



Il progetto Scrgno del Doge nasce nel cuore di Venezia con tre anniversari per festeggiare i 50 anni dell'Oreficeria Meneghetti di Rialto, gestita da Valentina Lombardi e Flavio Marinello, in onore dei 300 anni del Caffè Florian in Piazza San Marco e i 1600 anni dalla fondazione di Venezia.

Il Caffè Florian, con lo Chef Pâtissier Cristiano Strozzi, ha creato un dolce di alta pasticceria per la presentazione del progetto. La tortina (base al miele di Sant'Erasmo) monoporzione, da gustare con la forchetta, è stata chiamata Scrgno del Doge.

Concept di Vittorio Baroni, coordinatore progetto.

Api d'oro e d'argento dell'orafa Stefano Ghezzo. Miele del Doge di Sant'Erasmo di Mara La Rosa e la sua famiglia. Scrgno del Doge in vellutino dell'artigiano Andrea Baso. Tovaglietta in merletto di Burano dell'Atelier Martina, Marta e Sergio Vidal.

Lo Scrgno del Doge è orientato allo Sviluppo Sostenibile e contribuisce ai seguenti obiettivi di Agenda 2030: n. 8 lavoro dignitoso e crescita economica; n. 11 città e comunità sostenibili; n. 12 consumo e produzione responsabili.

Foto di Riccardo Roiter Rigoni

© 2020 Scrgno del Doge
scrgnodeldoge.com



Ricetta dello
Chef Pâtissier
Cristiano Strozzi

Tortina Florian Scrgno del Doge Venezia



Ricetta per 6 tortine

PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

- Burro gr. 160
- Zucchero a velo gr. 110
- Tuorlo gr. 50 (2 tuorli)
- Farina debole gr. 200
- Cacao in polvere gr. 60
- Bacca di vaniglia
- Sale fino gr. 2
- Cioccolato bianco gr. 60

Esecuzione

Impastare il burro a cubetti con lo zucchero a velo, incorporare i tuorli, la vaniglia, il limone e il sale, infine unire la farina e il cacao. Impastare per qualche minuto. Formare una palla e farla riposare avvolta nella pellicola per 2 ore in frigorifero. Stendere la pasta e rivestire gli appositi stampi, cucinare a 170° per 10/15 minuti. Far raffreddare e spennellare il fondo con cioccolato bianco, renderà impermeabile la pasta.

CREMA PASTICCERA AL MIELE

(1a fioritura primavera Miele del Doge)

Ingredienti

- Latte gr. 330
- Panna gr. 80
- Bacca di Vaniglia
- Bucchia di limone grattugiata (1/2 limone)
- Miele gr. 100
- Tuorlo d'uovo gr. 100
- Amido di mais gr. 50
- Sale fino gr. 1

Esecuzione

Formare una pastella con miele, tuorlo, limone, amido, sale. Scaldata il latte con la panna e la vaniglia, quando inizia a bollire versare sulla pastella e stemperare. Continuare la cottura e far bollire per 5 minuti sempre mescolando con la frusta. Raffreddare con pellicola a contatto in frigorifero.

PERE COTTE NEL MIELE

(Miele del Doge al tiglio)

Ingredienti

- Acqua gr. 200
- Miele gr. 120
- Stecca di cannella
- Bucchia di limone
- Pere a cubetti gr. 330

Esecuzione

Su una pentola far scaldare tutti gli ingredienti tranne le pere che andranno prima sbucciate e cubettate. Quando inizia a bollire aggiungere le pere e cuocere delicatamente a 75° per 5 minuti. Versare su un contenitore e conservare in frigo per 24 ore. Gelatina: scaldata 100 grammi di liquido di cottura delle pere e unire 2 fogli di gelatina ammollata e strizzata.

MONTAGGIO DELLA TORTINA

Adagiare al centro della torta le pere sgocciolate e asciugate, formare degli spuntoni di crema al miele intorno alle pere e vicino al bordo di frolla. Gelatinare le pere. Guarnire con polvere d'oro, foglioline di menta, targhetta in cioccolato e per ricordare l'ingrediente principale una piccola ape in pasta di zucchero.



Florian™

VENEZIA 1720

caffeflorian.com