

LUCA MANNORI

COMEMUSICA

elementi di pasticceria



Chiriotti Editori

Indice generale

PREFAZIONI

CAPITOLO 1 17

Il piacere di vivere - Condividere un dolce momento

Specchiandosi al computer

CAPITOLO 2 27

Fare e far sapere - Il mio metodo di lavoro

Obiettivo: la vendibilità del prodotto

Strutture, nuove forme e loro emozioni

L'innovazione e la semplicità prima di tutto

CAPITOLO 3 37

Dalle creazioni virtuali al dolce da gustare

Pensare e pregustare

Gli elementi primordiali

Le ricette, la collezione

Entriamo nella collezione

CAPITOLO 4 51

Discorsi da laboratorio

Note pratiche generali

Torte da credenza

Dolci da viaggio e cake

Confetture extra frutta

Confetture al cioccolato

Gelatine di mele in barattolo e paste di frutta

Bicchieri

Infusi e liquorini

Il cioccolato e la monovarietà

La purezza del cioccolato e le mie tavolette

Ciocolatini

Le spalmabili

Dessert al piatto

Come nascono i miei lavori artistici

CAPITOLO 5	77
Terra	
Dolce Prato	78
Moretta	80
Incontro	83
Nettare di bosco	86
Amarascata	88
Foresta	91
Amalfi	95
Tradizionale al caffè	96
1996 al mascarpone	99
Past-tea-era	101
Riccio di bosco alla castagna	104
Maci	108
Cake alle nocciole e arancia	110
Confetture	
Arancia sanguinella alle erbe di montagna	112
Lamponi al cioccolato amaro monovarietà misto pepe	112
More di rovo al fondente Venezuela	114
Gelatina di mela al tè Malù ai frutti rossi	115
Paste di frutta ai lamponi e ribes nero	117
Paste di frutta lampone e cioccolato	117
Bicchieri	
Bavarese al cioccolato bianco e rosa bulgara	118
2003 leggera con mais soffiato	121
Infuso alle erbe di macchia montana	122
Infuso dolceamaro alle mandorle	122
Ciocolatini	
Castagna e nepitella	124
Mediceo al Chianti	124
Bacche ed erbe di montagna	126
Balsamico al miele di macchia mediterranea	127
Agrumi	127
Caffè monovarietà pura Arabica	128
Lampone	128
Cremosa 2003 all'olio di oliva e sale	130
Tavoletta Terra	131
Dessert al piatto	
Crema leggera al Vin Santo con pesche settembrine	132
CAPITOLO 6	135
Acqua	
Sogno divino	136
Dolce passione	139
Isolana	142
Tentazione	144
Mexico	146
Essenza mediterranea	150

Medley	152
Biancaneve	154
Raggio di sole	157
Principessa	159
Malù al tè ai frutti di bosco	162
Confetture	
Limoni Amalfi al profumo di basilico	164
Ananas frutto della passione e lime	165
Mango al cioccolato al latte e fior di sale	165
Pesche settembrine al profumo di agrumi	166
Gelatina di mela alla menta nana marocchina	168
Gelatina di mela al pompelmo rosa	169
Paste di frutta marasche e lime	170
Paste di frutta alle pere Williams	170
Bicchieri	
Cremoso esotico con macedonia di mango e lime	172
Cremoso al Vin Santo e biscotti di Prato	174
Infuso basilico e agrumi	177
Infuso agrumato alla rosa	177
Ciocolatini	
Carré argento al latte e vaniglia Madagascar	178
Tè verde cinese ai petali di rosa e menta nana	178
2003 all'olio extravergine di oliva toscano	179
Cocco Rum	180
Vaniglia	180
Ganache cremosa al caramello e arancia	183
Tavoletta Acqua	185
Dessert al piatto	
Freschezza esotica con mango a cubetti	186
CAPITOLO 7	189
Aria	
Profumo del sud	190
Ming	193
Luna di miele	196
Taormina	199
Caraibi	202
Fiordarancio	205
Fra-golosa	208
Capriccio esotico	210
Extravaganza	213
Cake agli agrumi	216
Rio misto spezie	218
Florida	222
Confetture	
Albicocca al cioccolato bianco e Bourbon	224
Mango e frutto della passione al pepe verde	224
Gelatina di mela e lime all'Earl Grey	226

Gelatina di mela e lamponi di montagna	227
Paste di frutta all'albicocca e frutto della passione	228
Paste di frutta terre del Chianti alla prugna e vino	228
Bicchieri	
Bavarese alla nocciola al bianco pralinato	230
Tiramisu bianco in verde	233
Infuso Arabica stellata	234
Infuso al tè verde ai frutti rossi di bosco e fiordaliso	234
Cioccolatini	
Lime di Sicilia	236
Liquirizia al profumo di anice	236
Violetta di Parma al profumo di limone	237
Carré oro monovarietà	237
Tè Earl Grey al profumo di bergamotto, fiordaliso e agrumi	238
Intensi-tè ai frutti rossi di bosco	238
Cremosa 1996 al gianduja	240
Tavoletta Aria	241
Dessert al piatto	
Sfogliatina caramellata con crema leggera alla vaniglia	242
CAPITOLO 8	245
Fuoco	
Jamaica	246
Bianca sinfonia	249
Profumo invernale	250
Baloon	255
Kenya	257
Magia ai marrons glacés	262
Hemingway	264
Aroma	266
Balsamica	269
Rusticano alla mandorla e uvetta	273
Cake fondente speziato alla banana	274
Bolero	276
Confetture	
Fragole lamponi e peperoni freschi	278
Fragole a pezzettoni all'aceto balsamico e zenzero	279
Medicea al Chianti e prugna	280
Marasche e Amarascato al fondente	280
Pere al fondente e Rum stravecchio	282
Gelatina di mele e pepe rosa	283
Paste di frutta alla fragola zenzero e aceto balsamico	284
Paste di frutta al ribes rosso	284
Bicchieri	
Zuppa Medicea con Alkermes alla prugna	287
Ganache monovarietà con crème caramel alla vaniglia	289
Infuso alle arance amare e Bourbon	290
Infuso Alkermes all'aroma di prugna	291

Ciocolatini	
Pralinato croccante ai cereali	292
Gianduja al caramello e peperoncino	292
Cognac	294
Misto pepe	294
Grappa torbata al pepe verde	295
Maledetto toscano al tabacco	296
Cremona 1995 fondente	298
Tavoletta Fuoco	299
Dessert al piatto	
Cake speziato e banana flambé	300
CAPITOLO 9	303
Sintesi artistica degli elementi	
Il mio senso del bello e dell'armonia	
Indice generale	311
Indice alfabetico delle ricette	317