

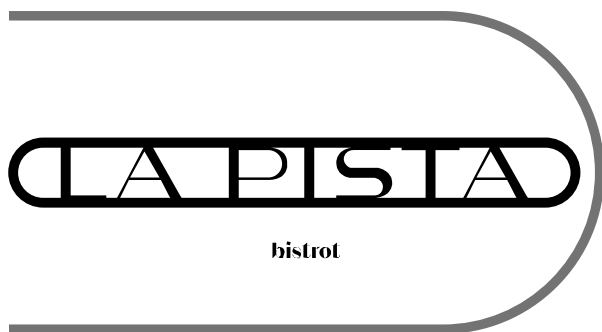
LA PISTA

bistrot

PASTRY CHEF

Evi Polliotto

Evi Polliotto è dal 2014 Executive Pastry Chef del Gruppo Gerla 1927 e con la sua brigata di 18 pasticciere si occupa della produzione di croissants, di tutta la pasticceria fresca, secca e salata, delle torte e dei dessert per tutti i 24 punti vendita del Gruppo. Una produzione fortemente improntata al cioccolato in tutte le sue forme, dalla praliniera alle tavolette e con una particolare attenzione al Gianduia, autentica specialità del marchio, grazie anche ad alcune storiche ricette del 1927 “ereditate” dalla primissima gestione. Sempre nel suo laboratorio sono studiate e realizzate le produzioni per catering e matrimoni, che stanno diventando punto di riferimento per l'immagine del laboratorio e del Gruppo stesso. Anche le carte dei desserts dei ristoranti sono pensate, approvate e create in questo laboratorio, per garantire gli standard di qualità e rigore artigianale che hanno sempre contraddistinto la produzione dolciaria del nostro brand. Prima e dopo aver cominciato a insegnare pasticceria ha avuto grandi Maestri, che con le loro diverse competenze e personalità hanno contribuito a formare il suo rigoroso stile professionale. Dopo i primi anni di lavoro trascorsi nelle pasticcerie storiche di Torino si è specializzata presso l'Ecole du Grand Chocolat di Valrhona e in seguito a fianco di Michel Willaume (Champion du Monde de Patisserie), per poi approdare al mondo di Gerla, nell'entusiasmante fase di crescita ed evoluzione del Gruppo che continua tutt'ora. Un'esperienza quasi trentennale, un lavoro fatto di passione e dedizione, ma anche di studio dei processi, di continuo affinamento tecnico e ricerca della precisione, per affiancare alle ricette, alle conoscenze empiriche e all'esperienza, un attento studio delle materie prime e delle procedure. In Evi ritroviamo la curiosità da nutrire ogni giorno, con lo studio, con le esperienze di vita e con la passione mai sopita per la ricerca che si riflette inalterata nelle sue carte dei dolci.



NUOVA GERLA € 9.00

BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO VALHORA MACAE (62%), CROCCANTE CON SFOGLIA/CIOCCOLATO LATTE/PRALINATO NOCCIOLA, CREMOSO AL GIANDUJA, GLASSA ROCHER CON GRANELLA DI NOCCIOLE

SOFT VALRHONA MACAE CHOCOLATE BISCUIT (62%), CRUNCHY WITH PUFF PASTRY/MILK CHOCOLATE/HAZELNUT PRALINE, CREAMY GIANDUJA, ROCHER GLAZE WITH HAZELNUT GRANULES.

ORANGE € 9.00

ARANCIA IN PUREZZA E GRAN MARNIER

PURE ORANGE AND GRAND MARNIER

MONVISO € 9.00

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 HAZELNUT DACQUOISE, CRUMBLY HAZELNUT STREUSEL WITH COCOA NIBS, GIANDUJA NAMELAKA, LIGHT HAZELNUT AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE, COCOA GLAZE

DIBONA € 9.00

BISCOTTO VIENNOIS ALLA VANIGLIA, GELEÈ AL CASSIS (RIBES NERO) E GIN (BOMBAY SAPPHIRE), GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA, MANDORLE

VANILLA VIENNESE BISCUIT, BLACKCURRANT (CASSIS) AND GIN (BOMBAY SAPPHIRE) JELLY, VANILLA WHIPPED GANACHE, SLICED ALMONDS

POST IT € 9.00

COCCO, FRAGOLA, PISTACCHIO

COCONUT, STRAWBERRY, PISTACHIO

CLAPISTAD

bistrot