



DOLCI

Mori Yoshida

fotografie di Caroline Faccioli

illustrazioni di Derudderdesign

22 x 27,6 cm | cartonato | collana Illustrati

192 pagine | illustrazioni a colori

€ 49,90 | ISBN 978 88 6753 439 5



Quando la raffinatezza giapponese incontra l'arte della pasticceria francese, nasce Mori Yoshida! Da qualche anno è diventato una delle figure chiave nel mondo della pasticceria internazionale. Ha scritto questo prezioso volume, *Dolci*, che oscilla tra la delicatezza dell'origami e l'importanza del gusto, svelando creazioni che uniscono sogno e rigore.

Da sempre estimatore della cultura dolciaria francese, ha aperto proprio a Parigi, in Avenue de Breteuil, una pasticceria dove propone dolci tradizionali, concedendosi di rivisitare qualche ricetta attraverso l'aggiunta di ingredienti, colori e profumi del lontano Oriente. Fra le sue interpretazioni, la tanto amata Torta al cioccolato e tè matcha. Secondo Yoshida, ogni dolce è lo specchio di chi l'ha realizzato: le sue creazioni richiedono una grande padronanza dei metodi gastronomici, un'approfondita conoscenza delle materie prime necessarie e di come queste si trasformano in base alle temperature, agli abbinamenti e alla manualità di chi è abbastanza intraprendente e curioso da cimentarsi nella loro realizzazione. In questo elegante ricettario, dove le sue dolci opere d'arte sono pensate per accompagnare i diversi momenti della giornata, le ricette si susseguono dalla mattina alla sera, passando per il pranzo e la merenda, con un equilibrio perfetto tra semplicità, eleganza e passione.

Lo chef si impegna a condividere le sue conoscenze e a rivelare alcuni dei suoi segreti, rendendoli fruibili anche ai meno esperti. L'autore promuove una cucina esigente, dove tecniche e preparazioni si susseguono in maniera metodica per dare vita a dolci che esaltino i sapori e le consistenze degli ingredienti utilizzati. Così, aiutato anche da illustrazioni passo a passo e suggestive fotografie, Yoshida spiega come preparare dessert di altissimo livello come i croissant, la torta al rabarbaro, i macaron, e il Mont-Blanc.

Un'intera sezione di questo libro è dedicata alle preparazioni di base, che permetteranno di costruire delle fondamenta solide su cui comporre le varie prelibatezze. Ci si potrebbe chiedere: "Pourquoi suivre i consigli di un pasticcere giapponese?" Se Mori Yoshida propone dolci classici francesi di altissima qualità, forse il segreto è nascosto proprio nelle sue origini e nel suo modo di percepire l'arte della pasticceria, dove riesce a unire il rigore delle tecniche culinarie nipponiche con la rinomata tradizione della Ville Lumière.

Un vero capolavoro, questo libro curato nei minimi dettagli, tanto bello quanto invitante. Perfetto da sfogliare in cucina o da esporre con orgoglio nella propria libreria!



Guido Tommasi Editore