

LEZIONE 2: PERCHÉ LE TUE RICETTE NON RIESCONO COME VORRESTI

Molti errori derivano dalle sostituzioni automatiche.

Esempio: "1 uovo = mezza banana" → non è una regola universale, perché la banana lega ma altera il sapore e la struttura. Inoltre è legante ma non ha altre caratteristiche assimilabili all'uovo: non è un emulsionante, non ingloba aria (non monta!).

Perché non esistono regole fisse:

- Ogni ingrediente ha una funzione specifica.
- Sostituire senza metodo porta a risultati incostanti o poco gradevoli.

Esempio pratico:

- Ricetta classica vs sostituzione con banana.
- Differenze: gusto marcato di banana, struttura gommosa, unta

Conclusioni: le sostituzioni "alla cieca" riducono la pasticceria senza glutine e vegana a una copia di quella tradizionale.

Serve un **metodo affidabile** che:

1. Capisca la funzione di ogni ingrediente.
2. Usi ogni ingrediente per le sue caratteristiche.
3. Permetta risultati replicabili e di livello.

Esercizio pratico

- Fai una lista di ingredienti che usi di solito per sostituire uova o latticini.
- Scrivi accanto: cosa funziona? Cosa no?
- Rifletti: i tuoi dolci sono davvero neutri e adatti a tutti o hanno un retrogusto evidente di sostituzione?