

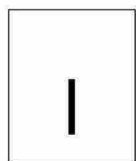
DESSERT A 5 STELLE LUSO

I PASTRY CHEF ALESSIO GALLELLI E MICHELE DI LEVA LAVORANO IN ALBERGHI DI ALTA FASCIA E SI CONFRONTANO QUOTIDIANAMENTE CON UNA CLIENTELA (SPESSO STRANIERA) MOLTO ESIGENTE

di Lydia Capasso

CONVERSAZIONE SUL DOLCE

92



I pastry chef di una struttura alberghiera deve avere una formazione completa ed essere pronto a esaudire ogni richiesta. La sua giornata comincia la mattina, con le colazioni e si conclude la sera con i dessert al piatto del ristorante fine dining. Alessio Gallelli è al Park Hyatt di Milano,

con il suo Pellico 3, mentre Michele Di Leva addolcisce i clienti del Casa Angelina a Praiano (Sa) e del ristorante Un piano nel cielo, una stella Michelin conquistata qualche mese fa.

Ristorante fine dining e hotel. Di quante linee di pasticceria ti occupi?

Alessio Gallelli

Coordino i sei membri della brigata di pasticceria del Park Hyatt. Ci occupiamo delle prime colazioni per le 108 stanze dell'hotel e dei dessert del Cupole e del Pellico 3. Il 90% dei prodotti che serviamo è di nostra produzione.

Michele Di Leva

Coordino la brigata di pasticceria, formata da 5 persone, di Casa Angelina, l'hotel 5 stelle lusso di Praiano (Sa) con 36 camere e due ristoranti, Un Piano nel Cielo, una stella Michelin, e Seascape restaurant.

Che tipo di pasticceria per la colazione?

A.G. La classica viennoiserie come i croissant, i pain au chocolat e poi torte da forno tradizionali come quella di mele o il banana bread. Sul nostro buffet della colazione ci sono 138 elementi.

M.D.L. Proponiamo viennoiserie alla francese come croissant o brioche, ma anche molti prodotti da forno della tradizione campana e non solo, come le graffe, la pastiera, il plum cake al limone o la tarte bourdaloue. Tutto preparato da noi.

E per il ristorante?

A.G. Nel ristorante fine dining, il Pellico 3, il dessert deve essere una continuazione dell'esperienza culinaria, le mie crea-

zioni sono in simbiosi con la cucina dello chef e sono delle preparazioni dolci costruite su un piatto, come la mia insalata di ciliegie e rucola marinate, con sorbetto di sambuco e limoni. Nel Cupole, il ristorante classico, invece, servo dessert iconici monoporzione come la tarte au citron, il babà o la panna cotta.

M.D.L. Il dessert può cambiare completamente la percezione di un intero pasto. Per il ristorante fine dining prediligo dessert che non siano particolarmente dolci. Come sfusato amalfitano, fragole e basilico o fichi, foglie, provolone del monaco e noci. Nel Seascape restaurant l'offerta è più tradizionale, si spazia dalla delizia al limone al tiramisù.

Come si struttura il tuo momento dessert?

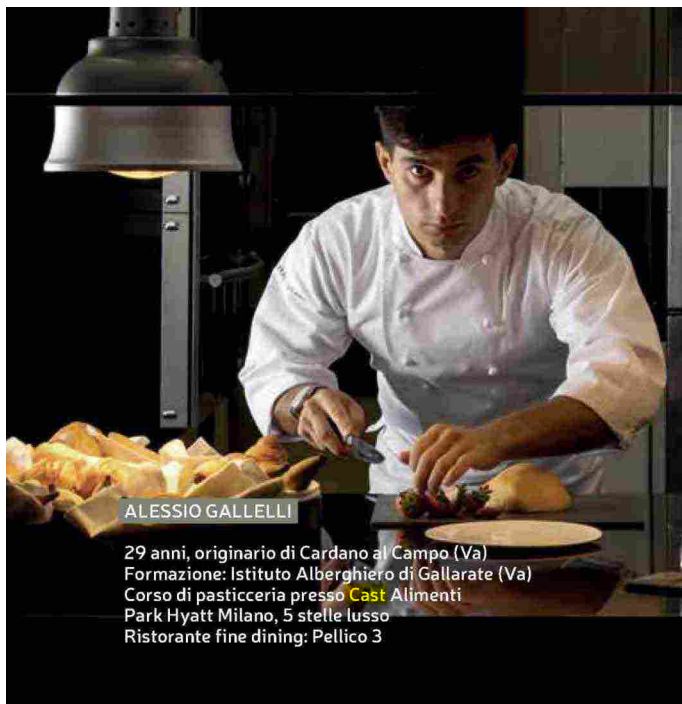
A.G. Al Pellico c'è prima il predessert che cambia 4 volte l'anno, in cui ci deve essere un tocco di acidità per pulire il palato e uno di dolcezza per preparare al dessert vero e proprio. Dopo massimo 5 minuti viene servito il dolce. In carta ne abbiamo 4 o 5. Qualcuno in doppio servizio come la zeppola frita all'arancia e lo zabaione al cointreau.

M.D.L. Cominciamo con un predessert, un infuso di erbe dell'orto per pulire la bocca. Tra i cinque dessert in carta c'è sempre un soufflé che completo in sala con una quenelle di sorbetto e una salsa. A inizio stagione ho cominciato con un soufflé alla pastiera, poi ho continuato con albicocche e vaniglia. Abbiamo anche 4 gelati che i nostri clienti amano molto. A conclusione tre pezzi di piccola pasticceria.

La piccola pasticceria ha ancora il suo appeal o è diventato un'offerta inutile?

A.G. Noi abbiamo capito che proporre il carboidrato nella piccola pasticceria è sbagliato. Quindi abbiamo scelto di servire elementi gluten free e senza lattosio, originali, sfiziosi e non pesanti, delle piccole sorprese come i macaron con ganache al carciofo e vaniglia. Così i piatti che tornano in cucina sono vuoti.

M.D.L. È un piccolo saluto finale, come l'amuse bouche è un



ALESSIO GALLELLI

29 anni, originario di Cardano al Campo (Va)
Formazione: Istituto Alberghiero di Gallarate (Va)
Corso di pasticceria presso **Cast Alimenti**
Park Hyatt Milano, 5 stelle lusso
Ristorante fine dining: Pellico 3

Finalista al premio Birra Moretti gran gru nel 2017 (unico con un dessert), conosce Andrea Berton che lo vuole nella sua brigata di pasticceria. Nel 2021 è con Nino Di Costanzo a Ischia e dal novembre 2021 è al Park Hyatt di Milano

saluto iniziale, e secondo me deve esserci. La vedo come un ringraziamento per l'ospite. Cambio spesso i tre pezzi che serviamo, quasi ogni settimana. Mi piace che ci siano sempre un piccolo sciù e un cioccolatino.

Cosa cerca il cliente in un dessert?

A.G. Abbiamo notato che l'ospite straniero cerca dessert più tradizionali, spesso al cioccolato, mentre la clientela locale si lascia guidare da noi e si fida.

M.D.L. Gli stranieri cercano i sapori della Costiera Amalfitana, preferiscono dolci al limone o alla frutta, mentre gli italiani vogliono fare esperienze diverse. È per questo che una carta dei dessert deve essere ben bilanciata.

Quali sono i più amati?

A.G. La millefoglie, il nostro iconico latte e cereali, o quello che è nel menu degustazione, per esempio l'anguria, lime e vaniglia che è un carpaccio di anguria, anguria disidratata, un cremoso e una granita di anguria.

M.D.L. In genere il soufflé è molto gradito, ma anche il dessert al limone piace molto. E non potrebbe essere diversamente visto che siamo nella patria dello sfusato amalfitano.

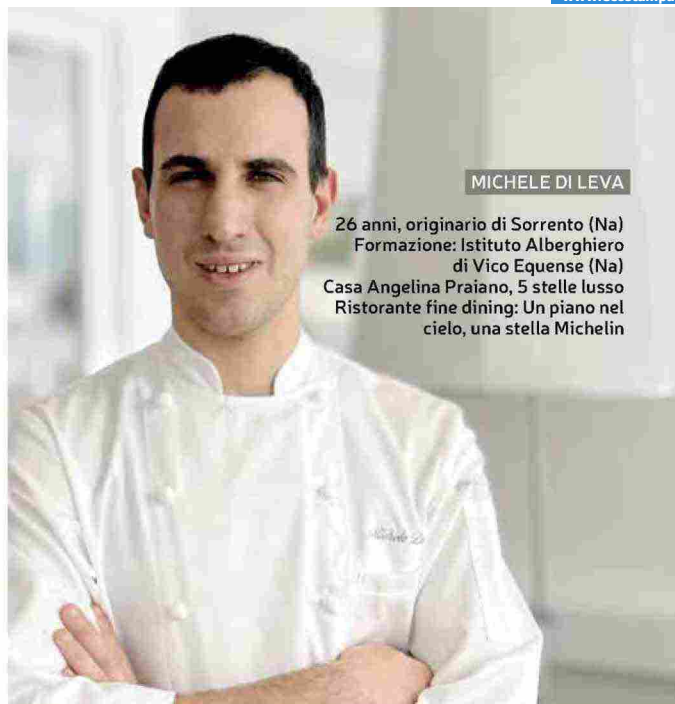
Qual è il tuo ingrediente prediletto?

A.G. Il lime per la sua freschezza e per la capacità di sposarsi praticamente con tutto.

M.D.L. Ne ho più d'uno. Mi piace molto il sesamo nero che ho imparato a usare a Barcellona. La vaniglia che mi piace aggiungere sempre e poi qui a Casa Angelina ho scoperto la caruba che un tempo veniva data in pasto ai maiali, io ci faccio una tartelletta.

Qual è l'ingrediente che non usi mai?

A.G. Il caffè, perchè non lo bevo. Lo uso solo nel tiramisù ovviamente.



MICHELE DI LEVA

26 anni, originario di Sorrento (Na)
Formazione: Istituto Alberghiero di Vico Equense (Na)
Casa Angelina Praiano, 5 stelle lusso
Ristorante fine dining: Un piano nel cielo, una stella Michelin

Ha iniziato in pasticceria al Caruso di Sorrento, è stato ai Quattro Passi e dopo un'esperienza in Francia al Georges Blanc è stato con Antonino Cannavacciuolo, prima a Villa Crespi e poi a Laqua Countryside. Dopo uno stage da Lasarte a Barcellona è approdato a Casa Angelina

M.D.L. Sono curioso e aperto a tutto, non mi piace dire no a prescindere.

La richiesta più strana degli ultimi tempi

A.G. Un cheesecake vegano.

M.D.L. In un albergo 5 stelle lusso devi imparare ad accontentare tutti gli ospiti. Mi è stata chiesta una torta al cioccolato con crema al burro, un po' troppo pesante per i miei gusti. Ma gli ospiti sono stati molto contenti.

Qua è il tuo dessert preferito?

A.G. L'insalata di agrumi in due servizi.

M.D.L. La delizia al limone.

Chi consideri il tuo maestro?

A.G. Emanuele Forcone che è stato il mio primo insegnante di pasticceria in **Cast Alimenti**.

M.D.L. Tutti quelli con cui ho lavorato mi hanno lasciato qualcosa, penso che qualunque esperienza arricchisca. Sicuramente devo molto a Raffaele D'Urso con cui ho cominciato al Caruso di Sorrento. Ma anche a Nicola Somma, lo chef di Laqua Countryside.

In che rapporto sei con lo chef con cui lavori?

A.G. C'è una grande sintonia e comunicazione con Guido Patemollo. Il nostro è un lavoro di squadra.

M.D.L. Con Leopoldo Elefante ci siamo intesi sin dall'inizio. Seguiamo la sessa linea, usiamo tre elementi in consistenze diverse. Non ci piace sovrabbondare.

Chi è il primo ad assaggiare i tuoi dessert?

A.G. Lo chef.

M.D.L. Io faccio tantissime prove. Allo chef faccio assaggiare prima i singoli elementi separatamente e poi il dessert nel suo insieme. Ne discutiamo e ci confrontiamo, faccio eventuali variazioni e poi facciamo assaggiare al direttore.

LATTE E CEREALI

del pastry chef Alessio Gallelli

Ingredienti

RIDUZIONE DI LATTE COTTO ALLA VANIGLIA

Latte 1 l
Baccelli di vaniglia 2

PANNA ARRICCHITA

Panna 200 g
Latte in polvere 30 g

GELATO AI CORN FLAKES

Latte 400 g
Panna 150 g
Latte ridotto 150 g
Glucosio 40 g
Destrosio 35 g
Latte in polvere 25 g
Neutro 3 g
Zucchero 250 g
Corn flakes 120 g
Sale q.b.

PELLE DI LATTE

Latte q.b.

RISO CARNAROLI SOFFIATO

Riso Carnaroli 200 g
Olio per frittura q.b.

RISO SILVESTRE SOFFIATO

Riso silvestre 50 g

Procedimento

RIDUZIONE DI LATTE COTTO ALLA VANIGLIA

Cuocere il latte per 12 ore a 90°C a vapore sottovuoto con i baccelli di vaniglia, quindi lasciarlo ridurre in pentola fino a consistenza.

PER LA PANNA ARRICCHITA

Unire gli ingredienti e montarli con una frusta fino ad ottenere una panna semi montata.

PER IL GELATO AI CORN FLAKES

Unire tutti gli ingredienti insieme e portare a 84°C sul fuoco. Lasciar raffreddare a 4°C.

PER LA PELLE DI LATTE

Far ridurre il latte in un tegame e man mano che si forma la pelle di latte prelevarla delicatamente e farla seccare su della carta da forno in essiccatore a 70°C per 3 ore.

PER IL RISO CARNAROLI SOFFIATO

Sciacquare il riso sotto l'acqua fredda per 5 minuti, poi stracuocerlo in acqua bollente salata. Sciacquare il riso cotto dall'amido di cottura e stenderlo ben distribuito su un Silpat. Far seccare a 70°C per 1 notte. Preriscaldare un padellino con olio per frittura, versare pochi chicchi di riso alla volta a secco e far soffiare fino al raddoppio del volume. Asciugare il riso soffiato su un foglio di carta assorbente. Conservare in un contenitore ermetico con sali di silicio.

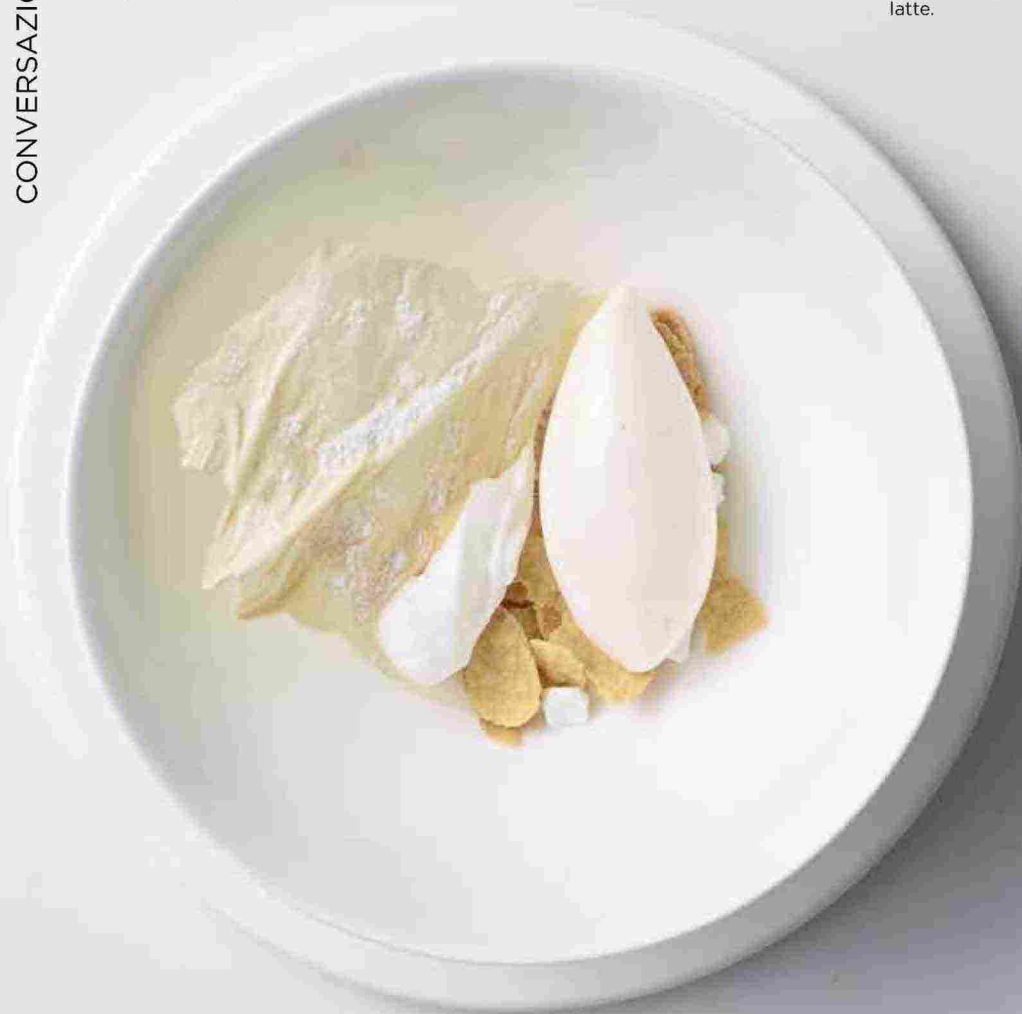
PER IL RISO SILVESTRE SOFFIATO

Preriscaldare un padellino con coperchio, versare pochi chicchi di riso alla volta a secco e far soffiare fino al raddoppio del volume. Conservare in un contenitore ermetico con sali di silicio.

Montaggio e finitura

Alla base del piatto mettere la riduzione di latte e vaniglia. Quindi mettere una quenelle di panna arricchita e di gelato ai corn flakes. Aggiungere le due tipologie di riso soffiato e terminare con la pelle di latte.

CONVERSAZIONE SUL DOLCE



PROVOLONE DEL MONACO NOCI, FICHI E FOGLIE — del pastry chef Michele Di Leva



Ingredienti

CREMOSO AL PROVOLONE

Acqua 300 g
Zucchero invertito 20 g
Gelatina 1,5 g
Burro di cacao 20 g
Provolone stagionato 24 mesi 100 g
Panna 300 g

CREMOSO ALLE NOCI

Latte 125 g
Panna 125 g
Zucchero 10 g
Sale 2 g
Cioccolato Dulcey 120 g
Pasta di noci 60 g
Gelatina 4 g

MARMELLATA DI FICHI

Fichi maturi 1 kg
Zucchero 200 g
Aromi q.b.
Pectina NH 2 g

GELATO DI FOGLIE DI FICO

Latte 750 g
Zucchero 160 g
Zucchero invertito 110 g
Glucosio 70 g
Procrema 60 g
Gellan 2 g
Panna a freddo 500 g

CHIPS AL PROVOLONE

Latte 750 g
Provolone 24 mesi 250 g
Riso 400 g
Olio per frittura q.b.

NOCI CAMELLATE

Acqua 300 g
Zucchero 375 g
Zucchero invertito 225 g
Glucosio 225 g
Noci di Sorrento q.b.

FINITURA

Fichi freschi

Procedimento

PER IL CREMOSO AL PROVOLONE

Riscaldare l'acqua e lo zucchero invertito e versare sul burro di cacao e sulla la gelatina precedentemente ammorbidita, emulsionare e aggiungere panna a filo. Dressare nello stampo a foglia il cremoso e abbattere.

PER IL CREMOSO ALLE NOCI

Procedere come per realizzare una crema inglese; una volta raggiunti gli 82°C, versare il composto sul cioccolato, sulla pasta di noci e sulla gelatina precedentemente ammorbidita. Dressare il cremoso nello stampo a forma di noce ed abbattere.

PER LA MARMELLATA DI FICHI

Pulire i fichi e tagliare a pezzi grossolani, aggiungere lo zucchero e gli aromi e lasciar macerare 12 ore in cella frigorifera, dopodiché cuocere a fuoco lento fino a consistenza. Mixare il composto aggiungendo la pectina NH.

PER IL GELATO DI FOGLIE DI FICO

Portare a bollire il latte, gli zuccheri, la Procrema e il Gellan. Aggiungere la panna a filo ed emulsionare, infine, per ogni 100 g di prodotto aggiungere 30 g di centrifugato di foglie di fico. Abbattere il composto nel vaso del Pacojet e al momento del utilizzo pacossare.

PER LA CHIPS DI PROVOLONE

Stracuocere il riso con il latte e il provolone, frullare il tutto nel Bimby fino a raggiungere un composto liscio e omogeneo, stendere su un Silpat e lasciare seccare. Una volta secco, soffiare la chips in olio a 185°C.

PER LE NOCI CAMELLATE

Realizzare uno sciroppo con l'acqua e gli zuccheri e versarlo sui gherigli di noce preselezionati. Lasciar a bagno per 20 minuti quindi scolare e posizionare su un Silpat in modo ordinato. Cuocere a 160°C per 9 minuti.

Montaggio e finitura

Impiattare ponendo al centro il cremoso alla foglia di fico, delle quenelle di cremoso alla noce e al provolone, degli spuntoni di marmellata di fichi e chips di provolone e gherigli di noci caramellate. Finire con fichi freschi.