

- <http://www.dolcesalato.com/blog/2015/03/23/dossier-dessert-intelligente-armonia/>

## **DOSSIER DESSERT: INTELLIGENTE ARMONIA**

23/03/2015

**Dossier Dessert quest'anno si è presentata sul palco di Identità Golose con un quartetto d'eccezione.**

**Qui vi presentiamo Josep Maria Rodríguez Guerola**

**Josep Maria Rodríguez Guerola**

*La pastisseria Barcellona, Barcellona*

Campione del mondo di pasticceria nel 2011, si è formato presso i più grandi maestri del dolce spagnoli, come Balaguer, Torreblanca, Duytsche e Bau. Dal 2012 è titolare di una pasticceria nella città catalana, dove, per combattere la crisi, ha deciso di applicare la filosofia di grande qualità e porzioni generose a prezzi accessibili.

Un altro caposaldo è quello della leggerezza combinata al gusto. Meno zuccheri e meno grassi per una pasticceria che vede giocare in equilibrio gusto, texture e leggerezza. Per questo la frutta è un ingrediente fondamentale de la Pastisseria, dalla quale si cerca di estrarre il gusto definito e pulito, operazione che riesce solo se si conosce a fondo il prodotto e la sua origine. Il limone su tutti, è un vero e proprio must nella pasticceria di Guerola, il quale ha creato una monoporzione morfologicamente identica al frutto, fatta con un guscio di cioccolato giallo, contenente streusel, crema di limone con glucosio atomizzato (più potere dolcificante, meno burro), caramello, granella di mandorle e mousse.