

CLAPISTA

bistrot

PASTRY CHEF

Evi Polliotto

Evi Polliotto dal 2014 Executive Pastry Chef del gruppo Gerla 1927, con una brigata di 18 pasticceri, si occupa della produzione di croissants, pasticceria fresca secca e salata, di torte e dessert per le pasticcerie e caffetterie di tutti i punti vendita Gerla.

Una linea di produzione legata in modo imprescindibile al cioccolato, soprattutto Gianduia, punto di forza del marchio, con ricette "ereditate" dalla primissima gestione, datata 1927 e un' importante linea di pralineria e tavolette di cioccolato.

Sempre dal laboratorio, escono tutte le produzioni di catering e matrimoni, che stanno diventando un punto cardine dell'immagine del laboratorio e del Gruppo stesso.

Le carte dei desserts dei ristoranti del gruppo vengono sempre scritte, approvate e realizzate in questo laboratorio, per dare continuità nei dolci che si trovano nei locali del nostro Brand

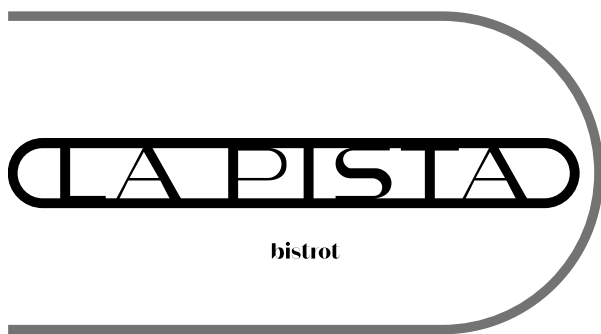
Prima e dopo aver cominciato a insegnare pasticceria ha avuto grandi Maestri, che con le loro competenze hanno formato la sua personalità professionale.

Dopo i primi anni passati nelle Pasticcerie storiche di Torino, è stata formata presso l'Ecole du Grand Chocolat di Valrhona e dopo, a fianco di Michel Willaume (Champion du Monde de Patisserie),

per poi approdare del mondo di Gerla, nella fase di crescita, cambiamento ed espansione.

Un' esperienza quasi trentennale, un lavoro di passione e dedizione, con procedure standardizzate e precisione, dove un tempo c'era ricetta, tramandata con i suoi pregi e difetti, oggi c'è sperimentazione e studio della materia prima.

Da Evi impariamo la curiosità da nutrire ogni giorno, anche con le proprie esperienze di vita che immancabilmente rileggiamo sulla carta dei dolci



DESSERT € 7,00

DiBona

Biscotto viennois alla vaniglia, geleè al cassis (ribes nero) e Gin (Bombay Sapphire), ganache montata alla vaniglia, mandorle filettate

Monviso

Base di dacquoise alla nocciola, streuzel friabile alla nocciola con gruè di cacao, namelaka al Gianduja, mousse leggera alla nocciola e cioccolato bianco, glassa al cacao

Fraisier

Choux con composta di fragole, cremoso al pistacchio

Esotica

Mousse al mango, cuore di mango e ananas saltati con vaniglia naturale in bacche, glassa al frutto della passione, dacquoise al cocco

Rocher

Cremoso al Gianduja, croccante di sfoglia e pralinato nocciola, base soffice al cioccolato fondente, Glassa croccante

LA PISTA

bistrot