I° CAMPIONATO DELLA FARINATA

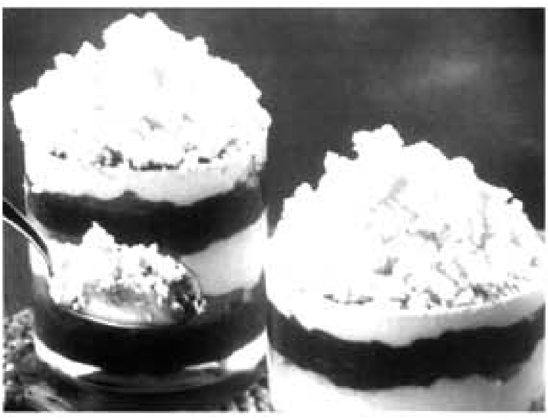
3 MARZO 2004 • Marina di Carrara

CLASSIFICA FINALE

I° classificato Gianluca POZZI
II° classificato Mirco TAMBALO
III° classificato Paolo PALMIERI

Momento assaggio farinata dello Stand PizzaPlanet

I° classificato Gianluca Pozzi. Da sx: Davide Ragazzini (Consigliere PizzaPlanet), Antonella Cheli (Presidente PizzaPlanet), Gianluca Pozzi (Pizzeria Il Pozzo - SP)



Grande cucina

Ogni uscita ti proponiamo una ricetta facile ma di grande cucina per offrire qualcosa di più ai tuoi clienti

COPPA MULTICOLORE AL CIOCCOLATO E SCORZA D'ARANCIA

TEMPO DI PREPARAZIONE 30'
TEMPO DI COTTURA 20'

Ingredienti per 6 persone
600 g di pan di Spagna
zucchero a velo
PER LA CREMA
500 g latte fresco intero
150 g di tuorli (circa 4)
150 g di zucchero
15 g di amido di mais
15 g di amido di riso
1 baccello di vaniglia
30 g di cacao amaro in polvere
10 g di scorza grattugiata
20 g di granella di amaretto
PER LO SCIROPPO
70 g di alchermes
200 g di zucchero

Preparate la crema: fate bollire a fuoco basso il latte in una casseruola capiente con il baccello inciso a metà, nel senso della lunghezza; nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero, unite i due amidi e la scorza di arancia grattugiata. Quando il latte arriverà a bollore, togliete la vaniglia e incorporate il composto di tuorli, frustando energicamente sul fuoco, fino a far rapprendere la crema. Allontanate dal calore, versatela in una teglia in uno strato uniforme e lasciatela raffreddare coperta con pellicola trasparente a contatto diretto, per evitare che ossidi. Una volta che la crema si sarà raffreddata, dividela in metà in due ciotole. A una metà incorporate il cacao in polvere setacciato, aiutandovi con una frusta, per non formare grumi e tenete da parte l'altra. **Per lo sciroppo:** riunite 200 g di acqua in un pentolino con lo zucchero, portate a ebollizione e togliete dal fuoco; fate raffreddare e unite l'alchermes. Distribuite in sei bicchieri da whisky uno strato di pan di Spagna inzuppato nello sciroppo, uno di crema pasticcera, uno di pan di Spagna inzuppato, crema pasticcera al cioccolato, poca granella di amaretto e proseguite allo stesso modo, fino ad arrivare all'orlo dei bicchieri. Decorate con briciole di pan di Spagna ottenute strofinandolo tra le mani e zucchero a velo.

REPORTAGE

II¡ CAMPIONATO NAZIONALE

SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA

2 MARZO 2004
Marina di Carrara (MS)

CLASSIFICA PIZZA TONDA

CRISTIANO GIUSEPPE	1030
SIMONE FERRARI	1020
DE ANGELIS PASQUALE	1015
GIOVANNI CICERO	1010
CRISTIANO ANGELO	1005
FABRIZIO CERCATORE	1000
MICHELE DE ROSA	1000
LEONE COPPOLA	994
NATALE CALVO	980
ANDREA TIVEGNA	975
TAMBALO MIRCO	965
MICHELA MOLINI	930
GALBIATI FABRIZIO	930
MARONGIU MANUELE	925
MARCHINI CLAUDIO	905
ASSUNTO GIUSEPPE	895
BARCIO ANTONIO	885
EDDI NIKI	880
NACLERIO MASSIMO	875
MUSSI MICHELE	860
ANTOGNOLI ROMINA	855
PRESTINICE MARIA	845
GAVARIN CHRISTIAN	845
POZZI GIANLUCA	810
TONIOLO ELENA	805
ERHAIMINI TAHAR	795
PALMIERI PAOLO	780
KALID HAZOUMI	620

L'Associazione **PizzaPlanet** ringrazia per la collaborazione le aziende cha hanno contribuito alla realizzazione delle manifestazioni:

Pizza 5 Stagioni — Robo — Sabelli — Zio pepe — co.co.it.