

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

---

## Colazione superstar

Vero momento esperienziale  
per una nuova e golosa socialità

**silikomart**  
PROFESSIONAL®

---

## La dimensione umana del Di Giù

A Parigi con una coppia italofrancese  
che ha aperto il suo luogo del cuore

---

## L'intervista impossibile

Dialogo virtuale ed emozionale con  
un 'gigante', fra pasticceria e futuro

---

## Ispirandosi alla natura

La biomimesi per sviluppare  
soluzioni innovative in laboratorio

**PISTACCHIO 120**

Reinterpreta la perfezione della natura



CHIRIOTTI  
EDITORI

# ALBUM DEI *lettori*

**Quattro studentesse – Hiba El Bakhtaouy, Carola Costa, Vivian Anokyewaa e Krizia Carnate –, guidate dalla loro insegnante Anna Orria, sono le autrici di un progetto creativo ispirato alla serie “Arcane: League of Legends”. Sono loro a raccontarci il dolce scaturito da una scena di ballo**

**I**ntitolato “**Lost in you/Lust for life**”, il nostro è stato un esercizio di creatività, tecnica e lavoro di squadra, a partire da un compito scolastico del quarto anno del percorso di “Tecnico delle produzioni alimentari” presso Immaginazione e Lavoro – **Piazza dei Mestieri**, a Torino. Il tema per l’esercizio di progettazione era la serie animata “Arcane: League of Legends” su Netflix. Visto il nostro entusiasmo, la prof. **Anna Orria** ci ha proposto di approfondire e ampliare il progetto. Così Vivian, Carola, Krizia e la sottoscritta, Hiba, sotto la sua guida abbiamo ragionato, disegnato, sperimentato e assaggiato per mesi, lavorando con impegno e passione anche in orario extra scolastico. “Lost in you/Lust for life” è un omaggio ad una precisa scena: nell’episodio 7 della seconda stagione, i personaggi Ekko e Powder danzano insieme, dando vita ad una delle sequenze più emozionanti della serie animata. Il nostro è un dessert da ristorazione pensato per essere condiviso tra due persone: due spicchi di luna che si incontrano al centro del piatto. Ekko è rappresentato da un frangipane alle nocciole con doppia glassa di albicocca e cioccolato fondente 60%, accompagnato da una quenelle di gelato con rum, cocco e lime fresco. Powder prende invece forma in una frolla bretone con ganache



**La nostra non è solo  
una preparazione:  
è una scena da  
assaporare**

alla vaniglia, accompagnata da un’aria alla lavanda e mirtillo. Al centro, una spirale di isomalto lilla guida lo sguardo e richiama il movimento della danza, mentre coriandoli di zucchero colorati illuminano il piatto. Per la colonna sonora, la casa di produzione Riot Games ha proposto il brano “Ma meilleure ennemie” di Stromae e Pomme. Le sue sfumature emotive e il ritmo elettronico completano l’esperienza di degustazione.

La nostra non è dunque solo una preparazione: è una scena da assaporare. Abbiamo trasformato emozioni, colori e movimenti in forme, texture e gusti, attraverso settimane di prove, assaggi e lavoro di squadra. Ogni dettaglio custodisce un frammento di emozione. Con la guida della docente, abbiamo curato ogni fase: dalla mantecatura del gelato alla cremosità della ganache, per rendere tangibile il ballo tra Ekko e Powder in un dessert da ristorazione. Non è necessario conoscere la serie per apprezzare il progetto: è un omaggio all’arte e alla dolcezza, e alla capacità della pasticceria di raccontare storie.

**Nota** Il progetto è un omaggio non commerciale e didattico alla serie Arcane (@riotgames @fortiche\_prod). Tutti i personaggi e i diritti appartengono ai rispettivi titolari.

## Lost in you/ Lust for life

### GELATO EKKO

|                |    |     |
|----------------|----|-----|
| purea di cocco | g  | 200 |
| panna          | ml | 100 |
| zucchero       | g  | 175 |
| tuorlo         | g  | 40  |
| rum            | g  | 15  |
| sale           |    | qb  |
| zest di lime   |    | qb  |
| vaniglia       |    | qb  |

Porre tutto in un pentolino, compreso il rum. Portare a 82°C. Raffreddare scendendo sotto i 10°C. Mantecare e realizzare una quenelle.

### FRANGIPANE EKKO

|                    |   |     |
|--------------------|---|-----|
| burro              | g | 125 |
| zucchero a velo    | g | 125 |
| uova               | g | 120 |
| farina di nocciole | g | 170 |

Montare insieme il burro morbido con lo zucchero. Aggiungere a filo le uova, quindi incorporare poco alla volta la farina di nocciole. Versare nell'anello di diametro 8 cm. Infornare a 170°C per 15 minuti circa. Tagliare una parte per dare la forma di luna.

### GLASSA EKKO

|                          |   |     |
|--------------------------|---|-----|
| panna                    | g | 250 |
| cioccolato fondente 60%  | g | 150 |
| sciroppo di glucosio     | g | 50  |
| confettura di albicocche |   | qb  |

Spalmare la confettura sul frangipane freddo e raffreddare in abbattitore. Scaldare la panna e versare sul cioccolato. Aggiungere lo sciroppo di glucosio. Mescolare per creare un'emulsione da versare sul frangipane coperto da confettura.

### FROLLA POWDER

|                |   |     |
|----------------|---|-----|
| zucchero       | g | 325 |
| tuorlo         | g | 150 |
| burro          | g | 360 |
| farina         | g | 520 |
| sale           | g | 5   |
| zenzero fresco | g | 2   |

Mescolare il burro morbido con lo zucchero. Unire il tuorlo. Aggiungere farina, sale e zenzero fresco grattugiato. Stendere a 4 mm e cappare degli spicchi di luna con un coppapasta di diametro 10 cm. Infornare a 180°C a umidità zero per 10 minuti.

### GANACHE POWDER

|                      |   |     |
|----------------------|---|-----|
| panna                | g | 150 |
| sciroppo di glucosio | g | 15  |
| cioccolato bianco    | g | 125 |
| burro                | g | 25  |
| vaniglia             |   | qb  |

Mettere la panna in un pentolino con sciroppo e vaniglia. Dopo aver ben scaldato, togliere dal fuoco e versare sul cioccolato bianco, inserendo



il burro morbido a pezzettini, assicurandosi di aver incorporato tutto. Mettere dentro una bastardella e coprire con pellicola a contatto. Raffreddare in frigo.

### ARIA POWDER

|                      |   |     |
|----------------------|---|-----|
| acqua                | g | 350 |
| polpa di mirtillo    | g | 150 |
| sciroppo di violetta | g | 30  |
| zucchero             | g | 10  |
| lecitina di soia     | g | 2.5 |

Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino per sciogliere la polpa di mirtillo. Raffreddare in abbattitore e lasciare in frigo. Creare una schiuma con il mixer ad immersione.

### CORIANDOLI E SPIRALE

|                                    |   |     |
|------------------------------------|---|-----|
| isomalto                           | g | 200 |
| colori viola, verde, azzurro, rosa |   |     |

Sciogliere l'isomalto. Dividere in ciotoline e aggiungere i coloranti. Per i coriandoli, stendere su una teglia e rompere in pezzi. Per la spirale, ottenere la forma con l'aiuto di un cucchiaino.

**HIBA EL BAKHTAOUY, CAROLA COSTA,  
VIVIAN ANOKYEWAA e KRIZIA CARNATE**  
docente Anna Orria  
fotografie Federica De Leonardo  
Piazza dei Mestieri, Torino