- 100gr albume
- 100gr zucchero semolato
- 100gr (zucchero a velo – yopol QB)

Per completare il dolce:

- Mandorle sabbiate
- Polvere yogurt

*Procedimento:***Per la mousse al mascarpone**

Andiamo a mixare gli ingredienti con una frusta (mascarpone-zucchero vaniglia).

Andiamo a sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in acqua con la panna liquida. Nel frattempo andiamo a montare la panna semi_montata. Uniamo la gelatina al composto base e infine la panna morbida, incorporando dall'alto verso il basso. Andiamo a stampare in questo caso in un silpat a semisfera. Poniamo in abbattitore.

Per la spuma allo yogurt

Scaldiamo solo 200 gr di yogurt con zucchero e colla di pesce precedentemente ammollata. Uniamo il tutto e carichiamo un sifone da 1lt, con due cariche. Manteniamo in positivo.

Per la sfoglia di latte

Scaldiamo ad 85°C il latte in una pentola con il glucosio. Manteniamo a portata di mano un minipimer per montare quest'ultimo. Preleviamo in continuazione solo la schiuma in superficie.

Versiamo questa in un ring di acciaio su silpat. Seccare a 55°C per un paio d'ore. Maneggiare con cura (Preparazione molto delicata)

Per le meringhe miste

Montiamo albume e zucchero semolato, quando il composto ha raggiunto la giusta consistenza, uniamo la seconda parte di zucchero a velo con polvere di yogurt a piacere. Stampare con un sac a poche con bocchetta piccola su silpat (a piccole dimensioni) seccare a 55°C per qualche oretta. (E' possibile a piacere stendere con una spatola a gomito e spezzettare successivamente una volta seccate).

Per completare il dolce

Possiamo utilizzare come nel nostro caso qualche mandorla sabbiata (500gr mandorla, 100gr zucchero, 30gr h2O), polvere di yogurt e mou al caramello-panna.

INFO

Cesenatico.it

Ristorante Magnolia

Fattoria Zerbina