Il cornetto perfetto: i 5 consigli di Erika Biancucci

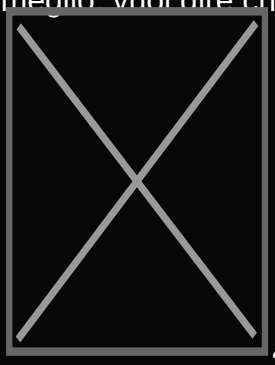
cornetto-26f4199e

Erika Biancucci, Responsabile del Progetto Pasticceria di Love IT, (Food Experience Store dedicato al Made in Italy) ci svela suggerimenti e dettami per un cornetto gustoso e di qualità.

1. L'impasto: I fori dell'alveolatura devono essere di dimensioni medie.

2. In etichetta: Pochi ingredienti. Se poi sono assenti i conservanti e i componenti di origine animale (come la proteasi) ancora meglio.

3. I colori giusti: Nocciola all'esterno, giallo paglierino dentro. Se poi ci sono puntini scuri, ancora meglio, vuol dire che sono state usate autentiche bacche di vaniglia



4. L'aroma giusto: Quello caratterizzato da sentori di burro caramellato, vaniglia e farina di grano. Una nota acida? Nessuna paura: vuol dire che la lievitazione è stata corretta.

5. Sfatiamo il mito della leggerezza del cornetto integrale: è più ricco di fibre, questo sì, ma la cosa non lo rende certo più leggero. Anzi.

Dolce risveglio: cosa mangiano gli italiani a colazione

Cereali a colazione? Ci pensa Pop Cereal Café