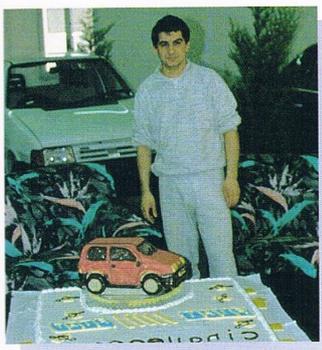


Una pasticceria creativa

"DOLCI FOLLIE"

SANDRO MASALA CON LA SUA GRANDE FANTASIA SODDISFA LE RICHIESTE PIÙ PARTICOLARI DELLA CLIENTELA

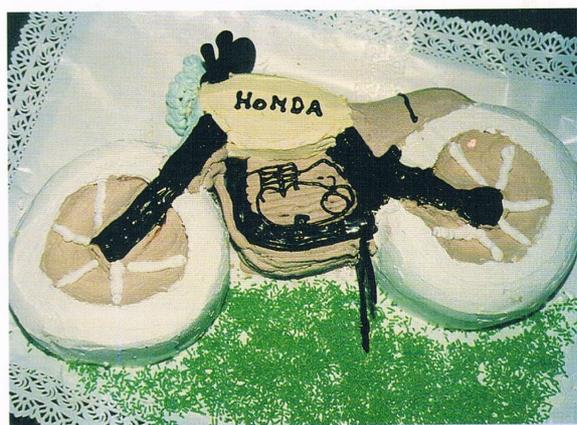


La passione di Sandro Masala per la pasticceria ha origini lontane. Aveva infatti solo quattordici anni quando ha cominciato da dipendente la professione di pasticcere.

Nel 1990 compie il grande salto e decide di mettersi in proprio, con la collaborazione della moglie.

È così sorta la pasticceria-laboratorio "Dolci Follie". Un locale di 35 mq, moderno e funzionale, con pareti a specchi che rendono più luminoso l'ambiente.

Recentemente Sandro ha avviato una nuova attività in Costa Smeralda, dove lavora durante la stagione estiva. Un locale caratteristico che ha come vista un pittoresco porticciolo. "Una favola" dice orgogliosamente il proprietario. I suoi laboratori propongono i prodotti classici da pasticceria, come 40 tipi di mignon, torte gelato, semifreddi e zucchetti. A Natale Sandro propone i suoi buonissimi panettoni glassati.



La specialità di Sandro rimane comunque la torta nuziale, proposta in una versione davvero originale: 12 torte a forma di cuore sono disposte su altrettanti vassoi, che si uniscono formando un cuore più grande. La struttura poggia, infine, su una preziosa stoffa di raso merlettata.

La fantasia di Sandro si sbizzarrisce, poi, con torte che riproducono i più diversi soggetti: caravelle, motociclette, motoscafi, villaggi di Pellerossa... qualsiasi oggetto

proposto dal cliente diventa torta.

Con molta modestia Sandro ci dice che osserva con attenzione il lavoro degli altri, per poi rielaborare le ricette classiche con originalità. È il caso dei "papassini", i dolci tradizionali dell'oristanese, fatti di pasta di semola, uva passa e zucchero. Sandro ha sostituito la semola con la pasta di mandorle, ha aggiunto le spezie tipiche del dolce e infine lo ha glassato completamente. Con questa ricetta ha ri-

Alcuni esempi delle torte fantasiose realizzate da Sandro

scosso un grande successo. Ha così pensato di creare delle confezioni da 300-400g, finemente decorate, da vendere in Italia e all'estero. "Ho già pronta una lista dei circoli sardi esteri a cui distribuire il prodotto confezionato". Sicuramente le "Dolci Follie" faranno impazzire anche i clienti del resto del mondo!

Ricetta

PAPASSINI

Ingredienti:

1 kg	pasta di mandorle
500 g	uva sultanina
1	bustina cannella
30 g	semi di anice
100 g	cotto d'uva

Procedimento:

Impastare 1 kg di pasta di mandorle, aggiungere l'uva sultanina, la cannella, i semi di anice e il cotto di uva.

Impastare il tutto. Fare delle strisce tipo amaretti lunghi e cuocere a 210° circa 15 minuti. Infine glassare con ghiaccia e diavolini colorati.