

*Cheese cake
al cioccolato bianco,
limone,
basilico e
mango.*



DI GIOVANNA ALLEGRA



Questo articolo, giunto in redazione all'inizio dello scorso mese di luglio, è l'ultimo inviatoci dalla nostra collaboratrice che ci ha improvvisamente lasciato il 30 agosto scorso. Alla sua famiglia va il nostro profondo cordoglio, grati per i tanti articoli che la cara Giovanna ha regalato in tutti questi anni ai nostri lettori.

“Il nostro cuoco – ha aggiunto il dott. Mazzocco – ha una predilezione per i dolci ed ha, come del resto per i piatti, una visione molto interessante e valida. Domenico Longo è nato in Calabria ed è salito fino in terra veneta portando con sé prodotti, gusti e profumi della sua terra natale che ha saputo unire in piacevole sintesi con i prodotti del Veneto, senza trascurare, proprio come sapevano fare i veneziani ai tempi della Serenissima, quanto di buono si produce altrove nel mondo.”

Un invito a *sperimentare* per arricchire le proposte anche in pizzeria

Il dolce che presentiamo oggi è, a ben vedere, espressione di grande maestria e mi piace farlo conoscere come invito a quanti ci leggono per mettersi al lavoro, per provare e sperimentare nuove tecniche e nuovi accostamenti, regalando così ai propri clienti nuove emozioni gustative.

Una dolce provocazione? Forse, ma ho chiesto ancora una volta a Domenico Longo, chef e pasticcere molto affermato e noto nell'ambiente, di offrire ai nostri lettori uno dei dolci che più ama. Domenico – che recentemente ha fatto parte della squadra italiana che ha primeggiato alla Coppa del Mondo di pasticceria – questo dolce non lo ha ancora messo in Carta e la nostra è dunque una bellissima anteprima che presentiamo più che volentieri ai nostri lettori. Ricordo poi che Domenico Longo è da qualche anno l'apprezzato executive chef del Relais Monaco di Ponzano (TV), uno dei più signorili ed eleganti ristoranti della terraferma veneta, immerso in una splendida vigna curata con grande perizia, bella da vedersi, e soprattutto, produttrice di ottimi vini.

Mi diceva il dott. Enrico Mazzocco, direttore del Relais - una villa veneta di fine Settecento, ritoccata nell'800 e dopo l'ultima guerra trasformata in albergo e ristorante d'élite - con prezzi analoghi a quelli di molti altri ristoranti del territorio, cosa questa che non guasta proprio - che al Relais Monaco la cura del cibo è massima, con materie prime di assoluta qualità che una bella brigata di cucina trasforma in piatti molto graditi dai clienti del ristorante.



La ristorazione italiana, considerata ai vertici mondiali, ha bisogno che la qualità e la bontà siano in ogni ristorante e in ogni pizzeria d'Italia, assieme ad una ineccepibile professionalità, per garantire al mondo della ristorazione di casa nostra un futuro ricco di soddisfazioni.



IL DOLCE

ingredienti

PER 4 PERSONE

Per la cheese cake

200 g di mascarpone
 2 uova
 40 g di zucchero semolato
 40 g di acqua
 10 g di foglie di basilico
 200 g di cioccolato bianco
 2 g di gelatina in fogli
 150 g di panna fresca

**Per la gelée al mango**

250 g di polpa di mango surgelata
 50 g di zucchero semolato
 5 g di gelatina

Per il fondo cheese cake

100 g di biscotti secchi
 50 g di burro a pomata
 15 g di zucchero di canna
 1 pizzico di sale

Per la guarnizione

zucchero bolla(isomalto)
 foglie di menta
 12 lamponi freschi
 caramello
 bacca di vaniglia



la Ricetta

Per la cheese cake: fa bollire lo zucchero con l'acqua, versa a filo sulle uova e monta fino a raffreddamento, unisci il mascarpone e, delicatamente, la gelatina ammollata, strizzata e sciolta a parte. Amalgama il cioccolato bianco sciolto a bagnomaria e, per ultima, la panna semimontata. Riempi gli stampi che hai scelto, avendo cura di mettere da parte una piccola parte di crema cheese cake da usare per la decorazione finale, amalgamando alla stessa le foglie di basilico tritate.

Per la gelée al mango: fa intiepidire una parte di polpa di mango con lo zucchero, unisci la gelatina ammollata e strizzata, miscela bene e unisci la restante polpa. Versa negli stampini piccoli a emisfera e in una taglia, surgela e sagoma dando la forma rettangolare.

Per il fondo cheese cake: sbriciola i biscotti secchi e amalgama tutti i restanti ingredienti ottenendo così un impasto omogeneo e compatto. Stendi l'impasto tra due fogli di carta da forno e lascia raffreddare per 10 minuti. Taglia facendo la base di supporto al dessert.

Componi il dessert, sformando la cheese cake dallo stampo, arrotola il dessert nello zucchero di canna, poggia sul fondo croccante di biscotti, decora con spuntoni di cheese cake al basilico, la foglie di menta, lo zucchero bolla, la menta fresca, la gelée di mango, i lamponi e la bacca di vaniglia.