



Articolo di Alex Ziccarelli



Oggi presentiamo lo Chef Maestro pasticcere Ugo Mignone, recentemente nominato Tesoriere dell'ICC Campania, l'Italian Culinary Consortium fondato dallo Chef Carmelo Carnevale. Classe 1959, napoletano Doc, attratto fin da giovanissimo dall'arte dolciaria, già all'età di 9 anni inizia la sua gavetta nelle più importanti pasticcerie del centro storico di Napoli, tra cui la storica e famosa Scaturchio a Piazza S.Domenico Maggiore e anche alcuni corsi di perfezionamento sul cioccolato in Belgio. Socio fondatore dell'Associazione Pasticcieri Napoletani, Consigliere nel direttivo per tre anni, nonché Responsabile del settore giovani per quattro anni, vanta oltre 30 concorsi di pasticceria e

cioccolato, con 4 vittorie come

campione regionale e 1 vittoria come campione italiano di pasticceria nel 2000. Di particolare importanza e soddisfazione è stata la vittoria nel 1998 nel Concorso di Pasticceria Nazionale svoltosi a Milano, avente come giudici il noto Maestro pasticcere Iginio Massari, Rosario Boscolo, Direttore della Scuola di pasticceria Etoile e Alfonso Iaccarino, grande Chef di livello internazionale che lo avrebbe voluto al suo fianco nel suo ristorante. Inoltre è stato anche campione d'Europa e finalista ai campionati del mondo del settore. Molte onorificenze tra cui la

medaglia d'oro da Cast Alimenti per aver contribuito a valorizzare la pasticceria

italiana

nel mondo. Infine ricordiamo che il nostro Chef pasticciere Ugo è stato l'autore della torta dedicata

al Giubileo di Papa Giovanni XXIII nel 2000 e anche del presepe di cioccolato più grande del mondo (Guinness World Record 2004). La Pasticceria Mignone apre i suoi battenti nel 2000 nel centro storico di Napoli, al 145 della centralissima Piazza Cavour, a pochi passi dal Museo Nazionale, dove, oltre a tutte le sue magnifiche specialità dolciarie, viene, a detta di molti, prodotto il migliore babà della città. Interamente a conduzione familiare, nel laboratorio della Pasticceria Mignone, oltre al nostro Chef pasticciere Ugo, c'è suo figlio Raffaele, che continua a seguire corsi di aggiornamento professionale ed è anche il Capo pasticciere responsabile, mentre alle ordinazioni, alla vendita e alle confezioni ci sono sua moglie Maria e sua figlia Carmela.

www.pasticceriamignone.it

Ed ecco una delle tante creazioni del nostro Chef pasticciere Ugo Mignone, la Torta Mediterranea, un dolce eccezionale con diversi passaggi di preparazione .

- Mousse alle fragole

*Ingredienti

Purea di fragole gr.180

Yogurt alla fragola gr.250

Purea di fragole gr.60

Albume gr.20

Zucchero semolato gr.80

Gelatina in polvere gr.9

Acqua fredda gr.45

Panna al 35% gr.240

*Procedimento

Ammorbidite la gelatina con l'acqua fredda. In una planetaria munita di frusta semimontate la panna, mettete quindi in frigo. Mescolate lo yogurt in una pentola con 180 gr. di purea di fragole, mentre l'altra quantità di purea invece con lo zucchero e l'albume

semimontato, quindi mettete il tutto nel microonde a 45 gradi C. e poi montate il composto, versandovi la

gelatinaizzata

e

ammorbidita nell'acqua. Infine mescolate i composti, cioè panna, yogurt, con fragole e meringa.

•Biscotto alle mandorle

*Ingredienti

Tuorli d'uovo gr.200

Pasta di mandorle gr.150

Albume d'uovo gr.100

Zucchero semolato gr.20

Farina 0 gr.20

Fecola gr.50

*Procedimento

Mescolate e montare i tuorli e la pasta di mandorle, a parte montate l'albume e lo zucchero se molato, unite quindi le due

masse e aggiungete le polveri.

*Cottura al forno a 180 gradi C. per circa 18 minuti.

•Composta di fragole e lime

***Ingredienti**

Pectina gr.18

Zucchero semolato gr.50

Fragole gr.350

Purea di fragole gr.450

Lime (zest) gr.20

***Procedimento**

In una pentola mescolate la pectina e lo zucchero semolato.

In un'altra pentolina cuocete le fragole e la purea di fragole fino a bollitura, aggiungete quindi la pectina con lo zucchero, quindi cuocete fino a 90 gradi C. Infine frullate e raffreddate il tutto, aromatizzate con zest (scorza) di lime, coprite con la pellicola e raffreddate.

•Crocante al cioccolato bianco e lime.

*Ingredienti

Cioccolato bianco gr.220

Feuilletine gr.90

Olio di arachidi gr.15

Lime (zest) gr.5

*Procedimento

Fondete il cioccolato bianco nel microonde, unite l'olio di arachidi, quindi mescolate il tutto incorporando le feuilletine e le zeste di lime. Coprite infine con la pellicola.

•Glassa alle fragole

*Ingredienti

Zucchero semolato gr.250

Purea di fragole gr.100

Gelatina in polvere gr.18

Panna fresca 50% gr.200

Cioccolato bianco gr.300

Acqua gr.10

*Procedimento

Mescolate in una pentola lo zucchero e la purea di fragole, aggiungete quindi la panna e portate il tutto a 90 gradi C. Infine versatevi la gelatina e il cioccolato bianco.

•Montaggio

In un cerchio inox di cm.20 mettete un fondo di croccante alle mandorle, poi uno strato di composta alle fragole, quindi un disco di biscotto completando con la mousse alle fragole. Mettete quindi la torta in abbattitore per 2 ore. A questo punto glassate e decorate a piacimento.