

Una festa di praline con la pasticceria Bianchi

Pubblicato: Lunedì 7 Novembre 2016



E' stata una festa di praline, cioccolatini ripieni, scorze d'arancia ricoperte e deliziose sacher monoporzione il corso Tigros del 7 novembre.

Al Buongusto di via Pirandello a Busto Arsizio, protagonista era una squadra ben affiatata e già amatissima dai partecipanti: quella di **Giovanni Bianchi** e del suo team della pasticceria di Gallarate.

Tra **boeri** e **alchechengi**, praline al caffè e **scorze d'arancia** ricoperte, c'è stato lo spazio anche per ricoprire e decorare una **torta Sacher**, che alla pasticceria Bianchi viene preparata con una variante: al posto della marmellata di albicocche, quella di **lamponi**. «Abbiamo provato, ad un certo punto, a realizzarla anche in modo tradizionale, ma ormai i nostri clienti volevano solo quella di lamponi» confessa il signor Giovanni. Più che comprensibile, la sua ricetta variata è davvero buonissima.

Anche se per tutto il corso il mantra è “potete fare tutto anche a casa”: nel caso dei cioccolatini, la cosa fondamentale è **saper sciogliere il cioccolato senza bruciarlo**, e saper **temperare bene il cioccolato**, con minuti e minuti di spatolate su un piano di marmo.

Una volta scoperto il segreto, tutto il resto è un gioco: dalle decorazioni alla ricopertura delle praline, alla realizzazione della ganache che costituirà il ripieno dei cioccolatini. Una grande esperienza anche per la **“Sous chef”** per un giorno, **Giovanna da Busto**: che si è cimentata anche nelle decorazioni più sofisticate.

Per avere le giuste dosi per i pasticcini proposti dai Bianchi, l'ideale è come sempre iscriversi alla [newsletter Tigros](#): dopo qualche giorno arrivano infatti tutti i particolari delle ricette.

Ma un primo ripasso potete già farlo [dal nostro liveblog](#): dove i particolari delle ricette vi sono stati raccontati in diretta.

[VAI AL LIVEBLOG](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it