

LA PASTIERA MODERNA DELLA PASTRY CHEF SARA ISOPO

Pubblicato il 12 Aprile 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



La magia della pastiera, reinventata con leggerezza e raffinatezza

*Tradizione, eleganza e creatività si incontrano nella nuova e sorprendente proposta pasquale della pastry chef Sara Isopo, anima dolce del Ristorante **Le Spighe** all'interno dell'esclusivo **FH55 Grand Hotel Palatino**, nel cuore di Roma. Per questa Pasqua, la chef firma una reinterpretazione sofisticata e contemporanea di un grande classico della pasticceria italiana: la Pastiera Moderna, impreziosita da crema chantilly, frutti rossi e crumble alla vaniglia. Una creazione che unisce il calore della tradizione partenopea alla leggerezza e alla raffinatezza della pasticceria moderna, pensata per stupire il palato e incantare lo sguardo. Un dolce che racconta una storia di radici e innovazione, da vivere in un contesto d'eccellenza gastronomica come quello de **Le Spighe** o da preparare a casa per stupire gli ospiti.*

Un dessert che **racconta la storia e la terra d'origine della pastiera**, ma lo fa con leggerezza e stile contemporaneo. La **frolla** friabile incontra un cuore cremoso a base di **grano cotto**, **ricotta di pecora** e **fiori d'arancio**, impreziosito da una **crema chantilly** vellutata e da un **pan di Spagna** delicatamente inzuppato. Il tutto è completato da un **crumble croccante alla vaniglia** e dalla freschezza dei **frutti rossi**, per un equilibrio perfetto di consistenze e sapori. Un modo di rendere omaggio ad un simbolo della Pasqua italiana, ma con un tocco personale, leggero e moderno, una coccola da gustare con gli occhi prima ancora che con il palato.

A fare da cornice a questa creazione è il Ristorante **Le Spighe**, all'interno dell'elegante **FH55 Grand Hotel Palatino**, nel cuore pulsante di Roma. Un ambiente luminoso e accogliente, dove la cucina mediterranea incontra l'eccellenza dell'ospitalità italiana, con un menu che celebra i sapori autentici e stagionali, valorizzati dalla creatività dello chef **Giuseppe Mulargia**. In questo contesto d'eleganza senza tempo, la **Pastiera Moderna** della pastry chef Sara Isopo diventa il finale perfetto di un'esperienza gastronomica unica.

PASTIERA MODERNA CON CREMA CHANTILLY, FRUTTI ROSSI E CRUMBLE ALLA VANIGLIA

Ingredienti per 4 porzioni

Per la crema "pastiera":

- 200 g grano cotto
- 80 g latte fresco intero
- 25 g burro chiarificato
- 200 g ricotta di pecora
- 180 g zucchero semolato
- 20 g miele millefiori
- 55 g tuorlo pastorizzato
- 5 g gelatina in fogli
- 5 g essenza di fiori d'arancio

Per la frolla:

- 180 g burro
- 2 g sale fino
- 300 g farina 45W
- 37 g fecola di patate
- 112 g zucchero a velo
- 67 g tuorlo pastorizzato
- 8 g miele millefiori

Per il pan di Spagna:

- 5 uova medie intere
- 150 g zucchero semolato
- 150 g farina setacciata

Per la crema chantilly:

- 80 g latte fresco intero
- 25 g panna fresca
- 30 g zucchero
- 5 g fecola di patate
- 5 g amido di mais
- 1 uovo fresco medio
- 97 g panna montata

Per il crumble alla vaniglia:

- 40 g burro
- 20 g zucchero di canna
- 50 g farina 00

Decorazione:

- Frutti rossi freschi

- Violette edibili

Procedimento

In planetaria amalgamare burro, sale e zucchero a velo. Aggiungere tuorli, miele e le polveri. Formare un panetto, far riposare 1 ora. Stendere a 1 cm, coppare e cuocere i dischi a 170°C per 10 minuti (forno ventilato).

Montare uova e zucchero fino a raddoppio volume, unire delicatamente la farina. Cuocere in stampo imburrato a 160°C per 30 minuti. Raffreddare e tagliare in dischi, più piccoli rispetto alla frolla, da inzuppare leggermente con latte.

Lavorare gli ingredienti in planetaria, sbriciolare su placca con carta forno e cuocere a 180°C per 15 minuti.

Scaldare grano, latte e burro. Aggiungere gelatina ammollata. In planetaria, lavorare ricotta, zucchero, fiori d'arancio e tuorli, poi unire il composto al grano. Trasferire in sac à poche e riporre in frigo per 2 ore.

Scaldare panna, latte e metà zucchero. Unire le uova sbattute con il restante zucchero e le polveri. Cuocere a fuoco dolce finché cremosa. Raffreddare e unire la panna montata.

Sovrapporre il disco di pan di Spagna alla base di frolla. Con la sac à poche, dressare la crema "pastiera". Servire su piatto con crumble accanto, una quenelle di chantilly, frutti rossi e violette.

La *Pastiera Moderna* è disponibile nel menu pasquale del Ristorante Le Spighe, situato nel cuore di Roma, a due passi dal Colosseo. **Un'occasione unica per celebrare la Pasqua con eleganza e gusto**, in un contesto ricco di charme e ospitalità.

