

# IL “Maestro” Pasticcere LUIGI BIASETTO, Campione del Mondo, ci svela la ricetta del suo MONTE BIANCO

Padova. Oggi incontriamo il pasticcere **Luigi Biasetto** eletto “Campione del Mondo 1997” Nasce a Bruxelles, la città del cioccolato, si diploma Maitre Pâtissier Chocolatier. collabora con Wittamer, fornitore ufficiale dei reali del Belgio, arriva in Italia, a Mestre. Nel 1997 la sua “Torta Sette Veli” gli vale il premio come “miglior pasticcere del mondo”. Le sue pasticcerie sono a Padova e Udine, i suoi dolci sono famosi in tutto il mondo.



“Maestro” Biasetto in azione

**Maestro, dove le piace passare un weekend?**

Ora, con il Covid, è più prudente restare in casa, Spero di riprendere i miei weekend quando i tempi saranno tornati alla normalità. Amo i posti dove ci si sente amati, dove c'è cura del dettaglio, dove occhi e cervello sono appagati, quindi l'Italia. Sì, devo dire che le mie destinazioni preferite sono italiane, città di storia, d'arte e ottima gastronomia e buon vino ... mi piace lo champagne, ma bevo bollicine italiane.

**Qualche destinazione italiana che le è particolarmente piaciuta ?**

Ho amato tanto il Resort Verdura Rocco Forte, situato in una meravigliosa valle sulla costa meridionale della Sicilia e circondato da rigogliosi aranceti e uliveti. Ho trovato grande senso di ospitalità e cura del dettaglio. Quando ci sono andato, mia figlia Maria Laura era piccola e in camera ha trovato, giochi, matite, passatempi adatti alla sua età.. Penso che sia un modo per farci sentire spontaneamente benvenuti.



Resort Verdura Rocco Forte, Sicilia

**Che auto guida?**

Una Volvo, efficiente e sicura. Ho percorso una valanga di

chilometri, la guida mi rilassa, però sono costantemente al telefono, essere in macchina con me... è noiosissimo.

### **Cucina a casa ?**

Raramente, tranne un periodo in cui mia moglie Sandra aveva una gamba ingessata. Si era rotta lo stinco e, secondo me, il mio modo migliore di sdrammatizzare era cucinarle proprio un piatto di stinco bollito, una specialità tedesca che le ho riproposto in mille modi...a bassa temperatura, in brodo, al forno...



la pasticceria di Padova

### **Il suo piatto forte come chef casalingo?**

(Sorridente) Chef casalingo ma sempre "pasticcere"... devo dire che la pasticceria entra anche nella cucina di casa. Dagli spaghetti con pistaccio di Bronte, pomodoro confit e pinoli tostati al 'mio' risotto di brodo di cacao ...

**Restiamo a casa sua, . Sempre e mai nel suo frigorifero...**

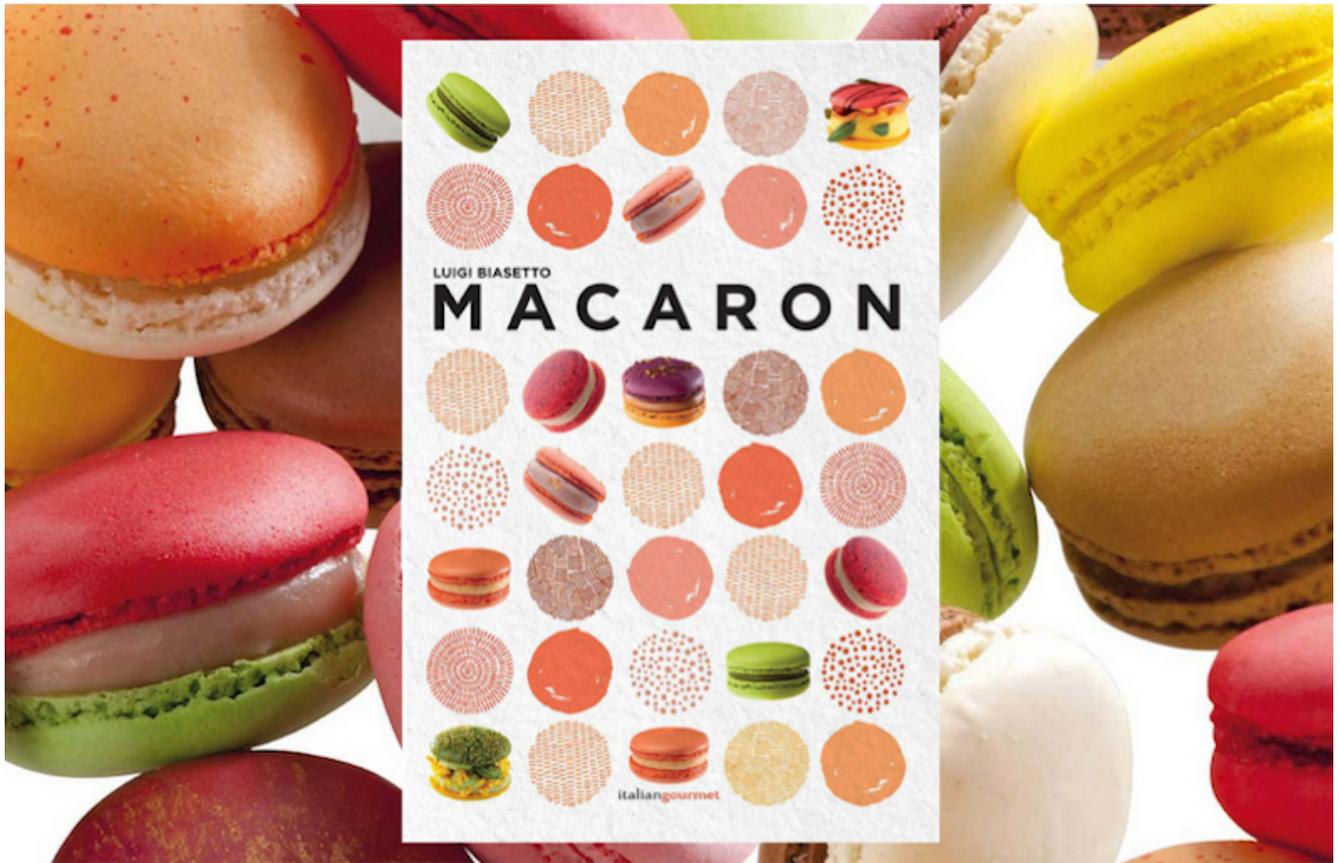
Sempre: diversi tipi di burro, per le mie sperimentazioni.  
Mai: una pizza surgelata.



I meravigliosi macaron del "Maestro"

### **Il suo primo ricordo in cucina?**

Alle 7 del mattino... al mio risveglio : il profumo del ragu di nonna Cesira, bravissima cuoca e fedele custode della cucina veneta. E' un bellissimo ricordo, ed è bello, specialmente in questo triste momento, dimenticare per un attimo la realtà e tuffarsi nei ricordi alla ricerca di serenità, certezza e sicurezza,



“Macaron” il libro di Luigi Biasetto, un viaggio straordinario, tra dolce e salato, alla scoperta di un protagonista assoluto della pasticceria del futuro.

**Grazie alla sua “Torta 7 veli” e’ stato eletto “Miglior Pasticcere del Mondo”: un consiglio a chi ancora non lo è diventato?**

L’importanza della competizione con se stessi, ben sapendo che per crescere bisogna accettare le proprie debolezze e saper riconoscere il valore di un fallimento o di un insuccesso. E’ indispensabile liberarsi di ogni condizionamento che spesso si trasforma in paura, il più grande ostacolo per la nostra crescita.



Una creazioe di Biasetto

**Eros e cibo: combinazione secolare. Qual è un dolce erotico?**

Un dolce che sappia coinvolgere e appagare i sensi, che abbia un aspetto intrigante, accattivante stimolante e elegante.

**Sbaglio o allude alla sua famosa "Torta 7 veli"?**

Si, un dolce dall'apparenza sensuale, dal gusto che ricorda sensazioni di calore, al tatto che varia come le sue consistenze. Anche l'udito... ha mai provato a chiudere gli occhi e sentire lo scricchiolio di una noci pralinata? Musica! Io poi che sono nato a Bruxelle, dove la pralina fa parte del mio DNA, semplice coerenza...



"Torta 7 veli"

**Cos'è per lei la coerenza?**

Pensare a una cosa, dirla e farla.



La pasticceria del Maestro

La ricetta del dolce di Luigi Biasetto ci “svelerà” un meraviglioso monte innevato ripieno di castagne...

**Avete già l'acquolina in bocca?**

Girate la pagina, cliccate su *Next*>

## MONTE BIANCO



Foto © Linguanotto

Il 'Monte Bianco' firmato da Luigi Biasetto

Per 6/8 persone

## **Esecuzione**

**Per la meringa francese:** montare in planetaria 3 albumi d'uovo, aggiungendo piano piano mentre monta 90 g di zucchero semolato. Quando sarà completamente sciolto lo zucchero incorporare con l'aiuto di una marisa 90 g di zucchero a velo. Utilizzando una tasca da pasticceria con bocchetta liscia nr 12 su un foglio di carta da forno a distanza regolare formare delle spirali piatte di 6 cm di diametro per uno spessore di 1 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 110°C per 60 minuti e lasciar raffreddare. Nel frattempo preparare il biscuit joconde (vedi Opera) e con una tasca da pasticceria con bocchetta liscia nr 12 fare dei dischi del diametro di 5 cm. Cuocerli in forno preriscaldato a 250°C per 6 minuti.

**Per la farcitura:** montare 200 g di panna con 80 g di mascarpone e 20 g di sciroppo di marron glacé. Mettere la crema in tasca da pasticceria e conservare in frigorifero. A questo punto sgocciolare alcuni marron glacé (uno per persona) e preparare la crema ai marroni.

**Per la bagna al rhum:** in un piccolo contenitore sciogliere 50 g di zucchero con 50 g di acqua bollente e aggiungere 50 g di rhum. Preservare fino al momento della farcitura.

**Per la crema ai marroni:** montare 150 g di pasta di marron glacé (si può fare anche con crema di castagne) con 10 g di rhum e 150 g di burro a pomata e metterla in una tasca da pasticceria con bocchetta rigata da delizia.

**Montaggio:** inzuppare leggermente i biscuit joconde. Fare una spirale di panna sopra ai biscuit e schiacciare un disco di meringa sulla panna per farla aderire. Formare una cupola di panna sopra alla meringa e distribuire qualche pezzo di marron glacé. Ripetere l'operazione con la panna e i marron glacé integrando anche qualche pezzo di meringa e facendo in modo di formare una montagnola liscia il più possibile (ritoccandola se necessario con una spatola). Lasciar indurire per un'ora in congelatore. Tolate dal congelatore ricoprire tutta la tortina con una spirale continua dal basso verso l'alto con la crema ai marroni preparata in precedenza. Spolverare con un po' di zucchero a velo e qualche goccia di cacao e decorare a

piacere, in questo caso ho deciso di mettere qualche foglia di lingue di gatto per ricordare l'autunno.

### **Chiusura con suggerimenti**

Consiglio di lasciarla maturare per alcune ore prima di servire. In torta grande il taglio diventa un momento di condivisione e di allegria.

### **INFO**

Pasticceria Biassetto

Via Facciolati 12, Padova

Via Poscolle 41, Udine



### **Cesare Zucca**

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'



