

Energ-EAT by Andrea Sacchetti

la new entry 2020 della collezione dei dolci eatPRATO

Il nuovo dolce della *Maison Nuovo Mondo*, dedicato come è ormai consuetudine a **eatPRATO**, è una "barretta energetica" in chiave pasticceria, un dolce pensato su misura per l'edizione **WALKING** della manifestazione.
A firmarlo la nuova generazione di casa Sacchetti, Andrea.



Una "barretta energetica" ricoperta di cioccolato, ricca di vitamine, minerali, e antiossidanti, con il giusto apporto di fibre, ma soprattutto buona, come si confà ad un dolce da portare con sé durante il trekking.

Un piccolo dessert da asporto che strizza l'occhio ai salutisti, ma appaga i golosi e che sarà rivelato nel pomeriggio di sabato 26 settembre presso la Pasticceria *Nuovo Mondo* a Prato in occasione del secondo weekend di **eatPRATO** e del tour in città che inizia alle 17.00 al Museo di Palazzo Pretorio.

Eccola la nuova opera di piccola pasticceria firmata dal **Sacchetti Junior** per la collezione di **eatPRATO**. **Un nuovo dolce monoporzione decisamente contemporaneo** e all'insegna della leggerezza e del buonumore.

E' Andrea, il Sacchetti Junior, che ormai affianca da anni suo padre, il "laboratorio d'idee" dalla creatività più vivace, vocato proprio alle novità. Non a caso è sua l'idea della barretta energetica visto che l'edizione 2020 di eatPRATO si gioca tutta sul cammino e termina proprio con la giornata nazionale del trekking urbano.

"Un dolce a base di frutto della passione, nocciole, quinoa, semi di girasole, tutti prodotti altamente antiossidanti, energetici e salutari senza dimenticare il piacere e la dolcezza del cioccolato al latte", racconta Andrea Sacchetti. L'ispirazione viene dalla voglia di offrire qualcosa di innovativo che incuriosisca non solo la nostra clientela, ma anche coloro che magari verso i dolci nutrono qualche diffidenza. E' così che nasce **Energ-EAT**.

"**Energ-EAT** è un'idea di Andrea, l'ha pensato e voluto lui, l'abbiamo provato insieme, mi ha convinto moltissimo" - racconta l'Accademico, noto per le pesche di Prato e per altri gioielli della pasticceria pratese.

Quasi un piccolo *divertissement* del gusto giocando sull'assonanza del suffisso *eat*, un dolce rotondo al palato, dal sapore caldo, confortevole come si desidera durante o dopo una lunga camminata ma al tempo stesso **Energ-EAT** può essere anche un piccolo dono per farsi ricordare, un pensiero corroborante.

RICETTA BARRETTA Energ-EAT

FONDO CROCCANTE

MOU AL FRUTTO DELLA PASSIONE

CREMINO ALL'ARACHIDE PRALINATA

FONDO CROCCANTE

120 g riso soffiato

40 g quinoa soffiata

40 g semi di girasole

1 g fior di sale

250 g cioccolato al latte 38%

150 g pasta nocciola

Mescolare il cioccolato temperato con la pasta nocciola quindi mescolare con gli altri ingredienti. Una volta che il composto sarà omogeneo stendere in un quadro 30x30 con uno spessore di 1 cm. Lasciare cristallizzare e raffreddare a 10°-14° C.

MOU AL FRUTTO DELLA PASSIONE

400 g panna

100 g glucosio 38 de

260 g zucchero

210 g polpa frutto della passione

30 g burro

30 g burro di cacao

4 g acido citrico in soluzione con acqua 1:1

Portare la panna lo zucchero e il glucosio a 110° C, quindi versare il burro e la polpa di frutto della passione nel composto e portare il tutto a 121° C ed infine aggiungere il burro di cacao e l'acido citrico, lasciando sul fuoco. Una volta omogeneo versare in un quadro per avere uno spessore di circa mezzo centimetro. Lasciar freddare per 24 h a temperatura ambiente. il giorno successivo tagliare delle strisce larghe mezzo centimetro e metterle tutte in fila sul fondo croccante lasciando un po' di spazio tra una e l'altra.

CREMINO ALL'ARACHIDE PRALINATA

350 g pasta di arachide pralinata

350 g cioccolato al latte 38%

140 g burro di cacao

Mescolare gli ingredienti assieme e sciogliere a 45° C, quindi temperare raffreddando il tutto a 26° C. Infine versare nel quadro in modo che il cremino vada a riempire gli spazi tra le strisce di mou. Una volta freddo tagliare la misura desiderata di barretta ed infine glassare con del cioccolato al latte 38% e decorare con delle nocciole.

eatPRATO è la manifestazione a marchio registrato di promozione e valorizzazione dei prodotti e dell'enogastronomia di Prato e del suo territorio organizzata dal Comune di Prato e dalla Strada del Vino e dei Sapori di Carmignano.

eatPRATO è un evento completamente eco-friendly, con l'uso di soli materiali riciclabili e plastic free.

FOTO disponibili su

<http://www.eatprato.it/it/area-stampa/photogallery/>

Aggiornamenti sul programma su **www.eatprato.it**