

Cucina Chic

PASTICCERIA ARTISTICA

Cake Design®

Vincenzo
Mennella

IL GIRONE
DEI GOLOSI

Mennella, pasticciieri di Torre del Greco dal 1969

La tradizione dolciaria partenopea
continua a vivere nelle creazioni di
una pasticceria storica...



Vincenzo Mennella, 42 anni, con i fratelli Giuseppe e Roberto guida la pasticceria di famiglia fondata dal padre Salvatore nel 1969. Dal padre ha appreso passione e tecnica, completando la sua formazione alla Boscolo Etoile Academy. Da Rolando Morandin ha imparato l'utilizzo del lievito madre. Nel laboratorio di Torre del Greco, alle porte di Napoli, coordina una brigata di pasticciieri giovane e appassionata.

A Torre del Greco (Napoli) la migliore tradizione

pasticceria si lega al nome Mennella. Nel 1969 Antonio Mennella apre il primo laboratorio dolciario nel centro storico della cittadina vesuviana e ben presto si distingue per la sua produzione tradizionale e di alta qualità. Oggi l'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è tra le imprese dolciarie più apprezzate della Campania, con sette punti vendita in tutta la regione e prodotti unici come il Latte di Mandorla e il Gelato 100% naturale che la distinguono tra le tante.

I figli di Antonio sono oggi alla guida dell'azienda: Vincenzo, maestro pasticciere e responsabile della produzione con il fratello Roberto e Giuseppe, responsabile dell'amministrazione. La cultura della tradizione, la creati-

vità unita a una filosofia improntata sulla ricerca di ingredienti di qualità hanno determinato il successo di Mennella.

Solo materie prime d'eccellenza, accuratamente selezionate e certificate, entrano nel laboratorio dove le mani esperte di Vincenzo e dei suoi collaboratori danno forma a soffici creazioni dal sapore leggero e sofisticato. Gli unici grassi utilizzati sono il burro fresco e per alcune ricette antiche lo strutto. Gli agrumi della Penisola Sorrentina e della Costa d'Amalfi sono lavorati in laboratorio e diventano canditi e aromi naturali grazie a continui investimenti in attrezzature e innovazione tecnologica. Punto di forza dell'azienda è il latte di mandorla fresco prodotto con le pregiate mandorle della Puglia che vengono lavorate solo con acqua e zucchero allo scopo di mantenere intatto il gusto fresco e genuino del frutto.



Pastiera di grano

Ingredienti per la pasta frolla: burro ammorbidito, zucchero a velo, uova intere, farina 00, sale, limone scorza grattugiata

Ingredienti per ripieno di grano: ricotta setacciata, grano cotto, zucchero semolato, arancia candita a cubetti, vaniglia in bacche, uova, Neroli Bigarade olio essenziale, latte

Procedimento

Lavora il burro con la farina. Aggiungi il resto degli ingredienti e impasta fino ad ottenere un impasto compatto privo di grumi. Riponi il panetto di frolla in frigorifero per 3 ore. Miscchia la ricotta con il grano, aggiungi lo zucchero e gli aromi. Quando il composto risulta ben amalgamato completa con uova e latte. Con l'aiuto del mattarello stendi la pasta frolla cercando di dare all'impasto una forma circolare che possa adattarsi bene alla base della teglia. Una volta adagiato il disco di

pasta frolla sul fondo della tortiera buche-rella l'impasto con i denti una forchetta. Versa sulla base di pasta frolla la crema di grano. Con l'aiuto di una taglierino ricava dalla pasta frolla delle strisce lunghe e sottili. Adagia in modo trasversale le strisce di pasta frolla sulla superficie del dolce in modo da ottenere dei rombi. Inforna in forno preriscaldato a 200 gradi per 50 minuti.



Pastella al limone

Ingredienti per pasta frolla al burro: burro ammorbidito, zucchero a velo, uova intere, farina 00, sale, scorza grattugiata di limone

Ingredienti per la crema pasticcera napoletana: latte, zucchero semolato, amido di mais, farina 0, tuorlo d'uovo, scorza grattugiata di limoni

Ingredienti per crema di ricotta al limone: ricotta setacciata, zucchero semolato, crema pasticcera napoletana, scorza grattugiata di limone

Procedimento

Lavora il burro con la farina. Aggiungi gli altri ingredienti e amalgama bene fino ad ottenere un panetto compatto. Riponi il panetto di pasta frolla in frigorifero per

3 ore. Realizza la crema pasticcera napoletana seguendo la ricetta di una normale crema pasticcera. Lavora la ricotta con lo zucchero. Aggiungi crema pasticcera e scorza di limone e continua ad amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendi la pasta frolla con un mattarello dando all'impasto uno spessore di 0,5 cm. Con l'aiuto di un tagliapasta

ricava dei rettangoli della grandezza di 15 cm per 10 cm. Riempi la sac à poche con la crema al limone e versane circa 50 gr al centro di ogni rettangolo. Chiudi i dolci adagiando un lembo del rettangolo sul lato opposto dando una forma arrotondata. Elimina con un taglierino l'impasto in eccesso. Cuoci in forno preriscaldato a 250 gradi.

