

STEFANO LAGHI - ALESSANDRO BERTUZZI

MONOPORZIONI LIEVITATE

La pasticceria circolare



italiangourmet



LA PERFEZIONE DEL CERCHIO

Un libro dovrebbe essere scritto per soddisfare un'esigenza, colmare un vuoto, dare un senso nuovo a quel qualcosa che potrebbe essere caricato di razionalità ma che fino a ieri era solo percepito come un dolce. Rotondo, rassicurante, da porzionare, possibilmente partendo dal centro, dicono. Come buona regola comanda. Chissà se poi è quello il modo migliore o se invece non occorra proprio ri-partire dalla forma, rotonda, la stessa da ricreare al centro, più piccola, per poi tagliare tante fette tutte uguali. Parliamo di prime colazioni, di pause pranzo ma anche di merende salate. Parliamo di pasticceria e lo facciamo tenendo un punto fermo nel nostro mirino: la circolarità.

Misurare la circolarità di un lavoro, di un'offerta gastronomica, di un dolce o di una monoporzione, ci permette di quantificare le risorse impiegate durante l'intero ciclo produttivo. Parliamo di un vero bilancio, economico ma non solo. Parliamo anche di risorse che utilizzo o che spreco, quasi sempre senza rendermene conto. Di tempi che ottimizzo, diktat dei nostri giorni.

Fateci caso, il simbolo del cerchio è la perfetta rappresentazione della totalità e da sempre, la sua forma esprime pienezza e in qualche modo armonia. La circonferenza ricorda una ruota e in quanto tale dà l'idea di movimento e di perfezione. Sembra che tutto torni, quando il cerchio è chiuso e non potrebbe essere altrimenti.

Un libro sulle buone pratiche, sulle basi, gli impasti, non sull'abbondanza, costi quel che costi. Nulla da inventare se non la volontà di mettersi al servizio, provando magari anche a modificare dei modelli di consumo che oggi, alla luce di una nuova consapevolezza, ci si è resi conto che non sono più sostenibili.

Protagonisti di questo manuale di ricette e consigli, aneddoti e suggerimenti tecnici, due maestri della pasticceria italiana, Alessandro Bertuzzi e Stefano Laghi, in rigoroso ordine alfabetico. Entrambi già docenti, maestri, formatori più precisamente. Con una naturale propensione all'insegnamento.

Il primo, Alessandro è l'allievo del secondo, uno dei pasticceri ingredientisti di maggior spicco nello scenario nazionale, consulente di pasticceria, specializzato in grandi lievitati e nell'utilizzo del lievito naturale, nonché Campione Italiano di Pasticceria 2019. Stefano invece è un pasticciere e cioccolatiere, con tanti concorsi nazionali e internazionali di pasticceria alle spalle: nel 1992 vince oro, argento e bronzo alle Olimpiadi di Francoforte, nel 1993 porta a casa la medaglia d'oro e il premio d'onore dalla giuria, ai Campionati del mondo di Basilea e in Lussemburgo nel 1994 si aggiudica la medaglia d'oro come pasticciere della nazionale cuochi italiana.

Sono loro a firmare le ricette che troverete in questo manuale, esempi pratici di ciò che a livello teorico e tecnico viene in qualche modo spiegato all'inizio di ogni singolo capitolo. Questo perché sia chiaro a tutti come il lavoro di un bravo pasticciere non si basi solo sulle preparazioni di dolci che devono essere buoni, quella - diciamo - è la *conditio sine qua non*. Oggi più che mai la professione richiede tecnica, ma anche capacità di organizzazione, rispetto della materia prima e una buona attitudine verso i prodotti, gli impasti, i lieviti, le farine. E se tutto questo è condito da un rinnovato coraggio nel proporre delle ricette che in qualche modo puntano a fare cultura, ad essere etiche e buone, gustose e "in bolla"... beh, allora il cerchio è chiuso.

Sommario



CAPITOLO 1 IMPASTO PAN DI PANNA



CAPITOLO 2 IMPASTO BRIOCHE

5	Prefazioni
10	Introduzione
	Un racconto a due voci e quattro mani
286	Indice delle ricette

Il goloso

22	Cuor di lampone
26	Fragoliere
32	Nino il porcino
36	Maritozzo espresso
42	Mascarpone alpino
46	Mora circolare
50	Palet d'or
54	Movimento rosso circolare
58	Peschina
64	Rocherina
68	Rocherina ammutinata
72	Tarte tatin
78	Venere religieuse
84	Biancomangiare
88	Arachidi e caramello
92	Sacher Theorema
98	Saint honoré lievitata
102	Foresta nera

Il rivoluzionario

110	Català
116	Cheesecake ai frutti di bosco
122	Schiacciata all'uva fragola
126	Girotondo bruno veneziano
132	Krapfen in piedi
138	Tropical
144	Mimosa
150	Noisette
154	Opera
160	La pentolaccia
166	La piemontese
170	Pink lady
176	Queencherry
182	Siri
188	Soffice d'uovo





CAPITOLO 3
**IMPASTO
 LIEVITO NATURALE**

Quello pop

- 196 1905
- 200 Giardinetto d'autunno
- 204 La Pina
- 208 Moka circolare
- 214 Paris-Brest italiano



CAPITOLO 4
**IMPASTO
 SFOGLIATO**

Quello ridisegnato

- 222 Girella alle mele
- 226 Giretta all'uvetta 2.0
- 230 Giro di sole



CAPITOLO 5
**IMPASTO
 SALATO**

Il sovversivo

- 238 Al contadino non far sapere
- 242 Bologna-Panigale 53
- 246 Caprese retta circolare
- 250 Hamburger geometrico
- 256 Italia roadster
- 260 Il panzanella
- 266 Bianca & prosciutto
- 270 Verde squacquerone
- 276 Salmone medusa
- 280 Circularis tuna



Brioche

Il goloso

L'impasto brioche non sfogliato rappresenta un po' l'origine culturale se parliamo di prodotti da prima colazione. È naturale quindi e quasi dovuta la scelta di dedicargli un capitolo intero all'interno del libro. L'idea è quella di avere un'unica base per tutte le ricette, con cui ottenere un'ampia gamma di prodotti, che vanno dalla modernità, ai cult della pasticceria italiana, sempre nell'ottica dell'abbattimento dello spreco e della circolarità del processo. Parliamo ad esempio di crema catalana, di mimosa, di cheesecake e anche di focaccia, che qui viene proposta con uva fragola. Il tutto rivisitato in chiave ancora più golosa, da mangiare con gli occhi ancora prima che con la bocca. Basta sfogliare le prossime pagine per rendersi conto di quanto una semplice immagine possa attivare le papille gustative. Ma d'altro canto, la brioche è per antonomasia il sinonimo di uno sfizio a cui è difficile resistere. È probabilmente il capitolo più goloso da questo punto di vista, nel senso che è un prodotto che accoglie da sempre i favori di tutti, difficilmente incontra pareri sfavorevoli, e praticamente chiunque se la concede di tanto in tanto. Il che naturalmente non permette grandi margini di errore, proprio perché essendo universalmente conosciuta e apprezzata, tutti o quasi sono in grado di pesarne la qualità e la bontà, avendo vari gradi di comparazione.

Nell'impasto brioche c'è la presenza di uova intere, tuorlo, acqua e latte. Qui la morbidezza è data dalla sinergia tra il tuorlo che emulsiona i liquidi apportati dall'acqua e dal latte, mentre l'albume apporta volume in fase di cottura, definisce la rotondità del prodotto e mantiene la mollica della brioche umida e soffice per lungo tempo. Per questa ragione si può dire che l'albume sia uno degli attori protagonisti nel progetto della pasticceria circolare.

Tra tutte le ricette, spuntano la *Noisette* e la *Pentolaccia*. Quest'ultima è degna di nota per le sue forme (ricorda proprio una pentolaccia), per la golosità spiccata e per il fatto che incarna precisamente l'essenza dell'impasto brioche. Una perfetta portabandiera di questo capitolo nonché della pasticceria circolare.



TROPICAL

Composizione

Impasto	Farcitura	Complementi	Finitura
<ul style="list-style-type: none"> • Brioche italiana 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema pasticcera • Crema 100% mango 	<ul style="list-style-type: none"> • Pipetta con Batida de Cocco 12% vol. 40bx • Frutta tropicale mista • Lamina sottile (alla mandolina) di cocco 	<ul style="list-style-type: none"> • Zucchero a velo • Gelatina neutra a freddo • Oro alimentare

Brioche italiana

Ingredienti

1000 g farina 300/320W
 100 g acqua a 18-22°C
 100 g latte fresco intero
 150 g uova intere
 40 g lievito compresso
 100 g zucchero semolato
 160 g burro
 20 g sale fino
 350 g latte fresco intero (come liquido di regolazione dell'impasto durante la fase di impastamento)

Per l'impasto:

1. Unire nell'impastatrice tuffante la farina, lo zucchero semolato, il latte, l'acqua e le uova.
2. Prelevare 30 g del burro presente in ricetta e mescolarli con il sale.
3. Versare 250 g del latte presente in ricetta come liquido di regolazione e cominciare a impastare a 35-40 battute al minuto se la macchina è munita di variatore di battute, altrimenti in prima velocità.
4. Aggiungere il lievito compresso quando l'impasto comincia a "unirsi" e a staccarsi dalla vasca della macchina.
5. Passare la macchina a 60-65 battute al minuto se la macchina è munita di variatore di battute, altrimenti in seconda velocità.
6. Portare l'impasto a costruire la maglia glutinica, fino a che risulta elastico e mediamente lucido.
7. Aggiungere in tre volte il burro, alternandolo con il latte in modo da facilitare l'assorbimento del grasso e garantire una maggiore regolazione dell'impasto.
8. Continuare a impastare fino a ottenere un impasto liscio, lucido e compatto.
9. Concludere inserendo il sale precedentemente miscelato con il burro.
10. Togliere l'impasto dalla macchina, posizionarlo su una teglia piena con silpat precedentemente unto con un velo di olio di semi, schiacciarlo fino a raggiungere lo spessore di 1 cm e coprire il tutto con un telo di plastica unto con un velo di olio di semi.
11. Passare l'impasto ottenuto in congelatore a -18°C per 60 minuti (puntare il timer) per ottenere uno shock termico e bloccare l'inizio della fermentazione.
12. Trascorsi 60 minuti, passare l'impasto in frigo a 0/+2°C per 12 ore e utilizzare il giorno successivo.
13. Spezzare l'impasto a 70 g, pirlare una prima volta su un piano pulito, lasciare riposare per 10 minuti, quindi pirlare nuovamente.
14. Posizionare la pallina ottenuta nello stampo come riportato di seguito e mettere a fermentare in camera di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa dell'80-85%.

Per la preparazione e la formatura della brioche:

1. Preparare una griglia per il forno.
2. Predisporre degli stampi in alluminio da tortina del diametro di 5 cm imburati con burro pomata e zucchero cristallino.
3. Posizionare all'interno di ogni stampo una pallina di impasto da 60 g.



segue



Per la cottura della brioche:

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Estrarre dalla camera di lievitazione gli stampi con la pasta lievitata.
3. Cuocere per 12 minuti a valvola chiusa.
4. Aprire la valvola e lasciare in forno per altri 2-3 minuti.
5. Al termine della cottura, estrarre dal forno e abbattere in positivo a 4°C prima di estrarre le brioche dagli stampi.

Nota:

Temperature e tempi di cottura sono sensibili di variazioni e aggiustamenti a seconda della tipologia di forno e la sua capacità di fornire calore.

Crema pasticcera

500 g latte intero fresco
 500 g panna fresca 35% di m.g.
 300 g zucchero semolato
 30 g farina 90W
 30 g amido di mais
 30 g amido di riso
 350 g tuorli
 2 bacche di vaniglia Bourbon
 60 g burro di cacao
 2 g sale fino

1. Miscelare zucchero, farina, amido di mais e amido di riso.
2. Unire i tuorli e miscelare velocemente per evitare la plastificazione del tuorlo.
3. Aggiungere al pastello la polpa delle bacche di vaniglia e mescolare.

4. Versare il latte e la panna e miscelare ulteriormente.
5. Mettere la massa ottenuta per almeno 3 ore in frigorifero (ideali sarebbero 12 ore).
6. Portare la massa ad ebollizione avendo cura di mescolare continuamente.
7. Tenere il bollore per 2 minuti.
8. Emulsionare con il burro di cacao a 35-40°C.
9. Abbattere in positivo a +4°C.
10. Utilizzare la crema per farcire le brioche.

Crema 100% mango

475 g purea di mango
 25 g frutto della passione
 100 g zucchero semolato
 40 g glucosio 40de
 35 g Gelcream a freddo (amido modificato a freddo)

1. Miscelare lo zucchero con l'amido modificato a freddo.
2. Aggiungere il glucosio 40de alla purea.
3. Versare la purea miscelata con il glucosio sullo zucchero precedentemente miscelato con l'amido modificato a freddo.
4. Emulsionare con il mixer a immersione fino alla completa gelificazione della massa.
5. Mettere in frigo a 4°C a stabilizzare per almeno 3 ore (ideali sarebbero 12 ore).
6. Passare al mixer a immersione e utilizzare per farcire le brioche.

Nota bene: le indicazioni ai punti 5 e 6 possono essere estese a tutte le preparazioni di creme di frutta presenti in questo volume.

segue





Pipetta Batida de Cocco

Per lo sciroppo di base 40°bx:

1000 g di acqua
450 g zucchero semolato
200 g destrosio
50 g glucosio 40de

1. Miscelare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione.
2. Raffreddare a 20-22°C.

Per la bagna Batida de Cocco:

680 g Batida de Cocco
320 g sciroppo di base 40°bx

1. Unire lo sciroppo di base e la Batida de Cocco e conservare in frigo a +4°C per evitare l'ossidazione del colore e dell'aroma della Batida.
2. Caricare le pipette da inserire nelle brioche.

Elementi

1. Brioche
2. Crema pasticcera alla vaniglia
3. Crema 100% mango
4. Zucchero a velo
5. Frutta tropicale mista
6. Lamina di cocco tagliata alla mandolina
7. Gelatina neutra
8. Oro alimentare
9. Pipetta con Batida de Cocco 12%vol. 40°bx

Montaggio

1. Praticare un'incisione circolare togliendo 1 cm di pasta con l'aiuto di un taglia-pasta di diametro inferiore di 2 cm rispetto a quello della brioche (si consiglia di seguire la scala di diametro dei propri tagliapasta).
2. Con un sac à poche munito di bocchetta n°3 dosare la crema pasticcera alla vaniglia a partire dal centro e per tutto il diametro dell'incisione.
3. Spolverare lo zucchero a velo sulla superficie di tutto il bordo esterno.
4. Posizionare sulla superficie della crema alla vaniglia la crema 100% mango.
5. Disporre sulla superficie della crema di mango la frutta tropicale mista e le lamine di cocco sottili e ricoprire tutto il diametro della cavità che accoglie la crema.
6. Lucidare la superficie della frutta con la gelatina neutra a freddo.
7. Decorare con una lamina di oro alimentare al centro della brioche.
8. Posizionare le pipette precedentemente caricate con la bagna alla Batida di Cocco.



Sfogliato

(stratificazione della tradizione italiana)

Quello ridisegnato

Questo è un capitolo di raccordo all'interno del nostro panorama italiano dei lievitati. Ipotizzando di guardare il libro come fosse una vetrina, vediamo che all'interno del banco troviamo una scelta molto estesa, che parla della rivisitazione della tradizione, dei prodotti con il lievito madre, delle brioche e del pan di panna. Lo sfogliato, al pari dei precedenti, è un prodotto che non poteva mancare in un libro che tratta la pasticceria, perché esiste ed esisterà per sempre all'interno dei laboratori, oltre ad essere un prodotto assolutamente e praticamente privo di scarti, perché una volta tirata la pasta, si creano dei rotoli di dimensioni prestabilite, dai quali, una volta tagliati della giusta dimensione, si ottengono un numero esatto di girelle, senza possibilità di errore. E il cerchio, anche in questo caso, è chiuso. Le ricette in questo capitolo vogliono dare una nuova chiave di lettura ai soliti prodotti che si trovano in commercio o nei laboratori artigianali, proprio perché è necessario e sempre consigliabile sperimentare, evolversi e differenziarsi, soprattutto in questo momento storico. Ecco il perché dell'aggettivo "ridisegnato" che abbiamo attribuito al capitolo.

La più rappresentativa delle ricette proposte è sicuramente la *Girella all'uvetta*. In questo caso l'operazione di evoluzione che è stata fatta è partita dalla fase di cottura, che è passata dalla classica teglia a quella a pressione. Il risultato è un prodotto che mantiene una morbidezza e una fragranza uniche.

Per quanto riguarda la realizzazione dell'impasto, non ci sono limiti alla creatività. Se ad esempio un pasticciere vuole continuare a produrre il proprio personale sfogliato, può continuare a farlo adattando poi la ricetta che troverà nel libro, alla sua base.

Anche questo, per chi scrive, è un esempio di circolarità, intesa più con un'accezione che ha a che fare con il processo produttivo di ogni pasticciere, piuttosto che con l'imposizione serrata e chiusa di ogni procedimento. Perché modificare gli equilibri di un laboratorio o le abitudini di un pasticciere, se non ce n'è ragione e se il prodotto già funziona e può essere migliorato? Se vogliamo, il concetto di evoluzione parte anche da qui, dall'apertura, piuttosto che dalla chiusura. Anche in questo caso, la scelta del numero di ricette che costituiscono il capitolo è precisa, limitata a tre prodotti, ed è dettata dalla volontà di dare più spazio agli impasti non sfogliati, in quanto i maestri, Alessandro Bertuzzi e Stefano Laghi, ritengono che in questo periodo storico ci sia un'inflazione di questa tipologia di produzione e che sia meglio approfondire altri temi, su cui la letteratura è certamente più scarna. Ciononostante, come nel caso del capitolo sul lievito madre, la presenza degli sfogliati era irrinunciabile per un progetto che parla di circolarità in pasticceria.



GIRELLA ALL'UVETTA 2.0

Composizione

Impasto	Farcitura	Complementi	Finitura
• Danese	• Crema pasticceria alla vaniglia	• Girella alla crema pasticciere	• Uvetta macerata al rum

Danese

Ingredienti

1000 g farina 320-340W
 150 g zucchero semolato
 100 g purea arancio candito
 200 g uova intere
 150 g tuorli
 150 g latte intero fresco
 50 g lievito compresso
 250 g burro pomata
 20 g sale
 (240 g latte per regolazione dell'impasto)
 300 g burro per sfogliare

Per l'impasto:

1. Unire la farina con lo zucchero semolato, le uova intere, i tuorli e il latte intero fresco.
2. Azionare la macchina e cominciare ad impastare a 35-40 battute al minuto (se la macchina è munita di variatore di battute, altrimenti in prima) fino ad ottenere l'assorbimento di tutti i liquidi da parte della farina.
3. Fermare la macchina e mantenere l'impasto fermo per 1 ora coperto con un telo di plastica.
4. Prelevare 100 g di burro e mescolarli con il sale e la purea di arancio candito.
5. Azionare la macchina e cominciare ad impastare a 35-40 battute al minuto (se la macchina è munita di variatore di battute, altrimenti in prima).
6. Aggiungere il lievito compresso quando l'impasto incomincia ad "unirsi" e staccarsi dalla vasca della macchina.
7. Passare la macchina a 60-65 battute al minuto (se la macchina è munita di variatore di battute, altrimenti in seconda).
8. Portare l'impasto a costruire la maglia glutinica (l'impasto deve essere elastico e mediamente lucido).
9. Aggiungere in 3 volte il burro alternandolo con il latte (per la regolazione impasto, per dar modo all'impasto di incorporare il grasso emulsionato al latte, facilitandone l'assorbimento. Questo fino ad esaurire tutta la massa grassa).
10. Continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio lucido e compatto.
11. A questo punto unire il sale miscelato con il burro e la pasta di arancio candito.
12. Togliere l'impasto dalla macchina e posizionarlo su una teglia piena con silpat precedentemente unto con un velo di olio di semi; schiacciare fino a raggiungere lo spessore di 1 cm dell'impasto quindi coprire con un telo di plastica unto con un velo di olio di semi.
13. Passare l'impasto ottenuto in un congelatore a -18°C per 60 minuti, per ottenere uno shock termico e bloccare l'inizio della fermentazione.
14. Trascorsi i 60 minuti, passare l'impasto in frigo a 0/+2°C per 12 ore, con utilizzo il giorno successivo.
15. Stendere la pasta a rettangolo e ricoprirne la superficie per i 2/3 e ripiegare verso il centro la parte senza burro e poi la parte con il burro sopra.
16. Dare tre pieghe da 3, le prime due in successione, il terzo dopo 30 minuti di riposo a +4°C tenendo lo spessore della pasta di 1,5 cm circa.
17. Coprire e mettere a +4°C per 30 minuti poi stendere la pasta a uno spessore di circa 3 mm e procedere con la formatura dei prodotti.



segue

Impasto sfogliato

18. Stendere la pasta per un'altezza di 30 cm e uno spessore di 7-8mm (la lunghezza a seconda del pastello che avete ottenuto).
19. Cospargere la superficie del danese con un velo finissimo di albume e di crema pasticcera.
20. Arrotolare molto stretto e tagliare i rotoli della lunghezza di 60 cm.
21. Passare in congelatore a -20°C per 60 minuti.
22. Tagliare dei medaglioni dello spessore di 2 cm del peso di 70 g circa.
23. Mettere a fermentare in camera di lievitazione a una temperatura di 26-28°C con umidità relativa dell'80-85%.

Per la preparazione e la formatura della girella:

1. Preparare una teglia forata con silpat forato.
2. Posizionare 2 anelli di acciaio microforati sovrapposti. diametro 8,5 cm con altezza totale di 4 cm.
3. Posizionare all'interno degli anelli una strip di silicone forata.
4. Posizionare nello stampo la girella di impasto da 70 g.

Per la cottura della girella:

1. Posizionare un foglio di silpat forato sopra le girelle lievitate.
2. Sistemare una teglia forata sul silpat forato
3. Preriscaldare il forno a 180°C.
4. Cuocere per 10 minuti a valvola chiusa.
5. Togliere la teglia e il silpat e abbassare la temperatura a 165°C e proseguire la cottura per 6/8 minuti a valvola aperta
6. Completata la cottura togliere dal forno e abbattere in negativo (a -20°C) prima di estrarre dallo stampo.

Nota:

Temperature e tempi di cottura sono sensibili di variazioni e aggiustamenti a seconda della tipologia di forno e della sua capacità di fornire calore.

Crema pasticcera

500 g latte intero fresco
500 g panna fresca al 35% di m.g.
300 g zucchero
30 g farina 90W
30 g amido di mais
30 g amido di riso
350 g tuorli
2 bacche di vaniglia Bourbon
60 g burro di cacao
2 g sale

1. Miscelare zucchero, farina, amido di mais e amido di riso.
2. Unire i tuorli e miscelare velocemente per evitare la plastificazione del tuorlo.
3. Incorporare al pastello la polpa di vaniglia in bacche; mescolare.

4. Aggiungere latte e panna e miscelare ulteriormente.
5. Mettere la massa ottenuta per almeno 3 ore in frigorifero.
6. Portare la massa a ebollizione avendo cura di mescolare continuamente.
7. Tenere il bollore per 2 minuti.
8. Emulsionare con burro di cacao a 35-40°C.
9. Abbattere in positivo a +4°C.
10. Utilizzare per farcire e rifinire la girella all'uvetta.

Uvetta macerata nello sciroppo

1000 g uvetta sultanina 6 corone
570 g sciroppo 30be (325 g zucchero semolato + 245 g acqua: ricetta base con 1000 g di acqua e 1350 di zucchero)
430 g rum

1. Portare ad ebollizione acqua e zucchero per ottenere lo sciroppo 30be.
2. Unire il rum e mescolare.
3. Unire l'uvetta e coprire con pellicola trasparente.
4. Lasciar riposare 12 ore.
5. Scolare strizzando l'uvetta per eliminare l'eccedenza di sciroppo.
6. Utilizzare per rifinire la girella all'uvetta.

Elementi

1. Girella di pasta danese
2. Crema pasticcera alla vaniglia
3. Uvetta sultanina macerata nel rum
4. Zucchero a velo

Montaggio

1. Praticare un'incisione nella parte inferiore della girella con l'aiuto di una forbice.
2. Con un sac à poche attrezzato con bocchetta n°3 dosare il ripieno di crema pasticcera alla vaniglia.
3. Coprire la superficie della girella con un coperchio di cartoncino più piccolo del diametro totale della girella.
4. Spolverare sul bordo esterno lo zucchero a velo per tutto il diametro della girella scoperto dal coperchio di cartoncino.
5. Togliere il coperchio di cartoncino.
6. Attrezzare un sac à poche con una bocchetta n°4 e formare una spirale di crema pasticcera dal centro della girella fino a lambire il bordo cosperso di zucchero a velo.
7. Concludere con 7-8 uvette macerate nel rum.