

DESI NARE

Chef

CRISTIAN GIORNI

Toscano Doc e vero amante della tradizione e della nostra terra con i frutti che ogni stagione ci offre. "Nasce" nel 1997 aprendo nel Chianti la prima vinoteca con cucina, scegliendo poi di diventare sommelier sperimentandosi anche all'estero; ma la cucina prende il sopravvento qualche anno dopo lavorando in alcuni noti locali Fiorentini. La sua rinascita e il ritorno alle origini avviene però nel 2013 quando decide di dedicarsi al veganesimo e quindi alla lavorazione della sola materia prima che la natura ci dona. Si lascia ispirare dalla stagionalità ed oggi porta a Desinare un'esperienza vegan davvero irresistibile.



CLAFOUTIS VEGAN DI CILIEGIE

DOLCI

ADESSO TOCCA A TE, SEGUI LA RICETTA E SCATTA UNA FOTO AL TUO PIATTO E CONDIVIDILA SU INSTAGRAM CON @DESINARE

SCUOLA DI CUCINA & CORSI
COOKING SCHOOL & CULINARY ARTS

CATERING & BANQUETING
CATERING & BANQUETING

LOCATION PER EVENTI
LOCATIONS FOR EVENTS

ACCESSORI PER TAVOLA & CUCINA
TABLE ACCESSORIES & KITCHENWARE

VIA DEI SERRAGLI 234/R -50124 FIRENZE [FI]
+39 055 22.11.18
info@desinare.it



www.desinare.it



@desinare #desinare



@DesinareFirenze

DESI NARE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500gr di ciliegie denocciolate
320gr di latte di soia al naturale
120gr di farina "1"
3 cucchiaini di marsala o vino dolce
1 cucchiaino di curcuma
1/3 cucchiaino di lievito per dolci
1 bustina di vanillina o 1/2 bacca di vaniglia
1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Uno dei dolci della tradizione francese tra i più antichi. Semplice ed appetitoso, veniva servito nei campi durante la stagione estiva per allietare i contadini. Originario della regione di Limousin, dove crescono le ciliegie più succose di Francia, nel tempo, ha conosciuto numerose varianti con la frutta a pasta compatta come pesche, albicocche e susine.

In una ciotola unite tutti gli ingredienti secchi e, con la frusta, mescolateli bene tra loro. Disponete ora le polveri a fontana e versate prima il marsala, iniziando a mescolare, quindi una parte di latte di soia. Quando l'impasto inizierà a prendere consistenza, incorporate il latte rimanente ed in fine le silicee che avrete precedentemente denocciolato.

Disponete ora l'impasto in una tortiera a bordi bassi dal diametro di 22/24 cm o in sei piroettino monoporzione. Infornate a 200°C a forno caldo per 25 minuti. Sformate il vostro clafoutis quando sarà tiepido. Servite a temperatura ambiente cosperso di zucchero a velo

SCUOLA DI CUCINA & CORSI
COOKING SCHOOL & CULINARY ARTS

CATERING & BANQUETING
CATERING & BANQUETING

LOCATION PER EVENTI
LOCATIONS FOR EVENTS

ACCESSORI PER TAVOLA & CUCINA
TABLE ACCESSORIES & KITCHENWARE

VIA DEI SERRAGLI 234/R -50124 FIRENZE [FI]
+39 055 22.11.18
info@desinare.it



www.desinare.it



[@desinare](https://www.instagram.com/desinare) #desinare



[@DesinareFirenze](https://www.facebook.com/DesinareFirenze)