



Temptation cake: il peccato di gola che rende felici

Eleganza e golosità per questa pasta frolla alle mandorle con crema di cacao e confettura di prugne. Una ricetta mai vista, ideata esclusivamente per i nostri lettori



Temptation cake (Foto © Filippo Cini).

Il neuroscienziato **Gordon Murray Shepherd**, inventore del termine “**neurogastronomia**”, ha spiegato che «...i sapori non sono nel cibo, ma vengono creati dal nostro cervello e la percezione del gusto è un processo complicato che coinvolge non solo i cinque sensi, ma anche memoria, emozioni e ricordi».

Questo vuol dire che, prima di percepirli al naso e alla bocca, gli odori e i sapori vengono anticipati dal cervello il quale è simile ad una **banca dati alimentata dai ricordi e dalle esperienze**. Una preparazione che abbiamo degustato tantissime volte rischia, pertanto, di diventare banale e non trasmettere il godimento che ci aspettiamo.

Un esempio è dato dalla **pasta frolla**, una delle basi più versatili in pasticceria ma anche quella che potrebbe risultare scontata. Allora, come si può innovare questo impasto e renderlo “sorprendente” prima al cervello e poi al palato?

Pasta frolla alle mandorle con crema di cacao e confettura di prugne

La nostra soluzione è la “**Temptation cake**”, una **pasta frolla alle mandorle con crema di cacao e confettura di prugne**. Un **dessert** con tutte le carte in regola per attirare e conquistare gli amanti dei **dolci goduriosi e avvolgenti** grazie a **sapori decisi, contrastanti ma ben equilibrati**. La torta non risulta stucchevole per il giusto bilanciamento tra la dolcezza della frolla alle mandorle, l’amaro del cacao e l’acidità della confettura di prugne.

Data di creazione

07/09/2019

Autore

filippo-cini