

dossier  
**cosmoprof 2001**

Al Cosmoprof 2001 L'Oréal Divisione Prodotti Professionali ha organizzato un Brunch ispirato al Feng Shui, l'antica arte geomantica cinese riscoperta recentemente dal mondo occidentale. Abbiamo proposto un MANDALA DEL GUSTO.

Feng Shui significa "vento e acqua" ovvero i poteri della natura che possono agire su un luogo, modificandolo. Questa filosofia antichissima risalente al 3° secolo A.C. si basa sulla "Teoria dei 5 elementi" (fuoco, terra, metallo, acqua e legno). Ognuno di questi elementi rappresenta delle energie e vibrazioni che fanno parte della nostra vita quotidiana quali, colori, odori, sapori, e che corrispondono a certe forme, cibi e numeri...

Ogni tipo di alimento possiede una propria energia determinata dalla sua forma, dal colore, dalla consistenza.

Yin e Yang sono due tipi di energia, Yin è energia passiva che induce al relax, alla riflessione, alla creatività, Yang è l'energia attiva che stimola il progresso, il movimento e l'attività. Secondo la tradizione orientale la condizione di benessere è data da un equilibrio tra queste energie.

**Ci auguriamo di averLe fatto trascorrere un buon momento insieme a noi, vivendo questa esperienza ...**



## Tavolo del Fuoco

Il fuoco è l'energia che suggerisce chiarezza, stimola calore, espressività, eccitazione. Il colore è il rosso e le direzioni più propizie sono il Sud e il Nord. Le forme a cuspidate per trasmettere l'impeto ascensionale, suggestivo, eccitante. Il suo animale simbolo è la fenice, uccello mitico ed immortale che vola diritta per raccogliere informazioni. L'elemento fuoco corrisponde al senso del gusto, alla fama, alla gioia spirituale. Il sapore è amaro.

Le ricette:

### **PERE ROSSE ALL'ALCHERMES**

10 PERE NORMALI 1 L. DI ALCHERMES CUOCERE PER CIRCA 20 MINUTI GIRANDO SPESSO CON 3-4 CUCCHIAI DI ZUCCHERO.

### **PIRAMIDI DI CIOCCOLATO AMARO**

150 GR. CIOCCOLATO FONDENTE 150 GR. BURRO 150 GR. FARINA 150 GR. ZUCCHERO 4 UOVA  
2-3 CUCCHIAINI DI LIEVITO

MONTARE IL BURRO CON LO ZUCCHERO, A PARTE SCIogliere A BAGNOMARIA IL CIOCCOLATO CON TRE CUCCHIAI DI LATTE. UNIRE LE UOVA, LA FARINA E IL CIOCCOLATO SCIOLTO DENTRO AL COMPOSTO DI BURRO E ZUCCHERO, MONTARE CON LA FRUSTA L'IMPASTO E INFINE UNIRE 2 O 3 CUCCHIAINI DI LIEVITO.

INFORNARE A 180° PER 45 MINUTI.

SE SI VUOLE SI PUÒ FARE UNA GHIACCIA O UNA COPERTURA DI CIOCCOLATO.



## Tavolo della Terra

L'ENERGIA SOSTENITRICE È YIN. LA TERRA SIGNIFICA ESTENSIONE SPAZIALE, LA SUA RICCHEZZA CONSISTE NEL NUTRIRE TUTTI GLI ESSERI E LA SUA GRANDEZZA NELL'ABBELLIRE E MAGNIFICARE TUTTO.

LA POSIZIONE PIÙ PROPIZIA È NORD-EST E SUD-OVEST, LE FORME SONO SQUADRATE E RICHIAMANO STABILITÀ E SOLIDITÀ. L'ANIMALE SIMBOLO È IL SERPENTE ACCIAMBELLATO AL CENTRO.

LA TERRA CORRISPONDE AL SENSO DEL TATTO, ALLO STUDIO E AI RAPPORTI SOCIALI, LA SUA ENERGIA STIMOLA IL CONFORTO, LA SICUREZZA, LA COSTANZA E LA CAUTELA.

I COLORI SONO IL GIALLO, IL BEIGE E IL MARRONE. IL SAPORE È DOLCE.

LE RICETTE:

### **SPUMONE AL CROCCANTE IN SALSA CARMELLO**

8 rossi d'uovo 180 gr. zucchero 700 gr. panna montata nocciole

Montare i rossi e lo zucchero con il frullino poi montarli ancora a bagnomaria. Lasciare raffreddare e aggiungere la panna, fare un croccante con zucchero e nocciole tritate. Quando é pronto romperlo a pezzetti e mescolarlo all'impasto poi mettere in uno stampo in freezer.

### **BAVARESE ALL'ARANCIA**

2 dl. e mezzo di latte 4 tuorli d'uovo 125 gr. zucchero

3 fogli di colla di pesce ammorbidenti in acqua tiepida e strizzati 5 dl. panna montata 60 gr. zucchero a velo buccia d'arancia

Bollire il latte e mettergli una buccia grattugiata di un'arancia. Mettere a bagnomaria i tuorli d'uovo con 125 gr. di zucchero e lavorare energicamente con una frusta. Diluire con latte bollente sempre mescolando e mettere sul fuoco aggiungendo la colla di pesce. Cuocere, sempre mescolando, finché la crema aderisce alla frusta.

Togliere dal fuoco e passare al passino mettendola in una scodella grande. Far intiepidire e appena comincia a rapprendersi, aggiungere la panna montata dolcificata,

la colla di pesce e mezza buccia d'arancia grattugiata.

Bagnare uno stampo scannellato, versarvi il composto e mettere a ghiacciare in frigorifero.



## Tavolo del metallo

IL METALLO È L'ESPRESSIONE DELLA POTENZA YANG, È LUMINOSA, SALDA, SPIRITUALE, ATTIVA. IL METALLO È SIMBOLO DELL'ORGANIZZAZIONE, DELL'EFFICACIA E DELL'INSTANCABILITÀ.

LE DIREZIONI PIÙ PROPIZIE SONO L'OVEST E IL NORD-OVEST, I COLORI SONO IL BIANCO, I GRIGI, I DORATI E TUTTI I TONI DALL'ASPETTO METALLICO. LA FORMA TIPICA È IL TONDO, L'ANIMALE SIMBOLO È LA TIGRE FORTE, CHE PUÒ DIFENDERE OD ATTACCARE, INDISPENSABILE PER LA SOPRAVVIVENZA. IL SAPORE È PICCANTE.

LE RICETTE:

### **PLUM CAKE ALL'ARANCIA**

200 GR. FARINA 150 GR. ZUCCHERO 100 GR. BURRO 3 UOVA 3 CUCCHIAI DI PANNA 2 ARANCE  
MEZZA BUSTINA DI LIEVITO

MONTARE IL BURRO CON LO ZUCCHERO, UNIRE I ROSSI D'UOVO, LAVARE E GRATTARE LA BUCCIA DELLE ARANCE E SPREMERNE IL SUCCO DI UNA. SETACCIARE LA FARINA CON IL LIEVITO. UNIRE ALL'IMPASTO, INCORPORARE I TRE CUCCHIAI DI PANNA ED INFINE MONTARE I BIANCHI D'UOVO A NEVE FERMA ED INCORPORARLI DELICATAMENTE AL RESTO DELL'IMPASTO.

### **SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON FONDO DI NOCCIOLE**

#### **Per la pasta**

200 gr. nocciole tritate 20 gr. burro 4 cucchiaini di zucchero

#### **Per la crema**

100 gr. cioccolato bianco 300 gr. panna zuccherata 1 uovo intero vaniglia

Prendere un cerchio di diametro 20-25 cm. imburarlo e metterlo sul piatto di portata. Preparare la pasta, tritare le nocciole finemente con lo zucchero nel frullino, versare le nocciole in una ciotola unirvi il burro ed impastare con le dita per qualche minuto. Versare l'impasto dentro il cerchio e formare una base premendo molto bene il preparato. Preparare la crema. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria con un cucchiaino di latte, far raffreddare quindi aggiungere l'uovo intero e mescolare velocemente. Preparare una tazzina di caffè forte, far raffreddare e unire al cioccolato.

In una ciotola a parte montare la panna con due cucchiaini di zucchero e incorporarla delicatamente al cioccolato. Terminata la crema versarla nel cerchio con il fondo di nocciole e mettere a riposare in frigorifero per almeno 4 o 5 ore. Togliere dal frigo e scaldare con le mani il cerchio fino ad estrarlo completamente, la torta deve rimanere compatta. Infine decorare con scaglie di cioccolato sulla superficie e mantenere in frigorifero fino al momento di servire.



Tavolo acqua

L'ACQUA È UN'ENERGIA PROFONDA, SCURA E FREDDA, SUGGERISCE POTENZA, FLESSIBILITÀ, TRANQUILLITÀ. I COLORI SONO IL BLU E IL NERO, LE DIREZIONI PIÙ PROPIZIE L'EST E IL SUD-EST.

LE FORME SONO IRREGOLARI E COSTANTI.

IL SUO ANIMALE SIMBOLO È LA TARTARUGA CHE CON LA SUA SOLIDA CORAZZA CI TRASMETTE SICUREZZA E STABILITÀ. IL SAPORE È SALATO.

Le ricette:

**Biscottini al roquefort con semi di sesamo**

130 GR. FARINA 1 CUCCHIAINO DI LIEVITO 125 GR. BURRO 60 GR. ROQUEFORT 60 GR. PARMIGIANO  
80 GR. SEMI DI SESAMO

METTERE LA FARINA IN UNA CIOTOLA CON IL LIEVITO. UNIRE IL BURRO AMMORBIDITO, IL ROQUEFORT E IL PARMIGIANO GRATTUGIATO. IMPASTARE BENE IL TUTTO CON LA PUNTA DELLE DITA. METTERE IN FRIGO A RAFFREDDARE PER 2 ORE CIRCA. TOSTARE I SEMI DI SESAMO IN UNA PADELLA ASCIUTTA, MESCOLANDO A FUOCO MEDIO FINO A CHE SONO DORATI E SCOPPIETTANO, FARLI RAFFREDDARE.

PRENDERE L'IMPASTO, STENDERLO CON SOTTO UN VELO DI FARINA, COSPARGERE SOPRA ALL'IMPASTO I SEMI DI SESAMO E POI RICAVARNE, CON I TAGLI DI PASTA, TANTI BISCOTTINI, CUOCERE IN FORNO A 180-200° PER 10-15 MINUTI. SERVIRLI CON UN APERITIVO E CONSERVARLI IN UNA SCATOLA DI LATTA ANCHE PER UNA SETTIMANA.

**Tartine alle albicocche con semi di papavero**

90 GR. ALBICOCHE SECHE 250 GR. FORMAGGIO CREMOSO 60 GR. NOCCIOLE  
4 CUCCHIAI DI SEMI DI PAPAVERO O DI SESAMO TOSTATO

SE LE ALBICOCHE VI SEMBRANO TROPPO DURE, TENETELE A BAGNO PER QUALCHE ORA IN ACQUA TIEPIDA, POI SCOLATELE BENE. LAVORARE IL FORMAGGIO CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO FINCHÈ È MORBIDO. TRITARE LE NOCCIOLE E INCORPORARLE AL FORMAGGIO INSIEME CON LE ALBICOCHE TAGLIATE A PEZZETTI. SU UN PEZZO DI CARTA PERGAMENATA, DATE AL COMPOSTO LA FORMA DI UN CILINDRO LUNGO 20 CM. ROTOLATELO NEI SEMI DI PAPAVERO, FATELO INDURIRE IN FRIGORIFERO. SERVITelo AFFETTATO, IN UN VASSOIO, CON CRACKERS O FETTE DI MELA.

## Tavolo del legno

IL LEGNO È IL SIMBOLO DELL'ENERGIA CHE PROROMPE IN TUTTE LE DIREZIONI, È UN'ENERGIA DI GRANDE VIGORE CHE NASCE E SI ESPANDE COME UN ALBERO.

CORRISPONDE ALLA VITA, ALLA CRESCITA, ALLA VITALITÀ E ALL'ATTIVITÀ, BONTÀ E GENEROSITÀ.

L'ANIMALE SIMBOLO È IL DRAGO, SPIRITUALE PER SUA NATURA, MEDITA, POSSIEDE LUNGA VISTA E FORZA IMMANE.

I COLORI SONO VERDI, LE FORME SONO QUELLE RETTANGOLARI CHE ESPRIMONO CRESCITA E POTENZA COME UNA PIANTA DI BAMBÙ. IL SAPORE È AGRO.

Le ricette:

### **Torta di carote e mandorle**

400 gr. carote 400 gr. mandorle bianche 400 gr. zucchero 7 uova 30 gr. biscotti 10 gr. fecola di patate 2 o 3 cucchiari rum Bacardi 1 limone grattato

Tritare e strizzare bene le carote, unire le mandorle tritate, i biscotti tritati e la fecola. Mettere tutto in una ciotola. A parte montare sette rossi d'uovo con tre bianchi insieme allo zucchero. Quando sarà ben montato unirli agli altri ingredienti, infine montare a neve i bianchi rimanenti e unire tutto insieme.

Mettere poi in una teglia imburata e infornare per 45 minuti a 170°.

### **CHAKIM SHIBORI - DOLCE GIAPPONESE CON PATATA AMERICANA**

MEZZO CHILO DI PATATE AMERICANE MEZZO ETTO DI ZUCCHERO 1 TUORLO D'UOVO CANNELLA E CACAO THÉ VERDE

PELATE LE PATATE E TAGLIATELE A PEZZETTI. BOLLITELE E PREPARATE UNA PUREA DI PATATE. AGGIUNGETE LO ZUCCHERO E IL TUORLO D'UOVO. RIMESCOLATE CON CURA. RAFFREDDATE A TEMPERATURA AMBIENTE. SPRUZZATE IL CACAO E LA CANNELLA.

ACCOMPAGNATE CON THÉ VERDE.