



Barbara Silanus
golosamenteintollerante
golosamenteveg

Il dolce che racconta



LA PRIMA MASTERCLASS GRATUITA CHE UNISCE
PASTICCERIA SENZA GLUTINE, LATTE E UOVA E
DECORAZIONE POETICA PER AIUTARTI A TRASFORMARE
OGNI DOLCE IN UN RACCONTO FATTO DI MEMORIA,
COLORE E INTENZIONE

CHI SIAMO



Barbara Silanus – fondatrice del Golosamente Club, esperta in pasticceria senza glutine, latte e uova.

Marinella Alfrojul – artista visiva e decoratrice dal tratto poetico e narrativo.

L'INTENZIONE NEL DOLCE



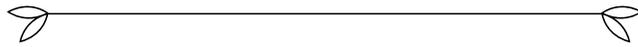
Oltre ad essere dei bravi esecutori con le ricette, ovvero rispettare le pesate, eseguire i passaggi con precisione, c'è quel tassello in più che rende la stessa ricetta diversa, personale, particolare, come se fosse la tua firma personale.

Questo lo facciamo mettendo un'intenzione nel dolce. L'intenzione è proprio quell'elemento non misurabile che rende il dolce speciale.

Vediamo l'esempio del the con Alice, e capiamo qual è l'intenzione in questo dolce:



L'INTENZIONE NEL DOLCE



Nel the con Alice osserveremo come fantasia e colori possono caratterizzare il nostro muffin.

Dedicheremo la nostra intenzione e attenzione, a un momento iconico del racconto : la Regina di cuori ordina di dipingere le rose bianche di rosso. E' un momento magico, un momento di trasformazione e transizione di colori.

Per raccontare questo momento attraverso il nostro muffin, prepareremo una crema speciale, sfumata.

I colori che utilizzeremo saranno il bianco e il rosa perché la nostra attenzione è rivolta al momento di transizione dei colori, è il momento che precede l'intera magia.

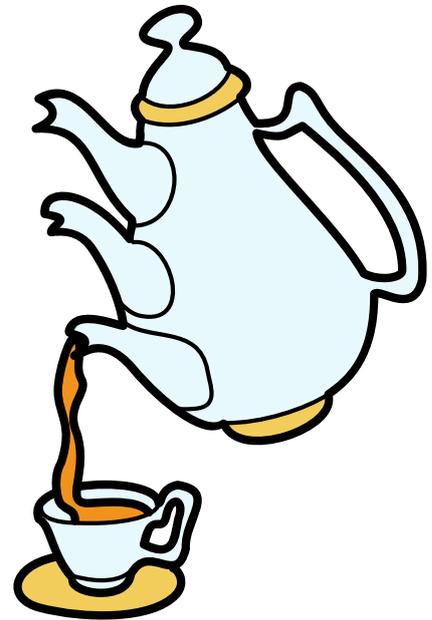
Sarai tu a completare la magia...



IL THE CON ALICE

Base soffice per 12 muffin:

180g farina di mais
60g farina di mandorle
140g zucchero grezzo
100g olio di girasole
160g yogurt bianco di soia
40g latte di mandorle o di soia
12g lievito chimico
80g gocce di cioccolato



Pesa le polveri: farina di mais, farina di mandorle, lievito, e tenere da parte.

Unisci olio, latte e yogurt con un frullatore a immersione, poi aggiungi lo zucchero, ed infine le polveri poco alla volta.

Aggiungi le gocce di cioccolato.

Versa il composto negli appositi stampi e inforna a 180°C per circa 20 minuti.
Fai raffreddare bene.



IL THE CON ALICE

Crema pasticcera da decorazione (dose idonea per decorare 12 muffin):

600g latte di soia
60g amido di mais
90g zucchero grezzo
90g olio di cocco
vaniglia



Sciogli l'amido nel latte mescolando a freddo con una frusta. Aggiungi lo zucchero e porta sul fuoco.

Mescola continuamente con una frusta fino al bollore. Poi aggiungi l'olio di cocco e continua a mescolare fuori dal fuoco fino ad amalgamarlo bene.

Copri con pellicola a contatto e fai raffreddare bene.



IL THE CON ALICE



Per la decorazione:

Colorante rosa naturale liposolubile*

Bocchetta specifica per realizzare le rose

Dopo aver lasciato raffreddare completamente la crema, dividila in due ciotoline. Una parte la lasceremo bianca e l'altra la coloreremo di rosa con un colorante liposolubile*, mescolando bene.



Con l'aiuto di una spatola inseriamo solo su un lato del sac à poche la crema bianca, e nell'altro la crema colorata di rosa. Lascia riposare la crema in frigorifero per circa mezz'ora e poi procedi con la decorazione.



Consigli :

- ◆ Prepara la crema il giorno precedente alla decorazione.
- ◆ Esercitati con una piccola quantità di crema. Questo tipo di decorazione necessita di pratica e pazienza.

**in alternativa puoi usare anche la barbabetola o i lamponi in polvere*

ESERCIZIO EXTRA: TROVA IL TUO RACCONTO

Dopo aver eseguito la ricetta del Muffin per il the con Alice, ti invitiamo a trovare il tuo racconto.

*Special
for you!*

Puoi usare la stessa ricetta e presentarla in modo diverso, oppure puoi fare delle varianti che ti sono affini. Per esempio al posto delle gocce di cioccolato puoi usare della frutta secca, o frutta fresca. Oppure puoi scegliere altri aromi, per esempio le scorze di agrumi, lo zenzero, la cannella ecc..



Come trovare il tuo racconto?

Ecco alcune domande chiave che possono aiutarti.

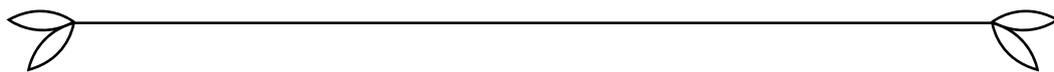
Che intenzione voglio mettere in questo dolce?

Lo dedico a qualcuno? Lo collego a un ricordo?

Racconto una favola?



ESERCIZIO EXTRA: TROVA IL TUO RACCONTO



Descrivi prima a parole quello che vuoi raccontare col tuo dolce, ti sarà tutto più chiaro. Qual è la tua intenzione?



ESERCIZIO EXTRA: TROVA IL TUO RACCONTO



Ora scrivi quali sono i gusti e le forme che rappresentano al meglio la tua intenzione.

Infine scrivi come puoi inserire questi elementi nel dolce.



GRAZIE!

GRAZIE PER AVER SEGUITO LA
MASTERCLASS, NON VEDIAMO L'ORA DI
VEDERE I TUOI RISULTATI!

*Scrivici mi raccomando, condividi con noi
le tue creazioni!*

NEL FRATTEMPO TI CHIEDIAMO DI
DEDICARCI 2 MINUTI DEL TUO TEMPO
PER RISPONDERE **A QUESTO BREVE
SONDAGGIO. CLICCA QUI**

Ci sarai di **grande aiuto** e avrai accesso
anticipato e scontato al corso completo!

GRAZIE DI CUORE,
Barbara e Marinella



segui su Instagram:

@barbarasilanus

@alfrojudolcezzefatate



scrivici a info@barbarasilanus.net

ilmondodialfrojul@gmail.com