

PAR  
CAROLE  
GAYET

## Pâtisserie- chocolaterie d'Italie

# cette belle inconnue



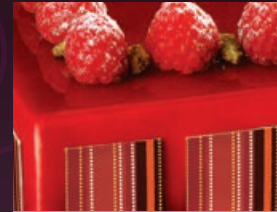
MASSIMO MORI  
P.24



GUIDO CASTAGNA  
P.26



EMMANUELE  
FORCONE P.28



IGINIO MASSARI  
P.30



SILVIA SAGGESE  
P.32



DIEGO CROSARA  
P.34



A. LAMONICA  
MIRAGLIO P.34



LAURA ZAVAN  
P.36



GIUSEPPE CEREDA  
P.37



FAUSTO BERTOLINI  
P.38

Pour la première fois, France Pizza toute la restauration italienne met cette année à l'honneur de grands noms qui font la renommée de la pâtisserie-chocolaterie italienne en France, en Italie et dans le monde. Parmi eux, Guido Castagna, célèbre chocolatier turinois dont les créations sont depuis peu à la vente en France, Fausto Bertolini, artisan pâtissier de Vénétie qui régale les Français de deux de ses spécialités, le mandorlato et le panettone, Iginio Massari, considéré comme le maître des pâtisseries d'Italie et fondateur de l'académie des maîtres pâtisseries italiens, Antonio Lamonica, qui propose le samedi matin des douceurs de Sicile aux habitants de Montrouge, Laura Zavan, styliste culinaire en France et auteure de Dolce La pâtisserie italienne, Silvia Saggese qui interprète la pâtisserie italienne dans le 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Giuseppe Cereda, chef-propriétaire qui rend hommage à la pâtisserie italienne revisitée à chaque repas qu'il sert dans son restaurant de Lombardie, Diego Crosara, chef consultant italien qui conçoit des desserts valorisant les produits d'excellence d'Agrimontana, Massimo Mori, figure emblématique de la restauration italienne en France et Emmanuele Forcone vainqueur avec deux autres coéquipiers de la coupe du monde de pâtisserie en 2015. Chacun d'eux a accepté de partager

avec les lecteurs de France Pizza toute la restauration italienne une recette inédite de son répertoire ainsi que son point de vue sur l'identité et l'évolution de la pâtisserie-chocolaterie italienne. Alors que panna cotta et tiramisù sont au restaurant italien ce que tarte aux pommes et crème caramel sont à la restauration française, et encore, pas toujours « maison », les pâtisseries-chocolatiers qui ont participé à ce numéro font la démonstration que le champ de la pâtisserie et du chocolat italien est autrement plus vaste et alléchant. Surtout quand on se souvient que l'Italie a remporté la médaille d'or de la coupe du monde de la pâtisserie pour la 2<sup>e</sup> fois en 2015 avec aussi à son palmarès 2 médailles d'argent et 3 de bronze (2013-2007-2001). Alors que le niveau qualitatif et la diversité de la cuisine italienne proposée aux Français a fait des pas de géants sur le versant salé, force est de constater qu'elle reste à la traîne sur ses spécialités sucrées. Toutefois, grâce à quelques stimulants, un frémissement est perceptible, au moins dans la capitale. En effet, Laura Zavan, styliste culinaire et auteur de livres de cuisine italienne a publié Dolce en 2014, dans lequel elle propose un tour d'Italie de la pâtisserie avec des recettes familiales, faciles à réaliser. Parallèlement, l'opération Dolce organisée par Stefano Palombari, concepteur

du site internet L'Italie à Paris et Domenico Biscardi, co-fondateur du club franco-italien Criollo réunissant amateurs de chocolat et grands chocolatiers de chaque côté des Alpes, a été déterminante. Durant 1 an, plusieurs restaurants parisiens ont proposé gratuitement durant 1 mois chacun leur tour un dessert italien qui n'était ni une panna cotta ni un tiramisù. Les Parisiens ont ainsi pu (re) découvrir des desserts traditionnels et des créations : sugolo<sup>1</sup>, sbrisolona<sup>2</sup>, seadas<sup>3</sup>, cassata<sup>4</sup>, bonet<sup>5</sup>, zuppa inglese<sup>6</sup> mais aussi poires au vin cannonau et mousse de mascarpone, sphère de chocolat aux saveurs du sud... Cette première édition, bientôt suivie d'une seconde en préparation a notamment permis de mettre le doigt sur une question : qu'est-ce que la pâtisserie italienne ? Celle importée en France par la Florentine Catherine de Médicis (macaron, pâte à chou, crème chantilly...) ? Celle réduite à quelques spécialités connues des Français comme le panettone ? Ou bien est-ce que tout dessert réalisé par un Italien qui imprime dans la recette qu'il conçoit, son inspiration, son talent, sa personnalité ne répond-il pas à cette définition ? Interrogés sur ce qui caractérise selon eux l'évolution de la pâtisserie dans leur pays d'origine, chefs pâtisseries et chocolatiers italiens travaillant en France ou en Italie

répondent notamment à cette question de l'identité et de l'identification de la pâtisserie italienne. Antonio Lamonica, pâtissier d'origine sicilienne officiant sur Paris dit en identifier les caractéristiques dans la très haute qualité des matières premières employées et des jeunes pâtisseries italiens, mais aussi dans sa capacité à s'enrichir des apports d'autres pays et cultures. Il ajoute à cela, une pincée de fantaisie, et l'« italian touch ». Il est rejoint par Giuseppe Cereda, chef-propriétaire d'un restaurant gastronomique en Lombardie : « le pâtissier doit se nourrir de ce qui se fait hors des frontières, se l'approprier et faire évoluer ses créations tout en préservant la part de tradition qui permet aux Italiens de se différencier car le client étranger aspire à un produit identifiable dans son italianité », témoigne-t-il. Guido Castagna, chocolatier réputé de l'école turinoise confirme quant à lui une évolution sur le plan qualitatif grâce à une sélection attentive des matières premières, privilégiant la légèreté à l'abondance d'antan. Emmanuele Forcone, champion du monde de pâtisserie considère même que la pâtisserie italienne haut de gamme a pris un tournant avec l'utilisation du beurre et de la crème plutôt que la margarine et les crèmes végétales. Silvia Saggese, jeune pâtissière travaillant sur Paris

depuis 2009 va même plus loin. Elle considère que les ingrédients italiens ont un rôle fondamental à jouer dans l'évolution de la pâtisserie italienne dans le monde. C'est pourquoi elle a choisi de préparer pour ce dossier spécial, une tarte à la pomme et à la bergamote bio de Sicile. L'Italie doit, selon elle s'illustrer à travers des produits peu connus dans le reste du monde. Ce qui correspond aussi à un mouvement enclenché depuis une dizaine d'années en Italie qui gagne désormais la France, d'un retour aux saveurs naturelles, aux produits oubliés. « Le bien manger s'est étendu à la pâtisserie », exprime-t-elle. Elle évoque toutefois une certaine résistance des consommateurs eux-mêmes au changement tout en constatant que l'évolution est néanmoins en marche. Elle est même inéluctable pour Fausto Bertolini, pâtissier de Vénétie ayant remporté pour la seconde année consécutive le prix du meilleur panettone d'Italie : « ma pâtisserie, comme plus généralement la pâtisserie italienne et du monde occidental, a évolué vers plus de légèreté », affirme-t-il. Il poursuit en expliquant qu'en 30 ans d'activité il n'a jamais cessé sa quête de nouveauté, pour ne pas se lasser de toujours répéter les mêmes recettes mais aussi pour suivre le courant de l'évolution des modes et des goûts sans perdre le lien ni avec la tradition ni

avec les attentes de la clientèle. C'est aussi ce que prétend leur maître à tous, Iginio Massari, fondateur de l'académie des maîtres pâtisseries italiens : « même si elle suit des lignes directrices comme le choix et l'emploi de produits frais de qualité, elle n'a jamais cessé d'innover », affirme-t-il. Laura Zavan poursuit : « les recettes traditionnelles, inépuisables sources d'inspiration, sont revisitées et la qualité du produit mise en avant ». Emmanuele Forcone, note en outre une attention croissante pour des spécialités nées en Italie, comme le macaron que les Français ont su valoriser mieux que ses créateurs. Il constate aussi un intérêt grandissant pour le panettone et les desserts à pâte levée partout dans le monde. « À l'ère des communications et des réseaux sociaux, il devient de plus en plus facile de promouvoir notre savoir-faire partout dans le monde », se réjouit-il. Massimo Mori, acteur incontournable de la scène culinaire italienne en France mise beaucoup sur l'effet « victoire de la coupe du monde » pour que soit reconnue sur la scène internationale la grande valeur de la pâtisserie italienne qui a jusqu'alors pâti de l'ombre qui lui était faite par la notoriété de la France sur ce terrain... »

1. Sorte de flan au moult de raisin d'Emilie-Romagne. 2. Galette friable au beurre et aux amandes de Lombardie. 3. Gâteau au fromage frais et au miel de Sardaigne. 4. Gâteau à la ricotta, génoise, pâte d'amande, fruits confits de Sicile. 5. Flan du Piémont parfois au cacao. 6. Gâteau à base de biscuits à la cuiller et de crème pâtissière.



# Zuccotto Toscan

## AUX CHÂTAIGNES ET SAUCE AUX KAKIS



### CE QU'IL VOUS FAUT

**Pour la génoise :** 250 g d'œufs entiers • 150 g de farine 00 • 50 g de maïzena • 175 g de sucre semoule • **Pour le semifreddo :** 90 g de blanc d'œuf • 160 g de jaune d'œuf • 125 g de sucre • 500 g de crème fouettée • 500 g de pâte de châtaigne • **Pour la meringue à l'italienne :** 150 g de blanc d'œuf • 300 g de sucre cuit à 121° • **Pour le jus :** 250 cl d'eau • 100 g de sucre • 300 g de liqueur Alchermes

### PRÉPARATION

Couper le pain de Gênes en bandes de 2 cm et le mouiller légèrement avec le jus, en tapisser un moule en silicone en forme de coupole et mouiller de nouveau.  
 Entre-temps, préparer le semifreddo : porter le sucre à 121° et sans cesser de battre, l'ajouter aux blancs et jaunes d'œuf jusqu'à obtenir un appareil crémeux, ajouter la crème de marrons jusqu'à obtenir un appareil bien lisse. Ajouter délicatement la crème fouettée.  
 On peut ajouter des morceaux de marrons glacés dans le semifreddo.  
 Verser dans le moule, couvrir de pain de Gênes mouillé avec le jus, le réserver quelques heures au congélateur.  
 Démouler, recouvrir de meringue, flamber au chalumeau pour colorer les pointes de meringue.  
 Accompagner d'une sauce réalisée avec des kakis mixés.

### Massimo Mori,

propriétaire du Mori Venice Bar et Emporio Armani Caffè

- 1970** école hôtelière de Bellagio
- 1980** création de Vitis société d'import des plus grands vins italiens
- 1985** création de Pasta Sirio, société de fabrication et distribution de produits gastronomiques italiens
- 1998** création du concept Armani Caffè avec Giorgio Armani (restaurants en France, en Europe, Amérique du Nord et du Sud)
- 2005** création du restaurant Mori Venice Bar (conçu par Philippe Starck)



# CIRIO

Alta Cucina

## Donnez du goût à vos pizzas!

Pizza Sauce - boîte et poche

- Une sauce délicatement aromatisée avec de l'oignon, du basilic et de l'origan



Oignon 1%,  
Basilic 0,5%,  
Origan 0,3%

TOMATES  
100%  
ITALIENNES

Pulpe Dense - poche

- Onctueuse et homogène
- Idéale pour les sauces ou les bases de pizzas natures



**EXCLUSIVITÉ : la poche CIRIO**  
en format économique de 5 et 5,5 kg



www.cirio1856.fr





# Vague À LA PISTACHE DE BRONTE

## CE QU'IL VOUS FAUT

**Pour le biscuit au chocolat :** 105 g de jaunes d'œuf • 270 g de blanc d'œuf • 75 g de sucre • 90 g de beurre • 260 g de chocolat fondant 64 % • **Pour la mousse au chocolat :** 90 g de crème pâtissière • 90 g de crème liquide • 150 g de chocolat fondant • 225 g de crème fouettée • **Pour la vague à la pistache :** 125 g de lait • 180 g de chocolat blanc • 90 g de pâte de pistache • 6 g de beurre de cacao • 5 g de gélatine alimentaire • 250 g de crème fraîche liquide

## PRÉPARATION

**Pour le biscuit au chocolat :** mettre le beurre ramolli dans le chocolat, les jaunes d'œuf avec le sucre, puis les blancs d'œuf montés en neige.

Former des disques avec la poche à pâtisserie sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire environ 10 minutes à 150 °C.

**Pour la mousse au chocolat :** mélanger le cacao et la crème pâtissière et la ganache, mixer et alléger avec la crème.

**Pour la vague à la pistache :** faire fondre le chocolat blanc et le mettre dans le lait

chaud (85 °C) avec la gélatine alimentaire préalablement ramollie.

Ajouter le beurre de cacao liquide (réchauffé au micro-ondes ou au bain-marie), la pâte de pistache et la crème liquide froide.

Reverser l'appareil dans un récipient, couvrir d'un film et laisser cristalliser au moins 6 h au réfrigérateur.

**Guido Castagna,**  
Artisan chocolatier  
(Turin)

**Septembre 1988** entrée à l'école Arte Bianca Torino

**Novembre 1994** ouverture d'une pâtisserie

**Septembre 2003** ouverture du laboratoire pour le chocolat

**Décembre 2009** création du Giunott (giandujotto)



# oem

La clé  
du système  
pour une pizza  
101% de qualité

**Pétrin à spirale**

**Bouleuse Diviseuse/Bouleuse**

**Formeuse à pizza**

**Four convoyeur**

**Four à sale gaz ou électrique**

**Le seul programme intégré et complet qui simplifie votre activité.**



Depuis 1973, **OEM** a développé et accompagné l'essor mondial des pizzerias en créant et en améliorant sans cesse une gamme complète d'équipements spécifiques. Le "**Pizza System**" **OEM** est un programme complet qui optimise chaque phase de travail de la pizza et s'adresse à tous ceux qui souhaitent obtenir un haut taux de rentabilité dans leur activité.

**ALICOMENDA**

17-19, avenue Gaston Monmousseau 93245 STAINS Cedex - France - Tel : 01 48 21 63 25 - fax : 01 42 35 11 70  
Web : [www.alicomenda.fr](http://www.alicomenda.fr) - Email : [info@alicomenda.fr](mailto:info@alicomenda.fr)





**Emmanuele Forcone,**  
maitre pâtissier

**2001** 1<sup>er</sup> cours de pâtisserie

**2003** 1<sup>er</sup> concours de pâtisserie, vainqueur du championnat italien de pâtisserie.

**2014** publication de son 1<sup>er</sup> livre Cioccolato Creativo

**2015** victoire de la coupe du monde de pâtisserie



# Yogourt ET FRAISES

## CE QU'IL VOUS FAUT

**Pour la crème légère au yaourt :** 250 g de yaourt crémeux doux • 110 d de sucre • 20 g de yaourt en poudre • 7 g de gélatine animale • 35 g d'eau pour la gélatine • 500 d de crème • **Pour la gélatine de fraise :** 250 de purée de fraise • 50 g de sucre • 6 g de gélatine animale • 1 g de jus de citron • La moitié de l'écorce d'un citron • **Pour la génoise aux amandes :** 335 d d'œuf • 230 g de sucre glace • 230 de poudre d'amande • 1 g de vanille en gousse • 67 g de farine • 50 g de beurre mou • 250 g de blanc d'œuf • 125 g de sucre • 2 g de blanc d'œuf en poudre • **Pour le biscuit reconstitué amande et agrumes :** 200 g de sucre de canne • 200 g de farine • 200 g de beurre • 200 g de poudre d'amandes naturelles • 1 g de sel • 1 g de zeste d'orange • 1 g de zeste de citron

## PRÉPARATION

**Pour la crème légère au yaourt :** réhydrater la gélatine dans l'eau. Faire fondre le sucre avec la gélatine, le yaourt en poudre et un peu de yaourt frais. Une fois bien mélangé, ajouter le yaourt restant, bien mélanger et quand l'appareil atteint les 35°, ajouter la crème fouettée.

**Pour la gélatine de fraise :** baigner la gélatine. Mélanger une partie de la purée de fraise avec le sucre et la gélatine, ajouter ensuite le reste de la purée avec le jus et l'écorce. Verser dans un moule en silicone en forme de mini sphère et surgeler.

**Génoise aux amandes :** monter les œufs avec la poudre d'amande, le sucre et la vanille pendant environ 20 minutes.

Entre-temps, tamiser deux fois la farine et ajouter le beurre. Quand l'appareil est monté ajouter la farine et le beurre avec un peu de blanc en

neige. Alléger le tout avec les blancs montés en neige avec le sucre. Étendre sur une épaisseur de 5 mm et cuire à 210° pendant environ 10 minutes. Faire refroidir très vite en sortie de four.

**Pour le biscuit reconstitué, amande et agrumes :** mélanger tous les ingrédients et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain : émietter la pâte et cuire à 160° pendant environ 20 minutes.

## DRESSAGE

Démouler la gelée de fraise et en déposer 1 cm dans un moule en acier rectangulaire. Répéter 3 fois l'opération en intercalant 3 couches de génoise et surgeler. Insérer la crème au yaourt à l'intérieur sur moitié de la hauteur. Terminer le dessert avec une base de biscuit reconstitué. Surgeler, et quand le dessert est bien frais, le démouler et saupoudrer de beurre de cacao blanc. Décorer de petits champignons en chocolat blanc et rouge.





# Gâteau ARLEQUIN

## CE QU'IL VOUS FAUT

**Pour le roulé à la pistache :** 410 g de poudre d'amandes • 270 g de sucre • 365 g de féculé • 500 g de raisin • 600 g de jaunes d'œuf • 100 g de purée de pistache • 230 g de beurre fondu • 1,160 kg de blanc d'œuf frais • 40 g de blanc d'œuf en poudre • 270 g de sucre • **Pour la compote de framboise :** 3,2 kg de pulpe de framboises • 660 g de sucre • 90 g de feuilles de gélatine • 450 g d'eau • **Pour la mousse au chocolat blanc :** 1 kg de lait • 5 cosses de vanille • 200 g de sucre • 350 g de jaunes d'œuf • 40 g de feuilles de gélatine • 1 kg de chocolat blanc • 2,350 kg de crème fouettée

## PRÉPARATION

**Pour le roulé à la pistache :** dans le bol du mixeur, mettre amandes, sucre, féculé, raisin, jaunes d'œuf, purée de pistache et beurre fondu. Mixer 3 minutes. Réchauffer cet appareil entre 45 °C et 60 °C. Monter les blancs d'œuf en neige ferme sans grumeaux avec le sucre. Ajouter les blancs en neige en 3 temps. Étendre l'appareil sur une feuille de silicone de 40 x 60cm sur une épaisseur de 4 mm. Cuire 5/6 min. à 215 °C avec soupape du four à vapeur ouverte. Pour faciliter la manipulation, il est conseillé de passer le roulé à la cellule de refroidissement à peine sorti du four.

**Pour la compote de framboise :** tremper les feuilles de gélatine dans l'eau. Mélanger la pulpe de framboises et le sucre, mixer, porter à 40 °C, incorporer la gélatine essorée et mélanger.

**Pour la mousse au chocolat blanc :** porter le lait avec la vanille à ébullition, laisser infuser 15 min. Porter à nouveau le lait à 90 °C et le verser sur les jaunes d'œuf mélangés au sucre, porter à 82 °C,

toujours remuer. Incorporer la gélatine en feuilles ramollies dans l'eau froide, verser l'appareil sur le chocolat blanc découpé en morceaux, mixer 5 min. Quand la crème est froide, ajouter la crème fouettée.

## DRESSAGE

Former le gâteau avec des rectangles anti adhérent en acier de 4 cm de haut. Procéder au montage à l'envers en

**Iginio Massari,**  
maître pâtissier  
(Italie)

**1957-70** apprentissage en Suisse, chef pâtissier dans une pâtisserie réputée en Italie, expériences variées, études des aliments et leurs qualités, technicien alimentaire en pâtisserie industrielle, consultant pour la société Star, tour du monde

**1971** ouverture de sa pâtisserie. Rédaction de livres

**1987** membre des Relais Dessert en France

**1993** fondation de l'Académie des maîtres pâtissiers italiens

**1995** ouverture de l'école des arts et métiers Castalimenti à Brescia + ouverture du restaurant Carlo Magno

**400** distinctions, titres, médailles d'or



commençant par la mousse, comme suit, en calculant que chaque strate doit être de 5 mm : mousse au chocolat blanc, roulé légèrement imbibé de marasquin, mousse, roulé légèrement imbibé de marasquin, compote de framboise, roulé légèrement imbibé de marasquin, mousse, roulé. Après l'avoir refroidi, couvrir d'une compote à l'abricot et décorer de framboises fraîches et de pistaches décortiquées.

BP 9024  
74990 Annecy Cedex 9  
Tél : 04.50.33.11.11  
www.perinter.com

**PER INTER**  
un Monde de Saveurs





**Silvia Saggese,**  
chef de pâtisserie à la  
boulangerie pâtisserie  
Marques à Paris

**Depuis septembre  
2015** chef de pâtisserie à  
la boulangerie/pâtisserie  
Marques à Paris

**2011-2015** responsable de  
production à La pâtisserie des  
rêves par Philippe Conticini  
à Paris

**2009-2011** chef de pâtisserie  
dans plusieurs restaurants  
gastronomiques sur Paris

**2007-2009** chef de partie  
de la pâtisserie dans plusieurs  
restaurants gastronomiques  
sur Rome

**2005-2006** pâtissière  
propriétaire de la pâtisserie  
chocolaterie artisanale Le  
dessert à Otranto

**2005** Master de chocolat

**1999-2003** bac  
professionnel hôtelier +  
spécialisations pâtisserie



le spécialiste des farines depuis 1921

pour usage  
professionnel



Molino Spadoni présente une large gamme de farines et de produits spéciaux pour pizza qui ouvrent toutes les perspectives pour l'imagination des maîtres pizzaioli. Ces produits permettent de réaliser des pizzas classiques ou à la coupe, moelleuses ou bien croustillantes, à brève, moyenne ou longue levée. Ces produits de haute qualité se distinguent par leur équilibre, la facilité de les travailler, l'élasticité de la pâte et leur utilisation facile.

[www.molinospadoni.it](http://www.molinospadoni.it)

suivez-nous sur



# Tarte

## POMME BERGAMOTE

### CE QU'IL VOUS FAUT

**Pour la pâte brisée :** 160 g de farine grise T80 • 110 g de beurre froid • 3 g de sel • 25 g de sucre cristal • 13 g d'eau • 3 g de vinaigre de cidre • **Pour le beurre d'amande :** 50 g de beurre • 34 g de sucre • 34 g de poudre d'amande • 30 g d'œufs • **Pour la compote de pommes rôties :** 500 g de pommes golden en quartier • 100 g de beurre • 35 g de sucre cassonade • ½ gousse de vanille • 2 g de fleur de sel • **Pour les pommes poêlées à la bergamote :** 500 g de pommes golden • 50 g de sucre cassonade • ½ gousse de vanille • Zeste d'une bergamote • Jus d'une bergamote • 30 g de beurre

### PRÉPARATION

**Pour la pâte brisée :** sabler le beurre et la farine jusqu'à obtention d'une poudre homogène. Ajouter sucre, sel et lier la pâte avec les liquides. Garder au froid pendant 2 heures au moins avant de l'utiliser.  
**Pour le beurre d'amande :** mélanger le beurre pommade avec le sucre sans

le monter, rajouter la poudre d'amande et quand tout est bien homogène, incorporer les œufs.

**Pour la compote de pommes rôties :** mettre les ingrédients ensemble dans une plaque à rebords et cuire dans le four très chaud pendant 15 minutes environ afin de garder les pommes légèrement croquantes. Mixer un tiers des pommes et mélanger la compote de pommes rôties qui restent.

**Pour les pommes poêlées à la bergamote :** couper les pommes en quartier de taille pas très grande. Mettre tous les ingrédients dans un cul de poule, mélanger bien et laisser mariner pendant une heure environ. Une fois que les fruits ont bien dégorgé leur jus, chauffer la poêle avec le beurre et poser les quartiers bien sur la tranche et ensuite les retourner pour rôtir les deux côtés. Mouiller enfin avec le jus et laisser réduire.

### DRESSAGE

Étaler une couche régulière de 5 mm et enfoncer un cercle à tarte de 18 cm de diamètre en laissant les bords hauts et bien désignés. Précuire le fond de tarte dans un four à 160 °C pendant 10 minutes, avec des poids dedans. À la sortie du four enlever les poids, étaler le beurre d'amandes et cuire une deuxième fois à 160° C pendant 10 minutes. Quand le fond de tarte est prêt, garnir avec la compote de pommes rôties et lisser. Positionner les quartiers de pomme dans la tarte de façon aléatoire et irrégulière tout en restant harmonieux. Cuire au four une dernière fois à 180 °C pendant 15 minutes environ, afin de rôtir les pointes des pommes et de terminer aussi leur cuisson. Décorer avec des tranches de bergamote translucides et du sucre glace.



MOUSSE DE MARRONS GLACÉS

au mascarpone

CE QU'IL VOUS FAUT

Marrons glacés • 100 g de mascarpone • Cacao en poudre • Violettes

PRÉPARATION

Briser en petits morceaux 6 marrons glacés et les insérer à l'intérieur du mixeur, ajouter le mascarpone. Mixer jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Mettre le mélange à l'intérieur du sac à poche et poser délicatement la crème dans les cuillers finger food. Saupoudrer de cacao en poudre et décorer avec les violettes fraîches givrées.

Recette conçue pour Agrimontana.



Diego Crosara,

chef pâtissier consultant (Italie)

Depuis 1989 enseignant en pâtisserie

2000-2008 chef pâtissier à la Nazionale Italiana Cuochi

1981-1984 perfectionnement auprès de maîtres pâtissiers européens

1980 diplômé de l'école de pâtisserie de Cividale Del Friuli



Un savoir-faire de plus de 30 ans

PÂTES PRÊTES À GARNIR

Pâtes de fabrications artisanales sur des méthodes boulangères pour la pizza et la tarte flambée.



DLC : de 15 à 30 jours en chambre froide ou 6 mois au congélateur.

SANS CONSERVATEUR

Expédition dans toute l'Europe par transport frigorifique.

Minimum 500 pièces.

Tarifs et expédition d'échantillons sur demande.

**TRADI-PÂTES**  
5A rue de l'Énergie  
67210 OBERNAI  
FRANCE

Bureaux : +33 (0)3 88 62 14 84

Mobile : +33 (0)6 07 53 30 39

✉ tradipates@gmail.com

VIENNOISERIES

siciliennes



CE QU'IL VOUS FAUT

**Pour la pâte:** 1 kg de farine type 65 • 10 g de sel • 150 g de sucre • 180 g de beurre • 10 g de lait en poudre • 3 œufs entiers • 50 g de levure de bière • Une pincée de vanille en poudre • 400 g d'eau • **Pour la crème pâtissière :** 1 l de lait entier • 350 g de sucre • 130 g d'amidon • 5 jaunes d'œuf • Une pincée de sel • Une pincée de vanille en poudre

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, excepté le lait. Mélanger bien jusqu'à atteindre une texture assez dense. Ajouter ensuite le lait, poser sur le feu et tourner avec un fouet jusqu'à ce que la texture soit compacte. Humidifier légèrement la brioche italienne au Grand-Marnier et la garnir de crème pâtissière.

Antonio Lamonica Miraglio, pâtissier (Montrouge)

1999-2009 travaille à la boulangerie-pâtisserie familiale dans la province de Messine en Sicile

2010 départ pour une expérience occasionnelle dans une boulangerie-pâtisserie en Ile-de-France qui devient pérenne

2010-2013 tour de France auprès de MOF pour se perfectionner en boulangerie-pâtisserie française

2013 début de l'offre de viennoiseries siciliennes pour le petit-déjeuner chaque samedi, de quelques dizaines au début à une centaine aujourd'hui





## BÛCHE DE NOËL

# au panettone

### CE QU'IL VOUS FAUT

1 panettone artisanal de 500 g • 10 cl de marsala (ou de vin blanc doux) dilué dans 10 cl d'eau • 1 pot de 380 g de mostarda veneta (en épiceries italiennes) • 500 g de mascarpone • 40 cl de crème fraîche liquide froide

### PRÉPARATION

À l'aide d'un mixeur, réduire en purée les trois quarts de la mostarda. Couper les fruits restants en petits dés. Mélanger le mascarpone à la spatule pour le rendre souple et homogène, ajouter la purée de mostarda. Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation. Couper le panettone en tranches de 1,5 cm d'épaisseur et en tapisser un moule à cake de 32 cm de long, recouvert de film alimentaire. À l'aide d'un pinceau, imbiber les tranches de marsala. Verser par-dessus un tiers de la préparation au mascarpone. Répéter l'opération et terminer avec une couche de panettone. Mettre un poids sur le gâteau et le placer au réfrigérateur au moins 2 heures, voire toute la nuit.

### DRESSAGE

Démouler la bûche sur une assiette, recouvrir chaque côté de crème au mascarpone et décorer avec les dés de fruits confits.



### Laura Zavan,

styliste culinaire et auteure (Paris)

1984-1994 suit des cours de cuisine en Italie

1994-2000 travaille dans la restauration à Paris

Depuis 2000 a publié 14 livres de cuisine italienne, anime des cours de cuisine, conseille des professionnels de la restauration, styliste et auteur culinaire pour des magazines



### Giuseppe Cereda,

chef propriétaire du restaurant Cucina Cereda (Ponte San Pietro)

1989 diplômé de l'école hôtelière de San Pellegrino Terme + diplômé en sommellerie

1989-2010 travaille notamment dans les restaurants La Cantalupa de Bergame, La Lucanda à Milan en tant que sous-chef de nombreuses années

Depuis 2010 chef propriétaire du restaurant Cucina Cereda à Ponte San Pietro



# Mi piace

## IL SOLE

### CE QU'IL VOUS FAUT

Pâte sablée (10 x 5 cm) • 500 g de ricotte de brebis • 150 g de sucre glace • 500 g de jus d'amandes de Noto • 3 g de gomme gellane • Câpres dessalés • sirop 1/1 • kappa carraghénane • Cédrat confit • Glace à l'origan • Poudre de câpres déshydratées • Huile d'olive de Sicile

### PRÉPARATION

Portionner la pâte sablée, la laisser reposer et la cuire 15 min. à 165 °C. Entre-temps, mélanger ricotte et sucre glace et la mettre dans un sac à poche. Prendre environ 6 câpres et les passer au sirop. Déshydrater les autres câpres au séchoir, les réduire en poussière au thermomix, tamiser la poudre et la réserver dans un récipient hermétique.

Déposer la pâte sablée sur une plaque, étaler la ricotte en bandes et décorer avec le lait d'amande. Ajouter le cédrat, les câpres, les fleurs d'origan et les feuilles d'origan frais.

### DRESSAGE

Transférer sur une assiette, ajouter la glace à l'origan, la poudre de câpres et l'huile d'olive.





# PICCOLA arena

## CE QU'IL VOUS FAUT

**Pour la première pâte :** 4 kg (pour tout) de farine • 1,150 kg de levure naturelle • 2 kg d'eau • 1 kg de jaunes d'œuf • 1,5 kg de sucre • 500 g de lait en poudre • 4 g de levure de bière • 1,5 kg de beurre • **Pour la deuxième pâte :** 1 kg de farine • 1 kg de blancs d'œuf • 500 g de sucre • 1,5 kg de beurre • 500 g de miel • 50 g de sel • 4 cosses de vanille • 2 kg de pâte d'orange confite • **Pour le glaçage :** 1,250 kg d'amandes • 4 kg de sucre • 250 g de noyaux d'abricot/amande • 100 g d'huile d'arachide • 100 g de farine de maïs • 50 g de féculé • Blanc d'œuf • Miettes de nougat sur le dessus

## PRÉPARATION

**La veille (1<sup>re</sup> pâte) :** mélanger la farine avec le sucre dissous dans l'eau, le beurre ramolli et le tiers des jaunes d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte qui commence à être homogène. Ajouter la levure mère par petits morceaux et les jaunes restants. Travailler la pâte jusqu'à obtenir une pâte lisse. Pétrir 25 minutes. Mettre à lever à 26-28 °C jusqu'à triplement du volume.

**Le jour même (2<sup>e</sup> pâte) :** renouer doucement la pâte levée et ajouter la farine. Travailler jusqu'à obtention d'un appareil lisse. Ajouter le sucre et les arômes légèrement battus avec le

1/3 des jaunes et tout en gardant un appareil lisse, ajouter le sel et le 1/3 des jaunes. Quand la pâte est homogène et élastique, incorporer le beurre mou et le reste des jaunes. Pétrir en adaptant la consistance avec de l'eau. Verser la pâte d'orange et continuer à pétrir environ 45 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser lever à 28 °C environ 30 minutes. Former des balles d'environ 480 g et mettre à lever dans le moule jusqu'à ce qu'elles atteignent le bord. Avant d'enfourner mettre le glaçage et les miettes de nougat et sucrer. Cuire au four à 170 °C environ 40 minutes.

**Fausto Bertolini,**  
pâtissier propriétaire de Casa del dolce (Vérone)

**1980** Ouverture de la première boutique

**1985** Création du finissimo mandorlato

**2013** 1<sup>er</sup> prix du meilleur panettone d'Italie

**2015** Ouverture de la boutique à Vérone



# Pizzaïolo, un métier qui ne s'improvise pas...



REJOIGNEZ LES CENTRES DE FORMATION APF

## Sud-Ouest



**ÉCOLE  
JEAN JACQUES DESPAUX**

95, rue Alsace-Lorraine  
65300 Lannemezan  
Tél. 06 84 54 24 96  
jeanjacques.despaux@orange.fr  
www.ecole-pizza.com

*Pour les dates des prochains cursus de formation,  
veuillez vous rapprocher directement des Maîtres Instructeurs.*

## Île-de-France / Sud-Est / Rhône-Alpes



**ÉCOLE  
ÉRIC RIEM**

28, rue Sauffroy - 75017 Paris  
83, av. du 3 Septembre - 06320 Cap d'Ail  
→ 103, allée des Érables - 69700 Montagny  
Tél./Fax 04 93 78 02 02 - efpizza@orange.fr  
www.ecolefrancaisedepizzaiole.com

**Nouveau Centre  
à Montagny  
(près de Lyon)**

*Pour les dates des prochains cursus de formation,  
veuillez vous rapprocher directement des Maîtres Instructeurs.*

## Réunion



**ÉCOLE  
THIERRY GOURREAU**

15 bis, rue Auguste Babet  
97410 Saint-Pierre  
Île de la Réunion  
Tél. 06 92 35 51 51  
vgourreau@zeop.re

*Pour les dates des prochains cursus de formation,  
veuillez vous rapprocher directement des Maîtres Instructeurs.*

## PROGRAMME DES STAGES "PIZZAIOLO"

### FORMATION THEORIQUE

Connaissance de la farine et de sa force.

### FORMATION PRATIQUE

Les Empâtements, Les adjonctions, Les températures, Travail, Choix du matériel, Choix des matières premières et préparation.

## PROGRAMME DU STAGE "PASTA SECCA & FRESCA"



### FORMATION Pratique (21h)

Fabrication, Cuisson, Plats à emporter, Techniques de pré-cuisson.

### FORMATION théorique (3h)

Présentation générale, histoire des pâtes, les produits Delverde, matériel, vue globale de l'activité commerciale, conclusion.

Centre de Formation et d'Expertise Culinaire

## DAVIGEL / ÉRIC RIEM

Z.I. Louis Delaporte - BP 41  
76201 Dieppe Cedex  
Tél. 02 35 06 73 00 - Fax 02 35 06 73 01  
centre.formationdavigel@fr.nestle.com  
www.davigel.fr



*Pour les dates des prochains cursus de formation,  
veuillez vous rapprocher directement des Maîtres Instructeurs.*

Experte sur son marché, Davigel propose, au travers de « Formation et Expertise », une formation destinée à l'ensemble des professionnels de la restauration hors-foyer. En partenariat avec l'APF, Davigel propose également depuis mars 2011, dans son nouveau Centre de Formation et d'Expertise Culinaire, un stage « Pizzaïolo » animé par Eric Riem.



**Centre de formation APF**  
Association des Pizzerias Françaises

43/45, rue Jean Jaurès - 92300 Levallois-Perret  
Tél. : 01 47 17 86 76 - Email : info@francepizza.fr