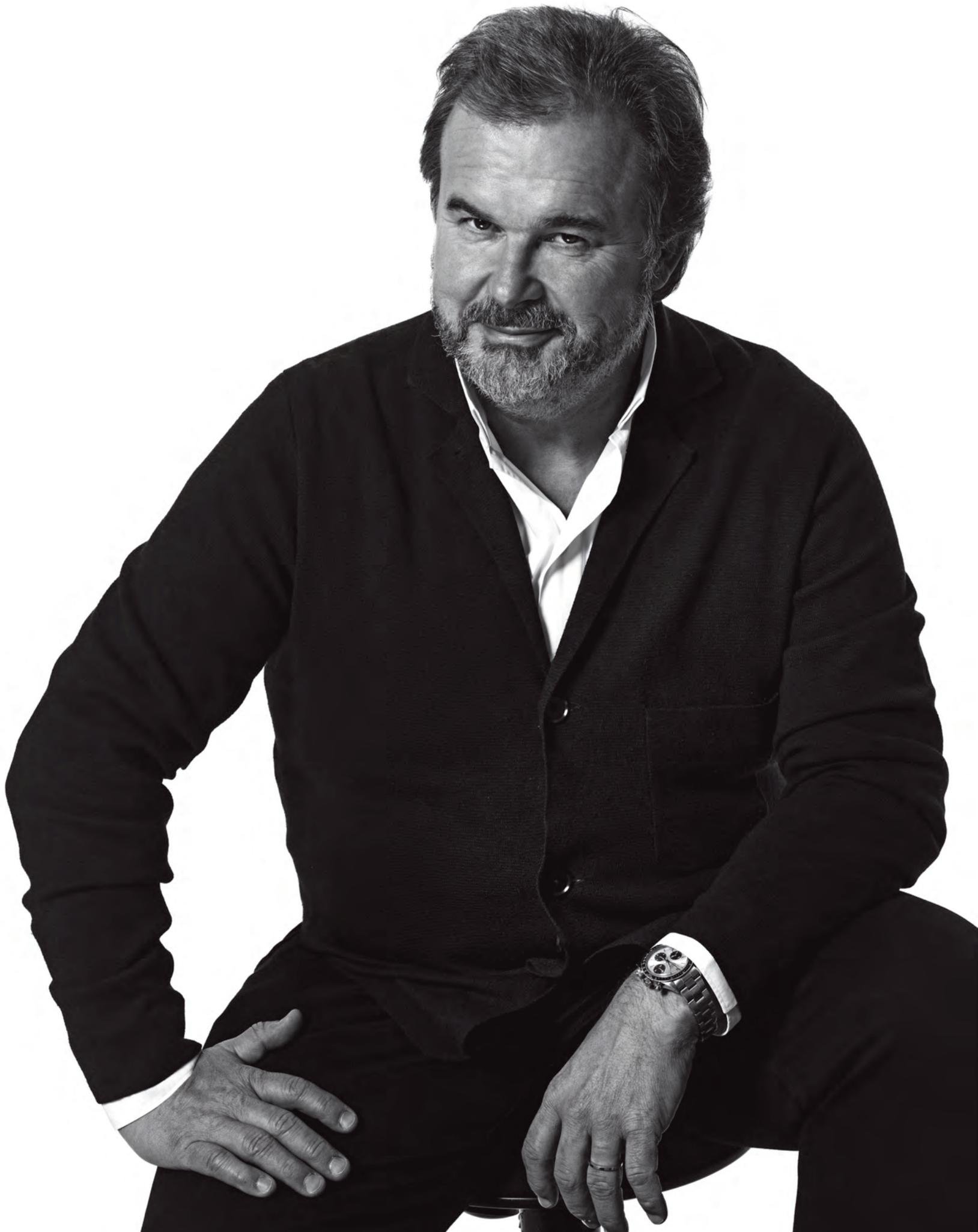




INFINITAMENTE
PASTICCERIA

PIERRE HERMÉ

I Momenti del Giorno



PREMESSA

Mi piace l'idea di entrare nell'atmosfera accogliente e rassicurante della vostra casa per condividere istanti di vita, quelli importanti di cui ci restano nel cuore i ricordi più dolci. Colazioni generose la domenica mattina in famiglia, grandi tavolate a pranzo e a cena con gli amici per il piacere di stare insieme e condividere momenti di golosità, ma anche solo per sbocconcellare qualcosa al volo.

Pierre Hermé
s'invita a casa vostra

Da sempre, la curiosità, i viaggi, le numerose collaborazioni con i protagonisti del lusso, le personalità del mondo artistico, gli hotel o i ristoranti di tutto il mondo mi hanno coinvolto in uno sforzo creativo di cui oggi comprendo con forza l'eterogeneità e l'importanza. Da Parigi a Marrakech, passando per Macao, Tokyo e Kyoto, ho scoperto un'infinità d'ingredienti, di tecniche e di savoir faire assolutamente unici che mi hanno permesso di dare libero sfogo all'immaginazione. Questo processo di creazione germoglia sempre da una riflessione etnica basata sulle culture locali e sulle tradizioni dei paesi in cui mi trovo a viaggiare. Ecco allora che in Asia sono fonte di ispirazione il miso bianco, lo zenzero, il wasabi, il tè verde matcha e tanti altri ingredienti, così come in Marocco attingo soprattutto al fior d'arancio, ai datteri e l'amlou. Questi sapori hanno arricchito il mio repertorio di gusti e hanno spalancato le porte alla mia creatività tanto quanto i prodotti locali che continuo a cercare e selezionare su tutto il territorio francese.

Con questo nuovo libro, desidero trasmettere proprio questo quotidiano, illustrare

la portata del lavoro del pasticcere, quest'arte di vivere che racchiude in sé infinite golosità. Condivido con voi le ricette di dolci per un pranzo o una cena importante, ma anche di viennoiserie, di prodotti per la colazione, di torte e di biscotti per merende e spuntini. Per le occasioni più raffinate, propongo dei dessert al piatto la cui preparazione metterò alla prova coloro che hanno voglia di confrontarsi e destreggiarsi con il savoir faire di quella che definisco l'alta pasticceria. Nel corso degli anni, mi sono interessato anche alle bevande, calde e

fredde, e ai cocktail, ampliando la mia attività al di là delle bevande di cui tradizionalmente ci si è sempre occupati in pasticceria, come la cioccolata calda. Mi sono aperto all'universo del tè e del caffè, scoprendo e imparando a muovermi nell'arte del barista, molto vicina al mio mestiere di pasticcere per il rigore e la precisione che esige. E ne ho fatto una delle specialità della Maison Pierre Hermé Paris.

Quando immagino un dolce penso immediatamente alle persone che lo sceglieranno, ai luoghi in cui verrà servito, al momento della giornata in cui verrà gustato, alle stoviglie in cui verrà presentato, e tutto questo confluisce nella riflessione e nell'esperienza che desidero offrire a ogni istante.

Pertanto, ho desiderato profondamente che questo libro fosse intimista e personale. Mi piace l'idea di entrare nell'atmosfera accogliente e rassicurante della vostra casa per condividere istanti di vita, quelli importanti di cui ci restano nel cuore i ricordi più dolci. Colazioni generose la domenica mattina in famiglia, grandi tavolate a pranzo e a cena con gli amici per il piacere di stare insieme e condividere momenti di golosità, ma anche solo per sbocconcellare spuntini sfiziosi al volo, semplicemente. Così ho scelto con cura ricette che seguano il corso della giornata, dal brownie da condividere per i bambini al dessert al tartufo, più sofisticato ed elaborato, per solleticare in voi la voglia di trovarvi ispirazione per i vostri menù, per i pasti semplici della quotidianità o per le feste e le grandi occasioni. Di alcune ricette, condivido con voi la mia fonte d'ispirazione, delle astuzie o dei consigli per la degustazione.

Spero di farvi vivere in questa casa, che ormai è anche la vostra casa, momenti infinitamente belli di dolci piaceri.

INDICE

LA COLAZIONE 9

LO SPUNTINO DEL MATTINO 63

IL PRANZO 83

LA MERENDA DEL POMERIGGIO 123

LA CENA 169

“La brioche mousseline è il pan brioche per eccellenza, con un perfetto equilibrio di burro, zucchero e sale. È l’archetipo del pan brioche da condividere. A me piace mangiarlo sia fresco, da solo, sia il giorno dopo, un po’ raffermo, tagliato a fette di 1,5 cm e leggermente tostato da un solo lato per conservare un po’ della sua morbidezza”

BRIOCHE MOUSSELINE

DA CONDIVIDERE

PER 2 PAN BRIOCHE

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di riposo: 12 ore – Tempo di cottura: 40 minuti

DORATURA

Miscelate tutti gli ingredienti con il frullatore a immersione e riponetelo il composto in una scatola a chiusura ermetica in frigorifero.

PASTA BRIOCHE

Nella ciotola della planetaria munita di gancio, unite la farina, lo zucchero, il lievito sbriciolato e il 70% delle uova (130 g) e lavorate in prima velocità per circa 15 minuti, fino a quando l’impasto si stacca dalle pareti della ciotola. Unite le restanti uova e passate in seconda velocità (mai utilizzare la velocità massima) per altri 15 minuti. Quando l’impasto si stacca di nuovo dalle pareti, inserite il burro e il fior di sale e aspettate che la pasta si stacchi di nuovo dalle pareti (ci vorranno circa 20 minuti). La temperatura finale dell’impasto dev’essere di circa 24-25°C (termometro elettronico con sonda). Trasferite la pasta in una bacinella, copritela con pellicola a contatto e riponetelo in frigorifero per 2 ore e 30 minuti. L’impasto è pronto per essere utilizzato quando è uniformemente freddo.

BRIOCHE MOUSSELINE

Procuratevi due barattoli di latta 4/4 (99 x 118 mm, circa 850 ml) di 10 cm di diametro e 12 cm di altezza. Togliete l’etichetta di carta, lavateli sotto l’acqua corrente, asciugateli e, infine, con un pennello, ungeteli con il burro e successivamente fateli “bruciare” in forno in modalità ventilata a 250°C per 7-8 minuti circa. Appena estratti dal forno, puliteli con un panno. Ora i barattoli sono pronti per essere utilizzati. Ungete leggermente il fondo degli stampi con del burro fuso e rivestite il bordo interno con della carta da forno di 30 x 35 cm. Formate con l’impasto brioche 2 sfere di 350 g circa l’una ripiegando i quattro angoli verso il centro e facendola rotolare tra le mani. Inserite le sfere negli stampi e, aiutandovi con un mattarello, spingete delicatamente la pasta verso il fondo. Lasciate riposare a 28°C per 3-4 ore, fino a che la pasta non avrà superato di circa 1-2 cm il bordo della latta. Cuocete i pan brioche in forno in modalità ventilata a 170°C per 40 minuti circa, socchiudendo lo sportello del forno per qualche secondo ogni 10 minuti per fare uscire l’umidità. Lasciate leggermente raffreddare prima di sfornare.

DORATURA

- 50 g uova intere
- 25 g tuorli
- 2 g zucchero semolato fine
- 1 pizzico di sale

PASTA BRIOCHE

- 250 g farina
- 35 g zucchero semolato fine
- ,5 g lievito di birra fresco
- 185 g uova intere
- 225 g burro
- 6 g fior di sale di Guérande

BRIOCHE MOUSSELINE

- 40 g burro fuso





“I frollini viennesi appartengono alla mia infanzia e ricordo ancora che mio padre li realizzava a forma di corona. Li adoro per la loro friabilità, per la delicata croccantezza e per il piacere immenso dell'incontro col cioccolato. Impossibile resistere!”

FROLLINI VIENNESI

PER 25 FROLLINI CIRCA

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 16 minuti

FROLLINI

In un recipiente, lavorate il burro a pomata con una marisa. Unite lo zucchero a velo, il fior di sale e gli albumi e amalgamate. Setacciate la farina, unitela al composto e impastate solo fino a quando avrete ottenuto una pasta omogenea. Con una sacca da pasticciere in tessuto (più resistente di quella di plastica) munita di bocchetta dentellata n°8, su una teglia rivestita con un foglio di carta da forno, dosate la pasta disegnando delle “W” per conferire la classica forma dei miei frollini viennesi. Fate cuocere in forno in modalità ventilata a 170°C per 16 minuti circa. Lasciate raffreddare.

COPERTURA DI CIOCCOLATO

Per temperare il cioccolato, tagliatelo con un coltello seghettato e fatelo sciogliere a bagnomaria in una ciotola su una casseruola. Mescolate di tanto in tanto delicatamente senza incorporare aria con un cucchiaino di legno fino a che raggiunge i 55-58°C (termometro elettronico con sonda). Togliete dal bagnomaria e mettete la ciotola in un'altra piena di acqua fredda con 4 o 5 cubetti di ghiaccio. Mescolate di tanto in tanto il cioccolato fuso per evitare che si rapprenda sulle pareti della ciotola e quando raggiunge i 27-28°C rimettete la ciotola sulla casseruola a bagnomaria tiepido facendo attenzione che la temperatura non salga oltre i 31-32°C. Quando il cioccolato è temperato, intingetevi i frollini da una sola parte, poi disponeteli su un foglio di carta da forno e lasciate cristallizzare il cioccolato. Questi frollini si conservano in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente.

PASTA PER FROLLINI VIENNESI

- 190 g burro a temperatura ambiente
- 75 g zucchero a velo
- 1 pizzico di fior di sale di Guérande
- 1 pizzico di polvere di vaniglia
- 30 g albumi
- 225 g farina

COPERTURA DI CIOCCOLATO

- 200 g cioccolato fondente Guanaja al 70% di cacao (Valrhona®)

Il consiglio di Pierre Hermé

Vi ricordo che questo impasto, dopo che è stata aggiunta la farina, non dev'essere lavorato troppo affinché la pasta non perda la sua caratteristica croccantezza e friabilità. Potete aumentare la dose di vaniglia o aromatizzare la pasta secondo il vostro gusto con cannella, zenzero o con un mix di spezie.



“Per la buona riuscita di una crème caramel, tutto dipende dalla cottura che, per ottenere quella consistenza al contempo densa e scioglievole che ci fa impazzire, deve avvenire abbastanza lentamente. Questo permette di ritrovare quel gusto vellutato e il giusto contrasto tra il caramello e la crema rappresa”

CRÈME CARAMEL

DA CONDIVIDERE

PER 6 PERSONNE

Tempo di preparazione: : 30 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 20 minuti

CARAMELLO PER CRÈME CARAMEL

In una casseruola, fate sciogliere lo zucchero a secco aggiungendolo poco alla volta. Non appena sarà tutto caramellato, decuocete con il burro demi-sel facendo attenzione a non scottarvi con gli schizzi. Utilizzate subito.

Astuzia: fate attenzione a non cuocere troppo il caramello e pertanto toglietelo dal fuoco prima che inizi a fumare.

COMPOSTO PER CRÈME CARAMEL

Tagliate in due i baccelli di vaniglia e raschiateli. Portate a bollire il latte con la vaniglia e lasciate in infusione per 50 minuti, mescolate lo zucchero con i tuorli e le uova intere. Passate al colino cinese il composto latte/vaniglia e versatelo sulla preparazione zucchero/tuorli/uova. Mescolate e utilizzate subito.

COTTURA

In uno stampo di 21 cm di diametro e 5 cm di altezza, versate il caramello ancora caldo e lasciatelo raffreddare. Di seguito, versatevi sopra il composto per crème caramel.

Riscaldare il forno in modalità ventilata a 130°C, mettete lo stampo con la crème caramel in una pentola per canditura e infornate. Riempite la pentola d'acqua fino a tre quarti dell'altezza dello stampo e fate cuocere per 1 ora e 20 minuti a 130°C. Lasciate raffreddare e conservate in frigorifero.

FINITURA

Capovolgete la crème caramel su un piatto fondo e servite subito.

CARAMELLO PER CRÈME CARAMEL

- 250 g zucchero semolato fine
- 10 g burro demi-sel

COMPOSTO PER CRÈME CARAMEL

- 6 baccelli di vaniglia del Madagascar tagliati in due e raschiati
- 1 kg latte fresco intero
- 160 g zucchero semolato fine
- 120 g tuorli
- 400 g uova intere

“Questo accostamento di sapori immaginato negli anni '90 continua a piacermi molto, soprattutto trovo irresistibili i fichi viola di Solliès. Saltati e poi arrostiti in forno, aromatizzati alla cannella di Ceylon, rivelano un delizioso gusto confetturato che sollecita la vivacità del sorbetto al lampone. Il gioco di temperature apportato dal gelato alla cannella e dal sorbetto conferisce una nota fresca a questo dessert”

DELIZIA DI MERINGA AL GELATO

LAMPONE, FICO E CANNELLA

PER 10 DESSERT

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 minuti

Tempo di riposo: 12 ore - Tempo di cottura: 2 ore e 35 minuti

GELATO ALLA CANNELLA CAMELLATA *(da preparare il giorno prima)*

In una casseruola, fate scaldare il latte a 50°C (termometro elettronico con sonda) circa. In un'altra casseruola, preparate un caramello a secco con lo zucchero (1): fatelo fondere a fuoco lento, unite le stecche di cannella spezzettate e fate cuocere il caramello fino a quando comincia lievemente a fumare. Decuocete con il latte e unite lo zucchero (2). A 40°C incorporate la panna e i tuorli che avrete precedentemente miscelato insieme. Portate il tutto a 85°C per 2 minuti; quindi, passate al setaccio, mixate con il frullatore a immersione e raffreddate rapidamente a 4°C immergendo il recipiente in una bastardella piena di cubetti di ghiaccio. Trasferite nella gelatiera e poi conservate il gelato in congelatore.

GELATO ALLA CANNELLA CAMELLATA

- 165 g latte fresco intero
- 20 g zucchero semolato fine (1)
- 5 g stecche di cannella di Ceylon
- 15 g zucchero semolato fine (2)
- 35 g panna liquida (30% di m.g.)
- 40 g tuorli

CIOCCOLATO BIANCO E BURRO DI CACAO

Mescolate gli ingredienti, fateli fondere nel forno a microonde o a bagnomaria e poi filtrate. Verificate che la temperatura non oltrepassi i 45°C. Utilizzate subito o mettete da parte in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero.

CIOCCOLATO BIANCO E BURRO DI CACAO

- 150 g cioccolato bianco Ivoire al 35% di cacao (Valrhona®)
- 100 g burro di cacao (Valrhona®)

MERINGA FRANCESE ALLA CANNELLA

Utilizzate preferibilmente degli albumi “vecchi”, e perciò più liquidi, che montano meglio e hanno maggior tenuta. Nella ciotola della planetaria munita di frusta, montate gli albumi a velocità media, fino al raddoppio del volume, incorporando un quarto della prima dose di zucchero (1). Continuate a montare fino a che gli albumi sono ben gonfi, lisci e brillanti unendo il resto dello zucchero della prima dose. Con una marisa, incorporate delicatamente la seconda dose di zucchero (2) a cui avrete aggiunto la cannella in polvere e il colorante. Utilizzate subito.

MERINGA FRANCESE ALLA CANNELLA

- 170 g albumi
- 170 g zucchero semolato fine (1)
- 170 g zucchero semolato fine (2)
- 2 pizzichi di cannella di Ceylon in polvere
- Qualche goccia di colorante naturale alimentare marrone

Astuzia: per preparare gli albumi “vecchi”, separate i tuorli dagli albumi e conservate quest'ultimi in frigorifero per 3 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.



MONTAGGIO E COTTURA DELLE MERINGHE

Con una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia n°20, dosate su una teglia rivestita con un foglio di carta da forno delle sfere di meringa da 45 g l'una circa. Fate cuocere le meringhe in forno in modalità ventilata a 110°C per 20 minuti; quindi, abbassate la temperatura a 90°C e continuate la cottura per 1 ora. Estraele dal forno, capovolgete le sfere di meringa e, aiutandovi con un cucchiaino da caffè, scavate delicatamente l'interno prima di rimetterle in forno in modalità ventilata a 90°C ancora per un'altra ora. Lasciate raffreddare e utilizzate subito.

FINITURA DELLE MERINGHE

Sistamate i gusci di meringa (con la parte bombata verso l'alto) su una griglia posata su una teglia. Con un mestolo, nappatele con il composto di cioccolato e burro di cacao a 40°C. Spolverate leggermente con i lamponi essiccati croccanti; quindi, lasciate cristallizzare il cioccolato e riponete i gusci in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente (18-20°C).

FICHI ARROSTO

Miscelate lo zucchero con la cannella. In una casseruola, fate sciogliere il burro a 50°C. Su un tagliere, tagliate con un coltello i fichi a quarti, distribuiteli su una teglia antiaderente, spennellateli con il burro fuso e spolverateli di zucchero e cannella. Fate cuocere in forno in modalità ventilata a 230°C per 15 minuti e poi lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Utilizzate subito o conservate in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero.

Astuzia: nel caso in cui i fichi rilasciassero molta acqua, prima di utilizzarli sgocciolateli bene.

SORBETTO AL LAMPONE

Portate a bollore l'acqua e lo zucchero. Lasciate raffreddare; quindi, unite la purea di lamponi freschi e il succo di limone. Mixate con il frullatore a immersione prima di trasferire il composto nella gelatiera. Trasferite il sorbetto in un contenitore a chiusura ermetica e tenete da parte in congelatore.

CREMA CHANTILLY

Versate la panna, che deve avere una temperatura di 4°C, nella ciotola della planetaria munita di frusta e preferibilmente posta precedentemente a raffreddare in un contenitore pieno di cubetti di ghiaccio. Unite lo zucchero a pioggia quando la panna è pressoché montata, spumosa ma non soda e smettete di montare appena la panna comincia a essere ben ferma per evitare che si "stracci" (diventando dapprima giallognola e granulosa e infine trasformandosi in burro!). Utilizzate subito o conservate in frigorifero.

COMPOSIZIONE

Posizionate il guscio di meringa al centro del piatto con la parte cava rivolta verso l'alto e adagiate all'interno una pallina di gelato alla cannella caramellata e poi, con un cucchiaino, stendete delicatamente il gelato in modo da rivestire le pareti. Unite 20 g di fichi arrosto, sovrapponetevi una pallina di sorbetto al lampone e dosate tutt'intorno al bordo della meringa la crema chantilly utilizzando una bocchetta da Saint Honoré n° 20. Guarnite il centro della crema chantilly con tre spicchi di fico e due lamponi. Servite subito.

FINITURA DELLE MERINGHE

- 50 g lamponi essiccati "croccanti" di circa 5-8 mm (in internet o nei negozi specializzati)

FICHI ARROSTO

- 12 g zucchero semolato fine
- 1 pizzico abbondante di cannella di Ceylon in polvere
- 30 g burro
- 225 g fichi viola di Solliès freschi

SORBETTO AL LAMPONE

- 20 g acqua minerale
- 57 g zucchero semolato fine
- 270 g purea di lamponi freschi
- 6 g succo di limone fresco

CREMA CHANTILLY

- 250 g panna liquida (30 % di m.g.)
- 10 g zucchero semolato fine

COMPOSIZIONE

- 300 g fichi viola di Solliès
- 50 g lamponi freschi



INDICE DELLE RICETTE

LA COLAZIONE

Macedonia di frutta con Acai banane, frutti rossi, latte di mandorla e granola	10
Granola Infinitamente Cioccolato	13
Yogurt Ispahan	14
Brioche Mouseline	16
Brioche Infinitamente Limone	18
Bostock Arabella banana, zenzero candito, nocciola, cioccolato al latte	22
Kugelhopf	27
Girella con uvetta alla cannella	28
Pain au chocolat e pistacchio	31
Croissant Infinitamente al Caffè iapar rosso del Brasile	35
Fagottino croccante all'arancia	37
Crema spalmabile ai frollini al cioccolato	40
Gâteau battu	42
Gaufre di liegi	45
Pancake classico & pancake infinitamente pistacchio	46
Macedonia di arance e pompelmi con datteri e tè Earl Grey	48
Macedonia di pesca alla verbena	50
Cioccolata calda alla cannella di Ceylon	52
Cioccolata fredda al caffè	55
Latte Infinitamente Caramello	56
Caffè Mocha	59
Centrifugato detox	60

9 LO SPUNTINO DEL MATTINO 63

Irresistibili intenso & caldo	65
Frollini Infinitamente Cioccolato	66
Frollini viennesi	69
Madeleine Celian marron glacé e clementine di Corsica	71
Madeleine Giardino dell'Atlante	74
Cannelé	77
Latte Infinitamente delizioso alla fragola	79
Caffè Mojito	80

IL PRANZO 83

Panna cotta giardino in Sicilia arancia e basilico	85
Panna cotta albicocca e lavanda	87
Freschezza di agrumi e granita di Campari	90
Dessert Infinitamente Limone	95
Dessert Infinitamente Fragola	98
Babà Ispahan	102
Bayadère lime, frutto della passione, fragola e rabarbaro	106
Desiderio coppa di gelato alla vaniglia, ribes nero e violetta	111
Coppa gelato Satine cream cheese, frutto della passione e arancia	113
Kakigori matcha & yuzu	116
Kakigori fragola & rosa	121

LA MÉRENDA DEL POMERIGGIO 123

Plénitude biscotto gigante	124
Brownie	128
Crème caramel	133
Crêpe con farina di castagne	135
Crêpe Infinitamente Pistacchio	136
Bignè Orfeo	138
Cialda di Lille Infinitamente Caffè Iapar Rosso del Brasile	142
Pain perdu	145
Pain perdu giardino dell'Atlante limone, arancia, miele e fior d'arancia	147
Torta Infinitamente Limone golosità ragionata	151
Torta Infinitamente Pinoli di cedro	153
Pan di spezie al lampone	156
Cake al Cioccolato con miso bianco	159
Galette Infinitamente Mandorla	162
Galette giardino dell'Atlante	165

LA CENA 169

Giardino di Primavera creazione di gusti, consistenze e temperature intorno alla fragola e alla verbena	170
Delizia di meringa al gelato lampone, fico e cannella	174
Sensazione Infinitamente Caffè	179
Sensazione Infinitamente Tartufo bianco	182
Delizia e delirio Infinitamente Pralinato al Pistacchio	187
Soufflé al cioccolato Aztec cioccolato, arancia, aceto balsamico invecchiato	191
Soufflé Montebello pistacchio e fragola	195
Tartufo Nero Infinitamente Pralinato alla Nocciola	199
Millefoglie espressa Infinitamente Vaniglia	202
Tronchetto Divino Cioccolato e Vaniglia	206
Tronchetto Celian	211

INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

B

Babà Ispahan	102
Bayadère lime, frutto della passione, fragola e rabarbaro	106
Bostock Arabella banana, zenzero candito, nociola, cioccolato al latte	22
Bignè Orfeo	138
Brioche Infinitamente Limone	18
Brioche Mouseline	16
Brownie	128

C

Caffè Mocha	59
Caffè Mojito	80
Cake al Cioccolato con miso bianco	159
Cannelé	77
Centrifugato detox	60
Cialda di Lille Infinitamente Caffè lapar rosso del Brasile	142
Cioccolata calda alla cannella di Ceylon	52
Cioccolata fredda al caffè	55
Coppa gelato Satine cream cheese, frutto della passione e arancia	113
Crema spalmabile ai frollini al cioccolato	40
Crème caramel	133
Crêpe con farina di castagne	135
Crêpe Infinitamente Pistacchio	136
Croissant Infinitamente al Caffè lapar Rosso del Brasile	35

D

Delizia di meringa al gelato lampone, fico e cannella	174
Delizia Infinitamente Pralinato al Pistacchio	187
Desiderio coppa di gelato alla vaniglia, ribes nero e violetta	111
Dessert Infinitamente Fragola	98
Dessert Infinitamente Limone	95

F

Fagottino croccante all'arancia	37
Freschezza di agrumi e granita di Campari	90
Frollini infinitamente cioccolato	66
Frollini viennesi	69

G

Galette giardino dell'Atlante	165
Galette infinitamente Mandorla	162
Gâteau battu	42
Gaufre di Liegi	45
Giardino di Primavera creazione di gusti, consistenze e temperature intorno alla fragola e alla verbena	170
Girella con uvetta alla cannella	28
Granola infinitamente cioccolato	13

I

Irresistibili intenso & caldo	65
--	----

K

Kakigori fragola & rosa	121
Kakigori matcha & yuzu	116
Kugelhopf	27

L

- Latte infinitamente caramello** 56
Latte infinitamente delizioso alla fragola 79

M

- Macedonia di arance e pompelmi**
con datteri e tè Earl Grey 48
Macedonia di frutta con Acai banane, frutti rossi,
latte di mandorla e granola 10
Macedonia di pesca alla verbena 50
Madeleine Celian marron glacé e clementine di Corsica 71
Madeleine Giardino dell'Atlante 74
Millefoglie espressa Infinitamente Vaniglia 202

P

- Pain au chocolat** e pistacchio 31
Pain perdu 145
Pain perdu giardino dell'Atlante limone, arancia, miele
e fior d'arancia 147
Pan di spezie al lampone 156
Pancake & pancake Infinitamente Pistacchio 46
Panna cotta albicocca e lavanda 87
Panna cotta giardino in Sicilia arancia e basilico 85
Plénitude cookie gigante 124

S

- Sensazione Infinitamente Caffè** 179
Sensazione Infinitamente Tartufo bianco 182
Soufflé al cioccolato Aztec cioccolato, arancia,
aceto balsamico invecchiato 191
Soufflé Montebello pistacchio e fragola 195

T

- Tartufo Nero Infinitamente** Pralinato alla Nocciola 199
Torta infinitamente Limone golosità ragionata 151
Torta infinitamente Pinoli di cedro 153
Tronchetto Divino Cioccolato e Vaniglia 211
Tronchetto Dolce Luna 206

Y

- Yogurt Ispahan** 14

I Momenti del Giorno

PIERRE HERMÉ è un creativo. Punto di riferimento della pasticceria francese, ha saputo apportare un tocco di gusto e di modernità alla sua professione. Svincolandosi dai richiami del passato e dell'infanzia, pur continuando ad attingere al patrimonio del suo mestiere, stupisce con le sue decorazioni semplici ed essenziali e le tecniche reinventate. Autore di successo, ha già pubblicato numerosi libri di cui, dell'editore La Martinière, *Rêve De Pâtissier* (2021), *Ispahan* (2013), *Macaron* (2014) e *Infiniment Macaron* (2020).

— INFINITAMENTE PASTICCERIA —

Per trasformare ogni momento in un istante goloso, *Infinitamente Pasticceria* propone un'arte del buon vivere che riunisce tutti i piaceri dolci: pasticcini, viennoiserie, torte, biscotti e dessert al piatto.

Con Pierre Hermé, la pasticceria è entrata in una nuova era. In questo libro, la sua maestria si estende a tutti i momenti della giornata e si organizza in cinque grandi occasioni d'incontro: la colazione, lo spuntino di metà mattina, il pranzo, la merenda e la cena rappresentano tutti ottime circostanze per concedersi questi piaceri dolci, moderni, eleganti e, soprattutto, infinitamente golosi.

Con quasi 70 ricette, il maestro pasticcere entra nelle vostre case per dividerne l'atmosfera rassicurante e accogliente e proporvi momenti di golosità con dolci creativi e raffinati dallo stile essenziale.

Dalla *Granola Infinitamente Cioccolato* per la colazione al *Vacherin Garance* – la delizia di meringa al gelato – per la cena, passando da un *Biscotto Plénitude* per la merenda, la pasticceria di Pierre Hermé vi accompagna in ogni momento della giornata.

59 €

ISBN 978-88-32143-62-1



9 788832 143621