

Le meraviglie di un menù al cacao

Pubblicato: Mercoledì 27 Maggio 2015



Dalla polenta al riso, dalla sfoglia alla crema bavarese: era totalmente dedicato al cluster del Cacao il corso Tigros tenuto da **Denis Buosi** mercoledì 27 maggio 2015.

Il famoso cioccolatiere con sedi a **Venegono Superiore** e Varese ha utilizzato l'ingrediente principe del cluster del **cacao** declinato in un intero menù, dall'antipasto al dolce, del colore del goloso ingrediente.

Sfoglia al cacao con crema pasticcera salata e asparagi, riso "in marrone" con ricotta salata e basilico, polenta al cacao e baccalà mantecato e infine una **bavarese alla crema pasticcera con stracciatella di cioccolato**: sono state queste le portate golose servite ai corsisti che si sono riuniti in massa al corso. Che hanno potuto sperimentare come molte di queste preparazioni fossero molto velocizzate dalla predilezione di Buosi per il **microonde**, di cui ha svelato molti segreti: da come cuocere le verdure a come sciogliere il cioccolato, fino a cucinare perfino una polenta "vera" (fatta cioè con la farina classica, non quella instantanea) in pochi minuti. 

Per chi vuole sapere dosi e proporzioni, consigliamo di iscriversi alla newsletter di Tigros: il procedere delle ricette l'abbiamo però documentato dal vivo con il nostro Liveblog

Se non visualizzi correttamente il liveblog, [clicca qui](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it