



Oggi presentiamo lo Chef Maestro pasticciere Luigi Avallone, di recente nominato Presidente ICC, l'Italian Culinary Consortium, per la Regione Campania, esperto lievitaista madre nonché Vice Presidente dell'Associazione Pasticcieri Napoletani.

Ed è proprio il nostro Chef Luigi ad aver conquistato il primo posto della quarta edizione del concorso " **San Genna'...Un Dolce per San Gennaro**", con il suo "**Uau, miracolo!**

"; una chiffon cake, su base di biscotto Paradiso, realizzato con la Frolla di farina Mulino Caputo e farina di mandorle, arricchita con una composta di fragole Agrimontana. Il tortino, disponibile nella sua pasticceria di Quarto, è rivestito da una glassa al cioccolato bianco e finito con un tocco di estro creativo: polvere di liquirizia e rosmarino sbriciolato.

“Diversamente giovane”, come si è ironicamente definito Avallone, il pasticcere puteolano, unico ad aver superato gli “anta”, in un’edizione dominata da donne e giovanissimi, ha affrontato la competizione con grande entusiasmo e con “il piacere di mettermi sempre in discussione”, come ha dichiarato durante la premiazione. Visibilmente emozionato, ha voluto devolvere il premio in denaro, messo in palio da Mulino Caputo, all’Ospedale Pediatrico Santobono di Napoli.

Originario di Pozzuoli e molto devoto al santo, ha preparato la chiffon cake monoporzione con composta di fragole e ingredienti che si ispirano alla vita e alle origini di San Gennaro: liquirizia perché era di origini calabresi, liquore Strega per il vescovado beneventano, biscotto paradiso perché “noi napoletani - ci spiega il nostro Chef pasticcere - abbiamo un santo in paradiso sempre. Sono contento di questo riconoscimento che premia il mio impegno di sempre in pasticceria e omaggia un santo a cui sono tanto devoto. Il premio in denaro sarà da me devoluto al reparto oncologico dell’ospedale pediatrico Santobono”. Lo Chef Luigi ha infatti deciso di devolvere il premio in denaro ricevuto (1.000 euro) al suddetto Ospedale Santobono, con espressa richiesta di utilizzare questi soldi per la cura dei piccoli malati oncologici.

Un gesto dedicato alla memoria di **Andrea e Gennaro**, due nipotini di Luigi, entrambi di 10 anni, deceduti proprio a causa di queste terribili patologie.

Una caratteristica significativa del concorso, come è stato sottolineato con soddisfazione dai giurati, i Maestri pasticceri **Sal De Riso**, presidente dell’Ampi, **Luigi Biassetto**, Relais Dessert padovano e **Anti mo Caputo**

, CEO di Mulino Caputo, è che, con gli anni si riduce sempre di più l’età dei partecipanti, pur rimanendo invariate la professionalità e la capacità di stupire con proposte originali, ben concepite e realizzate con estrema cura. Tra l’altro il “**Babà Bufalà**”

, l'originale e golosissimo babà del nostro Chef Luigi è stato tra i protagonisti della finale del contest

“Mille & un Babà”

nel 2022, realizzato con

Ricotta di Bufala Campana DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP

, una creativa versione di uno tra i più iconici dolci della pasticceria napoletana, che, dopo il successo al

Sigep

di Rimini di marzo, ha colpito nuovamente nel segno conquistando anche l'autorevole giuria del contest promosso da Molino

Caputo

composta dallo chef Gennarino

Esposito

, dai Maestri Pasticcieri

Sal De Riso,

Sabatino Sica

e

Antimo Caputo,

CEO di Molino Caputo.

Ed ecco la fantastica proposta dolce del nostro Chef pasticciere Luigi, un bellissimo dolce chiamato “Nannarè”.

*Ingredienti

280 gr Burro

50 gr Zucchero

200 gr Zucchero Muscovado

50 gr Latte intero

300 gr Cioccolato bianco

400 gr Uova intere

5 gr sale

12 gr Lievito chimico

250 gr Farina 00 classica

100 gr Farina di mandorle

200 gr Lamponi semi-canditi

100 gr Perline di cioccolato croccante fondente

50 gr Liquore Strega

*Aromi: Liquirizia, vaniglia q.b.

•PROCEDIMENTO

Montate il burro, lo zucchero e lo zucchero muscovado, aggiungete a filo le uova, il latte, il miele e il sale, quindi aggiungete le polveri setacciate (il lievito chimico, la farina di mandorle e la farina 00), poi anche il liquore Strega, le perline di cioccolato, i lamponi semi-canditi e gli aromi

liquirizia e vaniglia q.b.

*Biscotto per il fondo

*Ingredienti

200 gr Farina frolla

80 gr zucchero semolato

2 Tuorli d'uovo

140 gr Burro

50 gr Fecola di patate

50 gr di Purea di fragole

15 gr di Polvere di liquirizia

•PROCEDIMENTO

Unite il burro, la farina, la fecola e lo zucchero, mescolate il tutto e poi aggiungete i tuorli d'uovo, la purea di fragole e la liquirizia. Lasciate in frigo per 2 ore.

Foderate una teglia di 28 cm, poi fate una pre-cottura per 15 minuti a 200 gradi C., fate raffreddare e poi aggiungete l'impasto fatto in precedenza mettendo sul fondo uno strato di lamponi semi-canditi, quindi ponete la teglia di nuovo in forno ed ultimate la cottura a 180 gradi C. per 25 minuti. Fate raffreddare e ricoprite con la glassa di cioccolato bianco, quindi spolverate con zucchero muscovado, con polvere di liquirizia e rosmarino e, per finire, mettete dei lamponi per decorazione sopra.

•COPERTURA

*Bagna infusa allo Strega

500 gr di acqua

300 gr di zucchero

200 ml di liquore Strega

•Procedimento

Mettete a bollire l'acqua e lo zucchero, quindi fate raffreddare e aggiungete il liquore Strega.

*Glassa cioccolato bianco

200 gr Panna

400 gr Cioccolato bianco

100 gr Glucosio

*Procedimento

Portate la panna ad ebollizione con il glucosio, togliete quindi dal fuoco, aggiungete il cioccolato bianco e poi mixate con il minipimer ed infine mettete il tutto in frigo per 24 ore. Per glassare portate la glassa a 30 gradi C.

*Decorazione con lampone brillantato, gelée di fragole, croccante di rosmarino e liquirizia

*Procedimento

Fatta di zucchero muscovado rosmarino e liquirizia nel mixer

•MONTAGGIO DEL DOLCE

- 1)Fondo di frolla prima cottura
- 2)Crema per il ripieno seconda cottura insieme al fondo di frolla
- 3>All'uscita dal forno, ancora caldo, bagnate con l'infuso di Strega
- 4)Ricoprite con la glassa di cioccolato
- 5)Decorate con lamponi e croccante di liquirizia, rosmarino e muscovado

*Servite in piatto con una decorazione di panna e una piccola spolverata di cacao.

Articolo di Alex Zicarelli