

dolci&design

Accomodate,  
il **dessert**  
è servito!

I gusti son gusti. E se è vero che chi adora la Sacher non apprezza il tiramisù, anche per le sedie vale la stessa regola. Abbiamo abbinato per te: mini dolci e, per ognuno, la sua sedia. Vuoi giocare con noi?

Ginger in metallo laccato rosso (Ydf, cm 40x46x80h € 210) serve da punto di appoggio per una piccola collezione di sedie di design in miniatura

SERVIZIO SANDRA LONGINOTTI  
STYLING ORNELLA ROTA  
HA COLLABORATO ELENA FAVETTI  
FOTO GIANDOMENICO FRASSI

CASAFACILE GIUGNO 2011 151

## dolci&design

### \* LA RICETTA

#### Ingredienti

Per 6 persone

100 g di biscotti digestive,  
50 g di burro, 350 g di formaggio  
fresco Philadelphia,  
100 g di zucchero al velo,  
1 albume, 1 dl di panna,  
1 foglio di colla di pesce,  
1 vaschetta di lamponi freschissimi.

🕒 45 minuti  
+ 1 ora riposo in frigo

👉 facilissima

#### Preparazione

Trita i biscotti, mescolali con il burro fuso e schiaccia il composto su un vassoio foderato di carta oleata allo spessore di mezzo centimetro. Riponilo in frigo a solidificare. Monta la panna e, separatamente, l'albume con un cucchiaino di zucchero. Fai rinvenire la colla di pesce in acqua fredda, estraila e scioglila a fiamma moderata, mescolando continuamente. Incorporala al formaggio fresco insieme allo zucchero rimasto, alla panna e all'albume montati. Trasferisci il composto in una sacca da pasticciere con bocchetta spizzata a forma di fiore e ponila in frigo per un'ora. Con uno stampino del diametro di cm 3 ritaglia dei tondi dall'impasto di biscotti solidificato, staccali e appoggiali su un piatto o un vassoio. Distribuisci il composto di formaggio fresco e guarnisci ognuno con un lampone.



\*  
**Saltimbocca  
cheesecake**

#### High Tech

Tutta in acciaio inox con seduta e schienale in un unico pezzo piegato a onda e traforato: Pep Seat di Graepel (cm 50x65x81h) viene realizzata su richiesta. Ospita piatti old style di **Mario Luca Giusti**.



Twin ha monoscocca in polipropilene (Brunner, cm 53x56x82h da €99).



Gaeta di Greenwood in alluminio traforato (cm 57x51x95h €91).

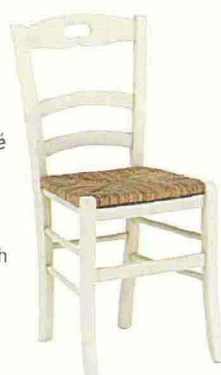


Audrey di Kartell è in alluminio e polipropilene (cm 57x51x77h €420).

Da bistrot:  
Tradition  
di Maisons  
du Monde  
(cm 51x54x88h  
€ 79).



Legno décapé  
e paglia  
per Grazia  
(Eurosedia,  
cm 42x45x88h  
€ 102).



Giuseppina di  
Bonaldo è in  
policarbonato  
viola (cm  
46x53x84h  
€ 198).





## \* LA RICETTA

### Ingredienti

Per 6 persone

2 uova e 2 tuorli, 50 g di zucchero a velo, 4 cucchiaini di zucchero di canna bianco, 30 g di cacao amaro, un cucchiaino di caffè solubile, mezzo litro di latte scremato, 2 dl di panna.

 45 minuti  
+ 1 ora riposo in frigo

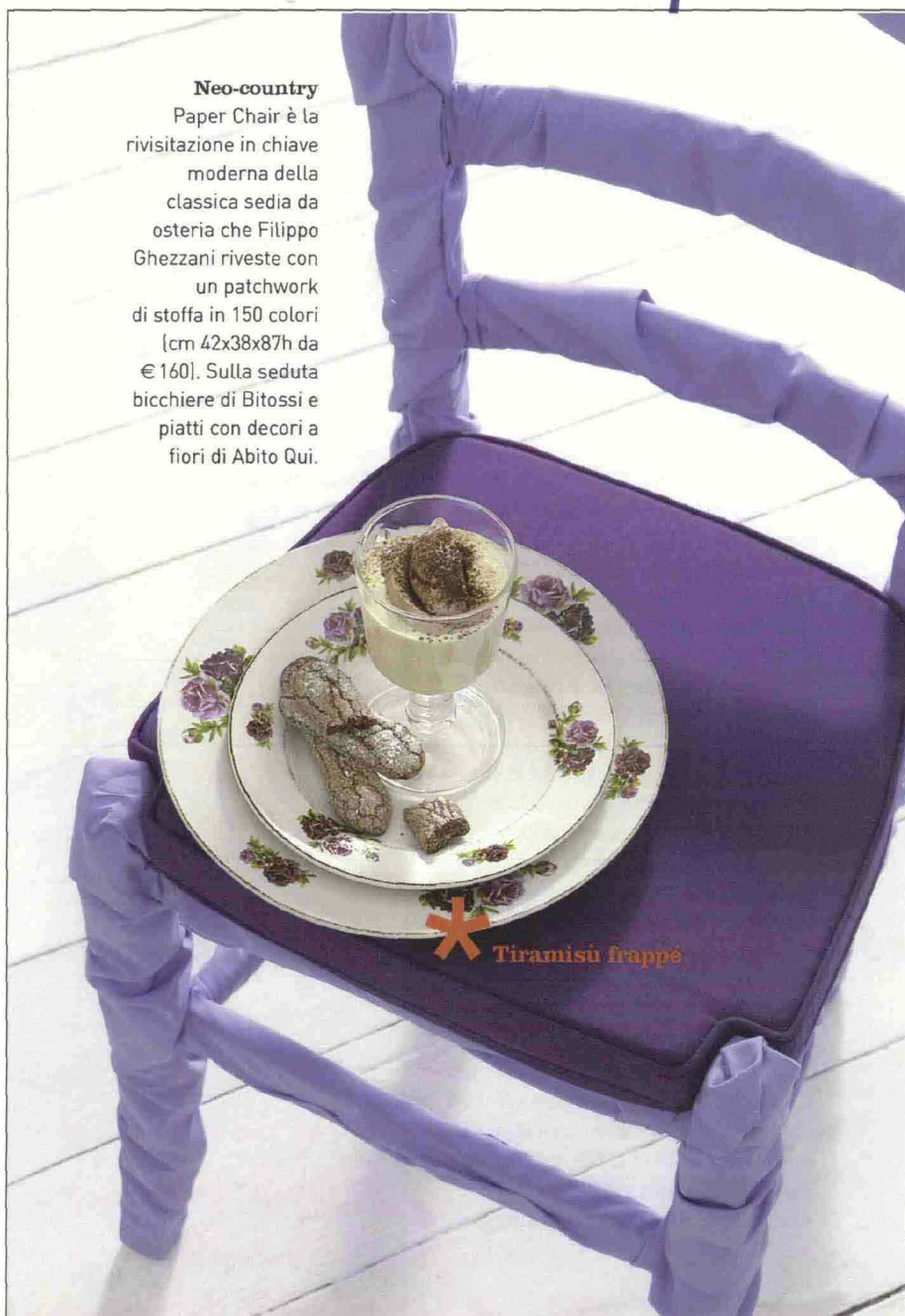
 facilissima

### Preparazione

Monta a neve 2 albumi con gr 40 di zucchero a velo, quindi incorpora delicatamente 2 tuorli, la farina setacciata, 10 g di cacao. Trasferisci in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia e forma dei bastoncini lunghi circa 8 centimetri direttamente su una placca da forno foderata di carta oleata. Spolverizzali di zucchero a velo e lascia riposare 2 minuti, spolverizzali nuovamente di zucchero a velo e cuocili in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa. Sforнали e lasciali raffreddare su una gratella da dolci. Sbatti i 2 tuorli rimasti con 2 cucchiaini di zucchero di canna bianco fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Monta il latte freddissimo utilizzando un frullino a immersione, quindi incorpora i tuorli sbattuti e dividi il frappé nei bicchieri. Monta la panna con 2 cucchiaini di zucchero di canna bianco e il caffè solubile, distribuiscila sui frappé, cospargi con il cacao rimasto e servi con i savoiardi.

### Neo-country

Paper Chair è la rivisitazione in chiave moderna della classica sedia da osteria che Filippo Ghezzi riveste con un patchwork di stoffa in 150 colori (cm 42x38x87h da € 160). Sulla seduta bicchiere di Bitossi e piatti con decori a fiori di Abito Qui.



 Tiramisù frappé

## dolci&design

Forma classica in policarbonato: Parisienne di Calligaris: (cm 46,5x53,5x86,5h € 134,50).



Rivestimento in ecopelle bianca per Anna (Riflessi, cm 40x40x69h € 348).



Eco-chic: Titi di Scab è in polimero riciclabile al 100% (cm 47x54x86h € 80).



## \* LA RICETTA

### Ingredienti

Per 8 persone

un barattolo di 800 g di albicocche sciroppate, 20 g di colla di pesce, 3 uova, 180 g di zucchero, 100 g di burro, mezza bustina di lievito, 150 g di farina, 3 cucchiaini di latte, 250 g di cioccolato fondente.

 1 ora e 20 minuti

 elaborata

### Preparazione

Monta i tuorli con metà dello zucchero, unisci il burro fuso con 100 g di cioccolato, incorpora la farina, il latte e infine gli albumi montati a neve con il lievito e lo zucchero rimasto. Versa il composto in una teglia quadrata di 20 cm per lato foderata di carta forno e cuoci in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti circa, quindi sformalo e lascialo raffreddare. Fai rinvenire la colla di pesce in acqua fredda per 5 minuti, estraila e scioglila a fiamma moderata mescolando continuamente. Frulla le albicocche col loro sciroppo di conservazione, incorpora la colla di pesce e versa il composto su 2 grandi vassoi rivestiti di carta da forno, in modo da ottenere uno spessore di mezzo centimetro. Ponili in frigo a solidificare. Sciogli a bagnomaria 150 g di cioccolato fondente. Elimina la crosta del dolce, taglialo in 4 quadrati di 9 cm per lato e affetta ognuno nel senso della larghezza allo spessore di 1 centimetro. Estrai i vassoi dal frigo e ricava dal composto di albicocche dei quadrati della stessa misura, sovrapponili a quelli di dolce utilizzando il cioccolato fuso quasi freddo come collante. Accompagna a piacere con tè matcha.

### Romantico rétro

La sedia cult 214 di Thonet (cm 43x52x84h € 691) è completata da un cuscino a fiori in feltro bianco di Ricrea (alzatina di L'Oca Nera, bicchiere Coincasa).





## \* LA RICETTA

### Ingredienti

Per 6 persone

3 mele golden leggermente acerbe,  
250 g di succo fresco di arance,  
50 g di zucchero, 50 g di cioccolato  
bianco, 150 g di yogurt greco,  
un dl di panna, un tuorlo,  
un rotolo di pasta brisé.

 50 minuti

 facilissima

### Preparazione

Sciogli il succo di arancia con lo zucchero a fiamma media, inserisci le mele sbucciate, private del picciolo e tagliate a spicchi, e cuocile per 5 minuti eliminando la schiuma che si forma in superficie. Spegni il fuoco e lascia intiepidire. Nel frattempo srotola la pasta brisé e ricava 6 rettangoli. Trasferiscili su una placca da forno foderata di carta oleata e rigali al centro con i rebbi di una forchetta intinti nel tuorlo d'uovo. Cuocili in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti circa. Sciogli a bagnomaria il cioccolato bianco e lascialo raffreddare, mescolalo quindi con lo yogurt e incorpora la panna montata. Distribuisci la crema nei bicchieri, aggiungi le mele con un cucchiaino del loro sciroppo di cottura e infila un biscotto di brisé in ogni bicchiere.



**Tatin** \*  
al bicchiere

**Linee grafiche**  
Disegno a griglia  
intrecciata per  
Naked di Cerruti  
Baleri (cm 47x  
50x81h € 792)  
con struttura in  
metallo cromato e  
cuscinatura  
in cotone bianco  
(vassoio e bicchieri  
Lsa International).

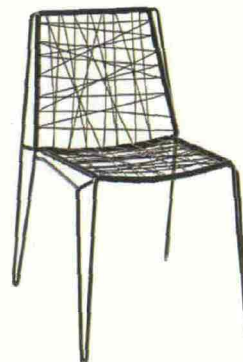
È in alluminio  
lucido: Chair  
One (Magis,  
cm 55x59x82h  
da € 240).



Ramages su  
Vegetal  
in poliammide  
(Vitra, cm  
55x60x80h  
€ 337).



Acciaio e filo  
sintetico per  
Penelope  
(Casprini, cm  
52x54x80h da  
€ 278).



Indirizzi in fondo al giornale ►