OCCHIO AI PESI … ECCO IL DOLCE TRISTELLATO DI GIUSEPPE AMATO

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA

Giuseppe Amato è da oltre 15 anni il Pasticciere (“P”maiuscola assolutamente dovuta…) del ristorante 3 stelle Michelin **“La Pergola”** condotto dal grande **Chef Heinz Beck.** E’ iniziato tutto proprio in uno stage tenuto da Beck. Giuseppe e si è innamorato dello suo stile e metodo di lavorazione e da allora è al timone della pasticceria di questo superlativo ristorante, locato neile suntusose sale dell’ Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria, che sovrasta la spettacolare vista della Città Eterna.



Quando è nata la passione per i dolci?

Ero piccolo e già rompevo le scatole a mamma, con le mie domande e le mie curiosità.
Avevo 6 anni, andavo a scuola, ma durante le vacanze estive facevo il cameriere in un ristorantino del mio paese. Ero ghiottissimo di gelato, forse da lì è iniziata la passione per i dolci.




Se tu non fossi diventato un pasticcere?
Avrei seguito la carriera militare, ho fatto un anno a Palermo poi in missione in Bosnia .
Al rientro ho iniziato a collaborare con una pasticceria a Pescasseroli e un giorno ho dovuto scegliere: dolci o esercito? Come vedi, ho optato per i dolci.
Lavori per uno degli Chef più rinomati al mondo. Come gli proponi i tuoi piatti?
Vengono proposti stagionalmente, ne discutiamo insieme, Heinz assaggia con estrema attenzione e eventualmente suggerisce qualche ritocco.




Qual’è il segreto di una ricetta?
Non sono uno chef e non pretendo neanche di esserlo… sono un pasticcere, comunque consiglio a tutti di non seguire mai una ricetta ‘approssimativa’ che ti arriva da qualcuno non troppo preciso.
Un esempio?
L’attenzione ai pesi. Nelle mie ricette troverai i grammi, non delle quantità o delle misure approssimative, tipo “1 tazzina di …”, “1 cucchiaino di…” oppure “q.b.”(quanto basta).
Quindi bilancia pronta e… occhio al peso!
Se dovessi identificarti con un tuo dolce, quale saresti?
Più di uno, certamente un dolce che contiene limone, come la mia crostatina che esalta l’acidità del limone e il dolce della crema pasticciera, una bella accoppiata: una soavità interna che sposa un certo *mood* acidulo tuttintorno, oppure un mio ‘classico’ che ho chiamato “Come un Cannolo Siciliano” un omaggio a Gaggi, dove sono nato.



I tuoi viaggi?

Sidney, Hong Kong, Shangai, sempre per lavoro e sempre con il team di Beck. Possono durare quattro giorni o più di una settimana, dipende dall’impegno.

I tuoi weekend liberi?

Rarissimi, ma appena ho qualche giorno libero, mi piace portare la famiglia nella mia Sicilia o sulla Costiera Amalfitana.



Un ingrediente che troveremo di sicuro nelle tue creazioni?
Gli agrumi
Uno che non troveremo mai?
Troppo alcool. Penso che debba essere un accompagnatore, mai un protagonista.
Proponi anche delle ‘sperimentazioni audaci’?
Si, il lampone per esempio, magari in forma di biscotto accostato al pepe di Java, oppure un aceto di mele in un sorbetto alle fragoline di bosco e via dicendo…



Che auto guidi?
Un po’ quella che mi capita.
L’auto dei tuoi sogni?
Mercedes e Audi, mi piacciono, le ho avute e le ho.
Hai un sogno nel cassetto?
Aprire un’attività con mio mio fratello, la mia spalla destra che lavora con me da otto anni. Tra di noi c’è una perfetta simbiosi e una comprensione reciproca, sono certo che ne uscirebbe della pasticceria con tanto amore dentro.



Riesci a darmi una ricetta non complicata?
(sorride) Non ne sono certo, lavorando in un ristorante *fine dining* si tende a presentare qualcosa di irripetibile o perlomeno di non facilmente copiabile, proprio per garantire un'esclusività di quello che c'è nel piatto. Se poi chi lo volesse realizzare a casa, potrà provare, magari semplificandolo o uscendo un po' dalla ricetta originale, che comunque resta sempre quella originale e irripetibile…

CROSTATINA, LIMONE E MERINGA, FRUTTI DI BOSCO E DISTILLATO DI CREMA PASTICCERA



CREMA AL LIMONE	q.tà	%	peso
Zucchero semolato	100 g	18,18	200 g
Buccia di limone	20 g	3,64	40 g
Uova intere	134 g	24,36	268 g
Acqua	10 g	1,82	20 g
Succo di limone	85 g	15,45	170 g
Burro 82% M.G.	201 g	36,55	402 g
totale	***550 g***	100,0	1100 g

Grattuggiare la buccia di limone sullo zucchero, miscelare con i liquidi e portare a 82°C al microonde. In fase di raffreddamento e raggiunti i 60°C versare sul burro ed emulsionare per 5 minuti. Filtrare in un contenitore, coprire a contatto con pellicola e conservare in frigo.

GEL DI GUAVA E LIMONE	q.tà	%	peso
Purea di guava	500 g	81,2	12987 g
Succo di limone	60 g	9,7	1558 g
Zucchero semolato	50 g	8,1	1299 g
Agar agar	6 g	1,0	156 g
Totale:	***616 g***	100,0	16000 g

Portare tutti gli ingredienti ad ebollizione, versare in un contenitore e far freddare.
Emulsionare e usare.

MERINGA ALL'ITALIANA	q.tà	%	peso
Acqua	90 g	16,7	150 g
Zucchero semolato	300 g	55,6	500 g
Albume fresco	150 g	27,8	250 g
Totale:	***540 g***	100,0	900 g

Portare acqua e zucchero a 121°C, versare sugli albumi a temperatura ambiente e montare sino a raffreddamento. Dressare su silpat e cuocere per 4 ore a 90°C

PASTA FROLLA	q.tà	%	peso
Burro	300 g	27,40	438 g
Farina debole	500 g	45,66	731 g
Buccia di limone	3 g	0,27	4 g
Vaniglia	1 g	0,09	1 g
Sale	1 g	0,09	1 g
Tuorli d'uovo	90 g	8,22	132 g
Zucchero a velo	200 g	18,26	292 g

Sabbiare i primi 5 ingredienti,aggiungere tuorli e zucchero lavorando il composto il meno possibile. Stendere tra 2 fogli di carta da forno a 1mm e congelare.

Coppare della forma desiderata e cuocere.
Cottura 150°C per 8 min.circa su silpat microforato.

GELATO ALLA FROLLA	q.tà	%	peso
Latte	1000 g	49,88	1995 g
Panna	300 g	14,96	599 g
		0,00	0 g
Zucchero semolato	250 g	12,47	499 g
Destrosio	70 g	3,49	140 g
Latte in polvere magro	100 g	4,99	200 g
Stabilizzante creme	5 g	0,25	10 g
Pasta frolla cotta	280 g	13,97	559 g
totale	***2005 g***	100	4000 g

Portare il latte e la panna a 40°C,unire tutte le polveri mescolati tra di loro e portare il tutto a 82°C. Freddare rapidamente.Aggiungere la pasta frolla cotta, emulsionare leggermente e mantecare.

CREMA PASTICCERA	q.tà	%	peso
Latte	1000 g	52,55	1051 g
Panna	250 g	13,14	263 g
			0 g
Tuorli d'uovo	300 g	15,76	315 g
Zucchero semolato	250 g	13,14	263 g
Amido di mais	100 g	5,25	105 g
Buccia di limone	2 g	0,11	2 g
Vaniglia	1 g	0,05	1 g
totale	***1903 g***	100	2000 g

Portare ad ebollizione i liquidi con aromi e meta' dello zucchero ,a parte amalgamare i tuorli con zucchero e amido, stemperare con 40% di liquidi, riversare nel pentolino e cuocere sino a raggiungere gli 84°C.
Versare su placca con carta da forno,coprire con pellicola e

freddare rapidamente in abbattitore.

BASE PER DISTALLATO DI C.P.	q.tà	%	peso
Crema pasticcera	1000 g	49,95	500 g
Acqua	1000 g	49,95	500 g
Buccia di limone	1 g	0,05	0 g
Vaniglia	1 g	0,05	0 g
totale	***2002 g***	100	1000 g

Unire i 2 ingredienti, emulsionare e versare nel bicchiere del distillatore.
Da qui si ricavano 2 composti, il distillato e il concentrato.

GEL DI DISTILLATO DI CREMA	q.tà	%	peso
Distillato di crema pasticcera	330 g	99,10	3964 g
Agar agar	3 g	0,90	36 g
totale	***333 g***	100	4000 g

Unire i 2 ingredienti portando il tutto ad ebollizione,freddare e mixare.
Conservare in frigo.

MANGO IN OSMOSI	q.tà	%	peso
Mango tagliato a cubetti 0.5X0.5cm	100 g	30,77	100 g
Purea di mango	100 g	30,77	100 g
Acqua	75 g	23,08	75 g
Sciroppo di zucchero 1:1	50 g	15,38	50 g
totale	***325 g***	100	325 g

Amalgamare la purea di mango con l'acqua e lo sciroppo, aggiungere il mango a cubetti e versare in una busta sottovuoto sigillando al 100%.

Conservare in frigo

INFO
La Pergola
Via Alberto Cadlolo,,101 Roma



CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l’America e si concede evasioni in Italia e in Europa.
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 qui, in stile ‘turista non turista’.