



michel roux dessert

fotografie di Martin Brigdale

Guido Tommasi Editore



cestini croccanti al brandy con rabarbaro e lamponi

33

per 6

È meglio cuocere questi delicati cestini ripieni di frutta poco prima di servire e farcirli all'ultimo momento. Poiché sono fragili, è una buona idea farne alcuni in più nel caso in cui si rompano.

per i cestini croccanti al brandy

100 g di burro fuso
100 g di zucchero semolato
100 g di golden syrup
100 g di farina
40 g di zenzero fresco pelato e grattugiato
il succo di ½ limone
1 cucchiaino di cognac

per il ripieno

2 gambi di rabarbaro giovani e teneri
500 ml di sciroppo di zucchero (pag. 275)
il succo di 1 arancia
250 g di crema chantilly (pag. 272)
18 lamponi perfettamente maturi

Per il ripieno, se serve pelate il rabarbaro, lavatelo sotto l'acqua e tagliatelo a bastoncini lunghi 3 cm e larghi 5 mm. Portate a bollire lo sciroppo in una pentola. Cuoceteci il rabarbaro per 20 secondi, poi versate il tutto in un piatto e mettete da parte. Bollite il succo d'arancia in un pentolino per ridurlo di metà e fate raffreddare.

Per i cestini, scaldare il forno a 180°C. Mescolate in una ciotola il burro, lo zucchero e il golden syrup con un cucchiaino di legno. Unite la farina, lo zenzero, il succo di limone e il cognac, poi sbattete finché è liscio. Usando un anello di 15 cm poco profondo, formate almeno 6 dischi su una teglia leggermente imburrata, distanziandoli di 5 cm l'uno dall'altro perché abbiano spazio per allargarsi: riempite l'anello fino a 3–4 mm di profondità con un po' di impasto, lisciate con una spatola, poi sollevate l'anello e ripetete. Infornate per 3–5 minuti, finché diventano di un leggero color caramello.

Lasciate i dischi sulla teglia per 30 secondi–1 minuto, poi sollevatene uno con una spatola e mettetelo in uno stampino per tartelletta, una ciotolina o una tazza grande, di circa 6 cm di diametro e 3,5 cm di altezza. Formate il cestino premendo delicatamente il disco nello stampo e creando dei bordi scanalati. Ripetete con gli altri dischi. Lasciate raffreddare, quindi sformate con cura e mettete su una gratella.

Incorporate il succo d'arancia alla crema chantilly e suddividete tra i cestini. Disponeteci sopra i lamponi e il rabarbaro sgocciolato e servite subito.

creme alle castagne con salsa al caramello

per 4

Questo squisito dessert richiede un po' di tempo per la preparazione, ma è una vera delizia, sia per gli occhi che per le papille gustative.

½ foglio di gelatina

180 g di purea dolce di castagne in scatola fredda

200 ml di panna da montare fredda

100 ml di cognac o armagnac

8 lingue di gatto lunghe e sottili

ricoperte di cioccolato per metà (pag. 266)

½ dose di salsa al caramello (pag. 275)

per le castagne (facoltativo)

6 castagne fresche

125 ml di latte

In un piatto poco profondo, ammorbidite la gelatina in acqua fredda per circa 5 minuti. Montate insieme la purea di castagne e la panna in una ciotola fino ad avere una consistenza a nastro. Scaldate il cognac in un pentolino, poi togliete dal fuoco. Strizzate la gelatina e poi unitela al cognac, mescolando per scioglierla. Trasferite in una ciotola e, con una frusta, incorporate un quarto del mix di castagne e panna fino a ottenere un composto omogeneo, poi incorporate il resto.

Suddividete in 4 stampi di circa 7 cm di diametro e alti 6 cm (meglio se decorativi). Mettete in frigorifero per 4 ore.

Per le castagne, se le usate, incidete la buccia di ognuna da un lato a una profondità di 5 mm, utilizzando un coltellino. Mettetele in un pentolino con il latte e 125 ml d'acqua e cuocete a fuoco medio per 20–25 minuti. Togliete dal fuoco e con un coltellino eliminate la buccia e la pellicina interna più morbida. Rimettete le castagne sbucciate nel pentolino e lasciatele raffreddare nel liquido di cottura.

Per sformare, immergete la base di ogni stampo in acqua molto calda per 15 secondi, poi capovolgete su un piatto. Scolate con cura le castagne, se le usate, e passatele con uno chinois o un setaccio per creare dei "vermicelli". Distribuiteli sulle creme. Adagiate 2 lingue di gatto su ognuna e per servire versate intorno la salsa al caramello.







Fra tutti i dolci, questi hanno il fascino più diffuso, perché li amano proprio tutti: dai più piccoli a chi è più avanti con gli anni. Con una base di latte, uova, zucchero e un po' di panna, i gelati sono semplicemente sublimi. I sorbetti e le granite sono meno ricchi, ma altrettanto facili e veloci da preparare. Alla pari dei gelati, si possono aromatizzare con frutta, spezie, erbe aromatiche, liquori e altri ingredienti, per la gioia di amici e familiari. Le gelatiere domestiche sono più efficienti e meno ingombranti di un tempo, quindi con queste ricette non potete proprio sbagliare.

sorbetti e gelati,
granite

torretta di meringa con frutti di bosco

per 6

La meringa, la frutta e il coulis si possono preparare tutti un giorno prima, pronti da assemblare rapidamente quando state per servire. Se siete particolarmente golosi, servite con una pallina di gelato alla vaniglia (pag. 126).

1 dose di composto per meringa francese (pag. 146)

50 g di mandorle in scaglie leggermente tostate

400 ml di sciroppo di zucchero (pag. 275)

500 g di frutti di bosco misti di stagione maturi, lavati e privati del picciolo (fragole di piccole dimensioni, ribes rossi, ribes bianchi, mirtilli, lamponi, fragoline di bosco, ecc.)

il succo di 1 limone

Scaldare il forno a 100°C. Disegnare 9 cerchi di 7–8 cm di diametro su ognuna di 2 grandi teglie rivestite di carta forno e capovolgete la carta. Con una spatola, stendete uno strato di meringa di 4 mm su ogni cerchio, lisciandolo. Cospargete con le mandorle. Infornate per 1 ora, poi mettete da parte. Una volta raffreddati del tutto, toglieteli con cura dalla carta e lasciateli in un luogo asciutto fino al momento di assemblare.

Portate a ebollizione lo sciroppo di zucchero in una pentola, poi fate sobbollire piano. Mettete prima i frutti più sodi, poi ogni 30 secondi aggiungete un'altra varietà, terminando con le fragoline di bosco. Togliete subito dal fuoco e fate raffreddare. Scolate con cura i frutti su un'altra pentola per raccogliere lo sciroppo.

Prendete circa un quinto della frutta che ha mantenuto meno la forma e unitela allo sciroppo di zucchero. Cuocete a fuoco medio per 10 minuti, poi versate in un frullatore. Unite il succo di limone e azionate per 30 secondi, poi filtrate con un colino fine. Mettete da parte.

Disponete un disco di meringa su ogni piatto da portata. Distribuite con cura un po' dei frutti cotti su ogni meringa e ricoprite con un po' di coulis. Coprite con un altro disco di meringa e versateci i frutti rimasti. Proseguite con altro coulis, poi completate con un ultimo disco di meringa. Versate altro coulis nel piatto e servite subito.



per 6-8

Potete usare i fichi crudi e saltare la fase dello sciroppo, se sono perfettamente maturi e delicati. Il darts si può preparare il giorno prima e conservare in frigorifero fino a 2 o 3 ore prima della cottura.

1 litro di sciroppo di zucchero (pag. 275)

2 rametti di rosmarino

10-14 fichi maturi (in base alle dimensioni), neri o verdi

450 g di pasta sfoglia rustica (pag. 281)

150 g di frangipane (pag. 273)

**1 tuorlo con 1 cucchiaino di latte, per spennellare
zucchero a velo, per spolverare**

Portate a bollore lo sciroppo in una pentola con il rosmarino. Mettete i fichi in un piatto, versateci sopra lo sciroppo bollente e fate raffreddare, poi riponete in frigorifero.

Su un piano di lavoro infarinato, stendete la sfoglia in un rettangolo di 28 x 24 cm. Con un coltello a lama lunga, tagliatelo a metà per avere 2 strisce di 28 x 12 cm. Arrotolate una striscia attorno al mattarello e srotolatela su una teglia, poi mettete in frigorifero.

Arrotolate l'altra striscia sul mattarello, srotolatela su un'altra teglia e punzecchiate leggermente con una forchetta. Stendeteci sopra il frangipane, lasciando un margine di 2 cm lungo il bordo. Scolate bene i fichi, conservando lo sciroppo, e disponeteli sul frangipane, senza lasciare spazi. Spennellate il bordo della pasta con un po' del tuorlo.

Infarinate leggermente l'altra striscia di pasta, poi piegatela a metà per il lungo senza premere insieme i due lati. Con un coltello fate dei tagli a intervalli di 3-4 mm lungo il lato piegato, fermandovi a 2 cm prima dei lati tagliati. Aprite la striscia, arrotolatela sul mattarello e srotolatela sulla pasta con i fichi. Con la punta delle dita, premete i bordi per sigillare, quindi mettete in frigo per 30 minuti. Scaldare il forno a 200°C.

Spennellate leggermente la superficie del darts con il resto del tuorlo e rifilate i bordi lunghi, togliendo 2-3 mm di pasta. Con la punta di un coltello, fate delle piccole incisioni diagonali sui bordi e infornate per 25-30 minuti. Poco prima che sia pronto,



sfornate il darts, spolveratelo leggermente di zucchero a velo, poi rimettetelo in forno per gli ultimi 2 minuti, finché sarà ben glassato, quindi fatelo scivolare con una spatola su una gratella per farlo raffreddare.

Servitelo tiepido o a temperatura ambiente, tagliato a fette, con un po' di sciroppo dei fichi a parte, se vi piace.

- agrumi:** agrumi in gelatina al Sauternes 50
tagliare a spicchi gli agrumi 14
vedi anche arance, limone, ecc.
- albicocche:** albicocche arrostate al miele su sablé breton 206
crostata alle albicocche 205
mousse all'albicocca e cognac con mandorle caramellate 184
- ananas:** ananas arrosto con chiodi di garofano e spezie 28-9
sorbetto all'ananas e cannella 136
soufflé gelato all'ananas con more 132-3
spiedini di frutta esotica speziati 35
torta all'ananas e more 208-9
- anice:** parfait all'anice 189
- arance:** agrumi in gelatina al Sauternes 50
granite al caffè e arancia in lacrime di cioccolato 142-3
pudding di riso profumato al cardamomo con mandarini 101
salsa al burro e arancia 274
scorze d'arancia candite 258
sorbetto all'arancia rossa 134-5
soufflé all'arancia 84-6
zabaione al kirsch con frutta di stagione 69
- baked Alaska** 157
- banane:** banane al forno con gelatina di mele e composta di mirtilli 48
crêpes soufflé alla banana con salsa al cioccolato 114-15
- bavarese:** bavarese ai lamponi 195
bavarese al caramello con mele arrostate allo zafferano 198-9
bavarese al mango 192-4
bavarese alle pere 195
- biscuit Joconde** 276
- bourbon:** pie di patate dolci con sciroppo d'acero e bourbon 210
- brandy:** cestini croccanti al brandy con rabarbaro e lamponi 33
mousse all'albicocca e cognac con mandorle caramellate 184
rocher al cioccolato e mandorle 256
- brioche:** impasto per brioche 278
pain perdu 98-9
- brownies** con noci pecan 244
- burro** 8
salsa al burro e arancia 274
- caffè:** crema chantilly al caffè 272
crema inglese al caffè 58
crème caramel al caffè 70
granite al caffè e arancia in lacrime di cioccolato 142-3
meringhe al caffè 149
panna cotta alla vaniglia e caffè 76
tiramisù al bicchiere con marron glacé 78
- cannella:** gelato alla cannella 129
sorbetto all'ananas e cannella 136
- caramello:** bavarese al caramello con mele arrostate allo zafferano 198-9
crema catalana 72-3
creme alle castagne con salsa al caramello 60
crème brûlée allo zenzero 75
crème caramel al caffè 70
floating islands al rabarbaro 161
mini croquembouche 226-7
mousse all'albicocca e cognac con mandorle caramellate 184
pere cotte farcite con datteri e fichi 30
pudding di riso profumato al cardamomo con mandarini 101
salsa al caramello 275
tarte Tatin 220
- castagne:** creme alle castagne con salsa al caramello 60
tiramisù al bicchiere con marron glacé 78
"zuppa" di pere con castagne e cannella 38
- cestini croccanti** al brandy con rabarbaro e lamponi 33
charlotte al mango 166-7
- cheesecake:** cheesecake svedese 245
New York cheesecake 246
- chinois** 13
- choux:** mini croquembouche 226-7
- ciliegie:** clafoutis alle ciliegie 121
torta di mousse al cioccolato con ciliegie 250-1
- cioccolato** 11
brownies con noci pecan 244
crema chantilly al cioccolato 272
crema inglese al cioccolato 58
crema pasticciera al cioccolato 273
crêpes soufflé alla banana con salsa al cioccolato 114-15
crostata al cioccolato e lamponi 211
fondant caldi al cioccolato 96-7
gelato al cioccolato 129
genovese al cioccolato 162-3
granite al caffè e arancia in lacrime di cioccolato 142-3
lingue di gatto ricoperte di cioccolato 266
meringhe al cioccolato 149
mousse al cioccolato 180-1
mousse al cioccolato bianco con lime kaffir 177
rocher al cioccolato e mandorle 256
roulé marquis 168-9
salsa al cioccolato 274
sorbetto al cioccolato 138
soufflé al cioccolato e Drambuie 87
tartufi di cioccolato 254-5
torta di mousse al cioccolato con ciliegie 250-1
trifle al cioccolato e lamponi 64
- clafoutis** alle ciliegie 121
- cognac:** mousse all'albicocca e cognac con mandorle caramellate 184
rocher al cioccolato e mandorle 256
- composte:** composta di frutti di bosco 180-1
composta di mirtilli 48
- coulis** 283
coulis di lamponi 21
coulis di mele al profumo

- di rosmarino 23
coulis di more 21
coulis di ribes nero 21
coulis di ribes rosso 20
- crema catalana** 72-3
- crema chantilly** 272
cestini croccanti al brandy con rabarbaro e lamponi 33
crema chantilly al caffè 272
crema chantilly al cioccolato 272
crema inglese 56-8
baked Alaska 157
charlotte al mango 166-7
crema inglese al caffè 58
crema inglese al cioccolato 58
crema inglese alla menta 58
floating islands al rabarbaro 161
gelato 126-9
millefoglie glassato alle fragole 223
torta di mousse al cioccolato con ciliegie 250-1
- crema pasticciera** 273
crema pasticciera al cioccolato 273
crêpes con crema alle mandorle 111
crostata alle albicocche 205
crostata alle fragole 205
mini croquembouche 226-7
soufflé al frutto della passione e kiwi 90-1
tortine di sfoglia alle prugne 216
trifle al cioccolato e lamponi 64
- creme alle castagne** con salsa al caramello 60
- crème brûlée** allo zenzero 75
- crème caramel** al caffè 70
- cremoso** alla lavanda 180-1
- crêpes** 108-11
crêpes con crema alle mandorle 111
crêpes con frutti di bosco 111
crêpes soufflé alla banana con salsa al cioccolato 114-15
- fagottini** di pere cotte 116
- crostate:** crostata al cioccolato e lamponi 211
di limone 202-3
crostata al limone aromatizzata al basilico 204
crostata alle albicocche 205
crostata alle fragole 205
crumble di frutti autunnali 40
crumpets ai ribes rossi 122-3
- dacquoise** alle nocciole 277
- dartois** ai fichi 218-19
- datteri:** mascarpone con datteri e scorze di pompelmo candite 65
pere cotte farcite con datteri e fichi 30
- Drambuie:** soufflé al cioccolato e Drambuie 87
- erbe** 11-12
essiccare in forno le fette di frutta 14
- fagottini** di pere cotte 116
- farina** 8
- fichi:** dartois ai fichi 218-19
nougat glacé con fichi arrosto 188
panna cotta ai fichi e miele 76
pere cotte farcite con datteri e fichi 30
floating islands al rabarbaro 161
fondant caldi al cioccolato 96-7
fool alla fragola 59
- formaggio spalmabile:** New York cheesecake 246
- fragole:** cheesecake svedese 245
crostata alle fragole 205
fool alla fragola 59
millefoglie glassato alle fragole 223
mousse al lime con fragoline di bosco 174
- frangipane** (crema alle mandorle) 273
- frittelle** di frutti rossi 118
- fruit cake** con canditi 240
- frutta** 19-53
essiccare in forno le fette di frutta 14
macedonia con cubetti di ghiaccio
- alla frutta esotica 24
pavlova tutti frutti 156
vedi anche fragole, frutti di bosco, mele, ecc.
- frutta candita:** fruit cake con canditi 240
nougat glacé con fichi arrosto 188
- frutti di bosco:** composta di frutti di bosco 180-1
frittelle di frutti rossi 118
gelatina morbida ai frutti rossi 53
pudding d'autunno 44-5
ricotta con frutti di bosco e frutto della passione 34
torretta di meringa con frutti di bosco 158
torta fillo ai frutti rossi 221
vedi anche lamponi, more, ecc.
- frutto della passione:** ricotta con frutti di bosco e frutto della passione 34
soufflé al frutto della passione e kiwi 90-1
- gâteau Breton** 237
- gazpacho** di melone e peperoni 37
- gelatina** 8-9
agrumi in gelatina al Sauternes 50
gelatina di mele 46-7
gelatina morbida ai frutti rossi 53
- gelato:** baked Alaska 157
gelato al cioccolato 129
gelato alla cannella 129
gelato alla lavanda 129
gelato alla vaniglia 126-7
gelato allo zenzero candito 129
gelée al ribes nero 259
genovese 162-3
genovese al cioccolato 162-3
glucosio liquido 11
- granite** al caffè e arancia in lacrime di cioccolato 142-3
- impasto per brioche** 278
- ingredienti** 8-12

kataifi 228–9
kiwi: soufflé al frutto della passione e kiwi 90–1

lamponi: bavarese ai lamponi 195
cestini croccanti al brandy con rabarbaro e lamponi 33
coulis di lamponi 21
crêpes con frutti di bosco 111
crostata al cioccolato e lamponi 211
mini financiers ai lamponi 267
mousse al lampone 172–3
parfait gelato al limoncello con lamponi 186
roulé marquis 168–9
trifle al cioccolato e lamponi 64

latte: cheesecake svedese 245
crema catalana 72–3
crema pasticciera 273
crème brûlée allo zenzero 75
floating islands al rabarbaro 161
pain perdu 98–9
panna cotta ai fichi e miele 76
panna cotta alla vaniglia e caffè 76
pudding di riso profumato al cardamomo con mandarini 101

lavanda: cremoso alla lavanda 180–1
gelato alla lavanda 129

lemon posset 81

lime: mousse al cioccolato bianco con lime kaffir 177
mousse al lime con fragoline di bosco 174

limoncello: parfait gelato al limoncello con lamponi 186

limone 11
crostata al limone 202–3
crostata al limone aromatizzata al basilico 204
lemon posset 81
plumcake al limone 232–5
pudding delizia al limone 105
sorbetto al formaggio fresco al profumo di timo 137
Sussex pond pudding al vapore 104

lingue di gatto ricoperte di cioccolato 266

macarons farciti di parfait all'anice 190–1
macedonia con cubetti di ghiaccio alla frutta esotica 24
madeleine con miele e pepe rosa 262

mandorle: biscuit Joconde 276
crêpes con crema alle mandorle 111
frangipane 273
macarons farciti di parfait all'anice 190–1
mandorle caramellate 184
meringhe con scaglie di mandorle 149
petits fours alle mandorle 261
rocher al cioccolato e mandorle 256
tuiles alle mandorle 269

mango: bavarese al mango 192–4
charlotte al mango 166–7
mascarpone: mascarpone con datteri e scorze di pompelmo candite 65
tiramisù al bicchiere con marron glacé 78

mele: banane al forno con gelatina di mele e composta di mirtilli 48
bavarese al caramello con mele arrostito allo zafferano 198–9
coulis di mele al profumo di rosmarino 23
crumble di frutti autunnali 40
gelatina di mele 46–7
pie individuali ai frutti d'autunno 214–15
tarte Tatin 220

mele cotogne: crumble di frutti autunnali 40
melone: gazpacho di melone e peperoni 37
sorbetto al melone e menta 136

menta: crema inglese alla menta 58
sorbetto al melone e menta 136

meringa italiana 152–3
bavarese al mango 192–4
charlotte al mango 166–7
mousse al lampone 172–3
mousse al lime con fragoline di bosco 174
soufflé gelato all'ananas con more 132–3

meringhe: baked Alaska 157
floating islands al rabarbaro 161
meringa francese 146–7
meringhe al caffè 149
meringhe al cioccolato 149
meringhe alle prugne 150
meringhe con scaglie di mandorle 149
pavlova tutti i frutti 156
petits fours di meringa 149
torretta di meringa con frutti di bosco 158
vedi anche meringa italiana

miele: albicocche arrostito al miele su sablé breton 206
madeleine con miele e pepe rosa 262
pain d'épices 241
panna cotta ai fichi e miele 76
millefoglie glassato alle fragole 223
mini croquembouche 226–7
mini financiers ai lamponi 267
mirtilli rossi: crumble di frutti autunnali 40

more: coulis di more 21
crêpes con frutti di bosco 111
macarons farciti di parfait all'anice 190–1
parfait all'anice 189
pie individuali ai frutti d'autunno 214–15
soufflé gelato all'ananas con more 132–3
torta all'ananas e more 208–9
mousse: mousse al cioccolato 180–1
mousse al cioccolato bianco con lime kaffir 177
mousse al formaggio bianco con pesche al timo 182–3

mousse al lampone 172–3
mousse al lime con fragoline di bosco 174
mousse all'albicocca e cognac con mandorle caramellate 184

New York cheesecake 246
noci: kataifi 228–9
nougat glacé con fichi arrosto 188

pain d'épices 241
pain perdu 98–9
pane: pudding d'autunno 44–5
panettone: pain perdu 98–9
panna: bavarese al caramello con mele arrostito allo zafferano 198–9
bavarese al mango 192–4
charlotte al mango 166–7
cheesecake svedese 245
creme alle castagne con salsa al caramello 60
crème brûlée allo zenzero 75
crème caramel al caffè 70
cremoso alla lavanda 180–1
crostata al cioccolato e lamponi 211
fool alla fragola 59
lemon posset 81
mousse al lime con fragoline di bosco 174
mousse all'albicocca e cognac con mandorle caramellate 184
nougat glacé con fichi arrosto 188
panna cotta ai fichi e miele 76
parfait all'anice 189
parfait gelato al limoncello con lamponi 186
roulé marquis 168–9
salsa al caramello 275
tartufi di cioccolato 254–5
tiramisù al bicchiere con marron glacé 78
trifle al cioccolato e lamponi 64
panna cotta: panna cotta ai fichi e miele 76

panna cotta alla vaniglia e caffè 76
papaya: spiedini di frutta esotica speziati 35
parfait: macarons farciti di parfait all'anice 190–1
parfait all'anice 189
parfait gelato al limoncello con lamponi 186
pasta choux: mini croquembouche 226–7
pasta sablé 281
pasta sfoglia rustica 281
patate dolci: pie di patate dolci con sciroppo d'acero e bourbon 210
pavlova tutti frutti 156
peperoni: gazpacho di melone e peperoni 37
pere: bavarese alle pere 195
fagottini di pere cotte 116
pere cotte farcite con datteri e fichi 30
soufflé alla pera con pistacchi 92
zabaione al kirsch con frutta di stagione 69
“zuppa” di pere con castagne e cannella 38

pesche: mousse al formaggio bianco con pesche al timo 182–3
pesche arrostito alle spezie dolci 27
petits fours: petits fours alle mandorle 261
petits fours di meringa 149

pie: pie di patate dolci con sciroppo d'acero e bourbon 210
pie individuali ai frutti d'autunno 214–15

pistacchi: crema inglese al pistacchio 58
kataifi 228–9
soufflé alla pera con pistacchi 92
plumcake al limone 232–5
pompelmo: mascarpone con datteri e scorze di pompelmo candite 65
scorze di pompelmo candite 258
zabaione al pompelmo e zenzero 69
prugne: meringhe alle prugne 150

pie individuali ai frutti d'autunno 214–15
tortine di sfoglia alle prugne 216
pudding: pudding d'autunno 44–5
pudding delizia al limone 105
pudding di riso profumato al cardamomo con mandarini 101

rabarbaro: cestini croccanti al brandy con rabarbaro e lamponi 33
floating islands al rabarbaro 161
soufflé al rabarbaro 87
ribes nero: coulis di ribes nero 21
gelée al ribes nero 259
ribes rosso: coulis di ribes rosso 20
crumpets ai ribes rossi 122–3
ricotta con frutti di bosco e peperoni 34
rocher al cioccolato e mandorle 256
roulé marquis 168–9

salse: salsa al burro e arancia 274
salsa al caramello 275
salsa al cioccolato 274
vedi anche coulis
savoiardi 279
sciroppo di zucchero 275
scorze candite 258
scorze d'arancia o di pompelmo candite 258
mascarpone con datteri e scorze di pompelmo candite 65
sorbetto: sorbetto al cioccolato 138
sorbetto al formaggio fresco al profumo di timo 137
sorbetto al melone e menta 136
sorbetto all'ananas e cannella 136
sorbetto all'arancia rossa 134–5
soufflé 83–93
soufflé al cioccolato e Drambaie 87
soufflé al frutto della passione e kiwi 90–1
soufflé al rabarbaro 87
soufflé all'arancia 84–6
soufflé alla pera con pistacchi 92
soufflé gelato all'ananas con more 132–3

spezie 11
spiedini di frutta esotica speziati 35
Sussex pond pudding al vapore 104

tagliare a spicchi gli agrumi 14
tarte Tatin 220
tartufi di cioccolato 254–5
timo: mousse al formaggio bianco
con pesche al timo 182–3
sorbetto al formaggio fresco
al profumo di timo 137
tiramisù al bicchiere
con marron glacé 78
torretta di meringa
con frutti di bosco 158
torta all'ananas e more 208–9
torta di mousse al cioccolato
con ciliegie 250–1
torta fillo ai frutti rossi 221
tortine di sfoglia alle prugne 216
trifle al cioccolato e lamponi 64
tuiles alle mandorle 269

uova 8
crema pasticciera 273
pain perdu 98–9
zabaione 66–7
vedi anche crêpes; meringhe;
soufflé
utensili 13
uvetta: fruit cake con canditi 240
pain perdu 98–9

vaniglia: gelato alla vaniglia 126–7
panna cotta alla vaniglia
e caffè 76
vino: agrumi in gelatina
al Sauternes 50
zabaione 66–7

zabaione 66–7
zabaione al kirsch
con frutta di stagione 69
zabaione al pompelmo e zenzero 69
zenzero: crema inglese allo zenzero 58

crème brûlée allo zenzero 75
gelato allo zenzero candito 129
zabaione al pompelmo
e zenzero 69
zucchero 8
“zuppa” di pere con castagne
e cannella 38

ringraziamenti

Vorrei ringraziare tutte queste persone, che hanno preso parte alla realizzazione del libro:

Richard Guérin, giovane e talentuoso *chef pâtissier*, **Douglas Gregory**, *chef tourier*, e **Michael Nizzero**, *sous-chef*, che mi hanno aiutato a preparare i dessert da fotografare.

Martin Brigdale, che ancora una volta mi lascia pieno di stupore di fronte alla superba qualità delle sue fotografie e a come fanno venir voglia di provare le mie ricette.

Mary Evans, una vera artista, che sa come consigliarmi e guidarmi per tirare fuori il meglio di me.

Janet Illsley, che con calma ed esperienza ha coordinato questo progetto, guidando le varie fasi della sua creazione.

Sally Somers, che ha tradotto i miei testi in inglese dal francese in modo rapido, preciso ed elegante.

Claude Grant, che ha trascritto e editato il mio manoscritto francese con la sua abituale competenza.

Robyn Roux, mia moglie, che ha gentilmente controllato la versione inglese delle mie ricette e i testi introduttivi con pazienza esemplare. Grazie per il suo costante sostegno.

Utensili

Per ottenere i migliori risultati, ho scelto queste marche:

per i robot da cucina, Krupps;
per gli stampi antiaderenti, gli stampi per torte e le padelle, Tefal;
per le pentole, All-Clad, i loro tegami consentono di cuocere alla perfezione creme, sciroppi, caramello, ecc.

Per il mio prodotto preferito per eccellenza, il cioccolato, io uso sempre e solo Valrhona: la qualità del loro cioccolato di copertura non ha rivali.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



9 788867 533084

ISBN: 978 88 6753 308 4
20 € i.i.