



## GIOCCARE CON GUSTO

**B**aBu: sono queste due le sillabe - prese dal suo cognome e da quello di suo marito Alberto (Barbiero) - che compongono il nome del locale con cui Beatrice Busatta ha conquistato il titolo di miglior "Pasticciere emergente 2023" per la guida del Gambero Rosso.

Il (primo) coronamento di un percorso, che ha visto i loro destini incrociarsi - in un corso di formazione in alta pasticceria alla **Cast** alimenti, scuola fondata da Iginio Massari e da Vittorio Santoro, e poi in uno stage con Denis Dianin - più volte fino a sfociare nell'agosto 2021 all'apertura del "loro" locale, che si propone di rivisitare in chiave contemporanea la tradizione della pasticceria italiana e francese con un'offerta dolce/salato che copre tutto l'arco della giornata.

"Ho sempre avuto una grande passione per il cibo, il buon cibo. Nel periodo universitario ho approfondito questa passione, indirizzandomi sempre più verso il mondo dolce, e alla fine della triennale mi sono decisa a fare il passo di iscrivermi a **Cast** alimenti perché il lavoro per il quale studiavo era troppo statico e ripetitivo per la mia indole, mi annoiava. Qui è scoppiato l'amore e non ho più cambiato strada", esordisce

**Beatrice Busatta****L'unione fa la forza (e la pasticceria)**

a cura di Francesca Mancosu



Beatrice.

Un amore ricambiato anche dalla critica di settore, come conferma il premio del Gambero Rosso. "Per me è stata un'enorme soddisfazione! In questi anni ho sempre cercato di dare il massimo, di elaborare

una mia idea di pasticceria e di dimostrare a me stessa che potevo diventare brava in questo lavoro. Questo premio mi ha riempita di gioia perché è stato la dimostrazione che sono sulla buona strada. Ho ancora taaaanto da imparare e devo crescere come pasticciere su molti aspetti (pratici e non), ma posso riuscire a dare un valore ai sacrifici fatti in questi primi anni di lavoro". Un lavoro in cui Beatrice e Alberto si bilanciano molto bene, come sottolinea la pastry chef: "Io sono tremenda nella gestione amministrativa, Alberto portatissimo; ma lui ha meno praticità nella gestione del laboratorio, mentre a me piace molto farla. Diciamo che riusciamo l'uno a coprire le mancanze dell'altro e di conseguenza a seguire ognuno aspetti diversi della gestione aziendale senza mai accavallarci e questo aiuta a creare un buon equilibrio lavorativo".

E per il futuro? "Di strada ne ho ancora tanta da fare, spero di riuscire a imparare ancora tanto di questo lavoro meraviglioso e spero di farlo anche e soprattutto tramite il confronto con i miei colleghi che ritengo vitale per crescere. Ci sono tanti progetti per BaBu, alcuni a breve ed altri a lungo termine... staremo a vedere cosa succederà". **GN**

**La ricetta della chef COSTA RICA****INGREDIENTI**

**Namelaka al lime:** 65 g latte, 5 g glucosio, 90 g cioccolato bianco, 150 g panna, 2 g gelatina animale in fogli, lime a freddo

**Brunoise mango:** 80 g purea mango, 100 g mango brunoise, zest lime

**Frolla Milano:** 125 g burro, 250 g farina debole, buccia limone, vaniglia, 2 g sale, 50 g uova, 75 g zucchero a velo

**Mousse ai frutti esotici:** 6 g gelatina animale in fogli, 180 g purea mango, 30 g purea passion, 30 g zucchero, 10 g amido di mais, 15 g succo di lime con zest, 250 g panna fresca

**PREPARAZIONE**

**Namelaka al lime:** scaldare il latte con il glucosio. Appena calda unirti la gelatina precedentemente ammorbidente in acqua fredda e ben strizzata. Versare sul cioc-

colato, emulsionare e continuare a farlo unendo la panna fredda. Unire le zest lime.

**Brunoise mango:** tagliare il mango a brunoise, unirvi la purea di mango e la zest di lime, mescolare bene.

**Frolla Milano:** impastare il burro con lo zucchero a velo. Unire un po' alla volta le uova ed infine la farina, il sale e gli aromi impastando il minimo indispensabile. Lasciar riposare in frigo almeno 2 ore. Cottura ventilato 150-160°C o 180°C nello statico per 15-20 minuti.

**Mousse ai frutti esotici:** reidrattare la gelatina in acqua fredda. Far bollire 2/3 di purea di frutti esotici. A parte mescolare lo zucchero, l'amido ed il resto della purea. Unire a quella calda e portare a bollore per creare una gelatina, sempre mescolando fuori dal fuoco unire 40 g massa di gelatina. Aggiungere il succo di lime con zest. Montare la crema fino

al raffreddamento in planetaria e unire la panna semi montata. Stendere su una teglia e lasciar rapprendere in frigo per circa 30 minuti, sbattere leggermente con una lecca pentole prima di utilizzarla.



**Assemblaggio:** foderare uno stampo per crostata del diametro di 16 cm con la pasta frolla stesa a circa 3mm. Una volta cotta, sul fondo stendere la brunoise di mango e colarci sopra la namelaka al lime. Far rapprendere in frigorifero per circa un'ora (la crema deve essersi addensata). Mettere la mousse ai frutti esotici in una sac a poche con bocchetta liscia del diametro di 10 mm e decorare la superficie della torta con degli spuntoni di crema. Decorare con frutta fresca e spruzzare con gelatina lucida per dolci.