

Con Giovanni Bianchi va in scena l'happening del cioccolato

Pubblicato: Lunedì 9 Novembre 2015



E' stato un vero happening, dove spunti e ricette si susseguivano senza fermarsi mai e spesso accavallandosi, il corso Tigros su "cacao e cioccolato" che si è tenuto lunedì 9 novembre 2015 dalle 17 alle 19 al ristorante Buongusto di Tigros, a Solbiate Arno.

A fare del corso un vero evento è stato uno dei miti della pasticceria della provincia: **Giovanni Bianchi**, erede della storica dinastia fondata nel 1934 dal padre Oreste a **Gallarate**, insieme al suo vulcanico collaboratore **Flavio Colombo** e all'assistente **Sabrina**.

Un diluvio di praline – tartufi, noccioline, rose del deserto, boeri e persino leccalecca e cucchiaini di cioccolato – realizzato in sole due ore, partendo da un fondamentale insegnamento, quello che da ragione e rende possibili tutte queste prelibatezze: come temperare – cioè ridurre alla corretta temperatura di lavorazione, intorno ai 35 gradi centigradi – correttamente il cioccolato.

Imparato quello ogni segreto è svelato: e in pochi minuti dalle sapienti mani dei pasticceri gallaratesi è venuto fuori di tutto. Tutte ricette che si possono fare in casa anche se ci vuole un po' di maestria (e, meglio, un forno a microonde). Oppure, si possono andare a prendere nella nuova sede dei Bianchi in via Riva 8, sempre a Gallarate.

Per avere la giusta quantità degli ingredienti, elemento particolarmente importante in pasticceria, è importante iscriversi alla newsletter Tigros: fra qualche ora giorno arriveranno le indicazioni.

Varesenews comunque ha seguito la lezione in diretta con il suo **liveblog**, per scoprire qualche particolare in più. [Se volete visualizzarlo meglio, cliccate qui.](#)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it