



ACCADEMIA

PASTRY ACADEMY



MARCO BATTAGLIA E LA CREMA FLAN

A cura di **Francesca Tagliabue** per **AMPI**
Photo courtesy **Marlà**

UN PROGETTO DI VITA E LAVORO CON LAVINIA FRANCO, UN BRAND DI SUCCESSO CHE È LA CRASI DEI LORO NOMI, TANTA ENERGIA, PASSIONE, CREATIVITÀ E RICERCA PERCHÉ NON SI SMETTE MAI DI IMPARARE

Palermitano, 33 anni, Marco Battaglia ha iniziato a 15 anni ad appassionarsi al mondo del food: inizia con la cucina ma a 18 anni comprende che quello che farà da grande, è la pasticceria. Fino ai 21 anni lavora presso alcune pasticcerie palermitane, poi decide di fare un anno in **Cast** Alimenti a Brescia. «L'anno più bello della mia vita – racconta Battaglia – lo rifarei di corsa. Ho conosciuto tante persone e docenti, ho avuto una formazione di alto livello». In seguito, Battaglia si trasferisce a Milano e inizia la carriera nella storica Pasticceria Martesana lavorando con Davide Comaschi ed Enzo Santoro, con cui collaborerà 8 anni. «Ho avuto la possibilità di lavorare in più reparti, ampliare la mia formazione sul campo, seguire corsi formativi: un'esperienza molto importante. Nel laboratorio della Martesana ho conosciuto mia moglie». Un incontro del destino, perché Marco Battaglia e Lavinia Franco intrecceranno vita personale e professionale in una nuova strada imprenditoriale, aprendo Marlà, boutique del dolce, a Milano nel 2018. Si lanciano con passione e impegno nel nuovo progetto e vincono il premio speciale Gamber-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DOVE

Marlù Pasticceria
C.so Lodi 15
20135 Milano MI
marlapasticceria.it
info@marlapasticceria.it



ro Rosso come Migliori Pasticceri Emergenti 2019. Nel 2023 Marco Battaglia entra in AMPI con la torta Sofia, dedicata alla figlia.

LA VILLE LUMIÈRE E IL FLAN

Dopo un viaggio a Parigi con la moglie, Marco Battaglia decide di proporre il flan. «In Francia è un dolce molto diffuso, sempre servito in forma di trancio. Tomato a Milano, ho creato il mio, anch'esso servito a tranci. Di recente, osservando la vetrina, ho percepito una dissonanza nella presentazione: c'erano le monoporzioni rotonde e poi questi tranci, che ne disturbavano l'armonia. Decisi quindi di fare il flan in formato monoporzione, e allo stesso tempo ampliarne la proposta: oggi c'è il classico alla vaniglia, quello al cioccolato e l'ultimo nato, pistacchi e lampone. Reduce da un interessantissimo corso sugli addensanti e sulla possibile sineresi delle creme tenuto da Jordi Bordas, mi sono confrontato e mi sono messo al lavoro per sperimentare. Dovevo trovare un modo che mi permettesse di fare i flan in tempi stretti, abatterli e stocarli in congelatore, per poi averli freschi nel gusto, come



appena fatti, in stile Marlù. Così mi sono dato alla sperimentazione e alla ricerca per risolvere questa necessità.

METODO NELLA TECNICA

Qual era il problema principale? «Ho focalizzato la mia ricerca per ottenere una crema pasticcera che, una volta abbattuta e in seguito rigenerata, mantenesse perfettamente struttura e gusto iniziali. Naturalmente è più facile dirlo che farlo: ho lavorato settimane perché non è semplice avere una crema con queste caratteristiche e, soprattutto, perché una volta preparato e abbattuto il campione, ho dovuto farlo stazionare in negativo per quattro settimane, per vedere se il prodotto si era mantenuto come il primo giorno. Dopo un primo esperimento, pensando ai tentativi successivi – che avrebbero seguito lo stesso iter prima di essere testati – mi sono ingegnato a trovare una soluzione pratica che permettesse di accorciare i tempi di sperimentazione». Come? «Ho investito tre giorni per preparare tre varianti diverse, in modo da poterle abbattere e metterle in negativo per un mese tutte e tre contemporaneamente. Dopo quattro settimane, le ho potute scongelare insieme e fare un paragone tra loro, avendo un feedback immediato. È un approccio che consiglio in questo tipo di circostanze perché si risparmia molto tempo invece di fare una prova dopo l'altra; soprattutto si può fare un confronto immediato, cosa che dà complessivamente maggiori informazioni. Oggi ho raggiunto l'obiettivo: niente sineresi in una crema morbida e avvolgente, quasi calda, decisamente molto golosa».

**IL SEGRETO NELLA TEXTURE:
IL BILANCIAMENTO**

Qualche dettaglio? «Le prove fondamentalmente giravano intorno a due fattori: l'inspessente (uso la pectina NH) che dà struttura alla crema e l'addensante (io lavoro con i semi di guar).

ACCADEMIA

Le mie prove vertevano sulla corretta combinazione in bilanciamento tra questi due valori, perché uno aiuta l'altro a evitare la sineresi. Bisognava trovare la texture perfetta: con le prove ho visto che troppo guar rendeva la crema fastidiosamente collosa al palato. Ho ridotto la quantità di guar a più riprese, fino a trovare il bilanciamento ottimale: meno dello 0,6% di semi di guar per chilo, in combinazione con 1-1,5% di pectina NH, risulta in una crema liscia, lucida, cremosa e avvolgente, senza alcuna sineresi e che non si altera, sia che vada in congelatore sia che venga consumata subito. Inoltre, bisognava gestire al meglio pectina e guar in combinazione con gli altri ingredienti: i grassi di panna e burro, una quantità notevole di tuorli che però non supera lo zucchero, la vaniglia. Poi ho sostituito il 20% dello zucchero semolato con l'equivalente di destrosio per abbassare il punto di dolcezza. Volevo una struttura simile in tutti i flan, quindi ho preso in considerazione il valore dell'estratto secco. Ho sommato tutto l'estratto secco di ogni singolo ingrediente per mantenere una certa struttura. Nel caso della crema al cioccolato, perché questa non perdesse morbidezza e acquistasse golosità ho sostituito parte del fondente (al 70%) con 10-15% di cioccolato al latte. I miei dolci devono piacere a tutti».

IL FLAN NON È SOLO CREMA

«Lo stesso lavoro di ricerca lo facciamo per la base di frolla, grazie anche ai consigli del collega AMPI Alessandro Tiscione: cercavo una frolla adatta a essere cotta nell'anello microforato per poi, in un momento successivo, essere pronta ad accogliere la crema. Faccio un doppio passaggio di cottura. Tengo in frigorifero per 24 ore gli anelli d'acciaio rivestiti con la frolla; cuocio la frolla in bianco fino a quando prende l'85-90% della colorazione finale. La sfomo e, una volta raffreddata, la libero dagli anelli. Colo le creme cotte secondo la base (chiara per vaniglia e pistacchio, al cacao per il cioccolato), ripasso nel forno per 8-10', a completare la colorazione del dolce. Nel pistacchio e lampone, metto sul fondo del guscio un velo di confettura di lampone, il 5%, non deve coprire il sapore del pistacchio, colo la crema e passo in cottura. Segue un velo di gelatina neutra sulla superficie di tutti e tre. I decori sono fatti al momento di servire. Quello che si potrebbe pensare sia un banale flan, è oggi uno dei prodotti più venduti nella mia pasticceria».