

sandra**longinotti**_blog
[HOME](#) [SANDRA](#) [TRENDING \[MY CHOICE\]](#) [KITCHEN TIPS](#) [PORTFOLIO](#) [CONTATTAMI](#) [BLOG](#)

Gâteau Breton – come rilassarsi facendo un dolce [buonissimo]



ULTIMI POST

CATEGORIE

Cerca ...

I MIEI LIBRI



SANDRA LONGINOTTI
**HOME KITCHEN
GARDEN**
ORTO IN CITTÀ: BOTANICA,
CUCINA & LIFESTYLE


[Home](#) > [Blog](#) > [Food+Drink](#) > [Ricette](#)

di Sandra Longinotti

Pubblicato il 5 Dicembre 2020

in Ricette

Da sempre per preparare i dolci uso la planetaria, ma il Gâteau Breton sarebbe un delitto non farlo con le mani.

“Con l’impastatrice viene diverso” dice **Franck Businelli**, il cuoco bretone della scuola di cucina **Teatro7** che mi ha dato la sua ricetta del Gâteau Breton e mi ha insegnato come farla [grazie Franck!]. Ma non è solo quello il punto. Il fatto è che preparare a mano questo dolce semplicissimo è **un’esperienza tattile** da non precludersi.

All’asilo le chiamano manipolazioni. Chi è “grande” dovrebbe prendersi il tempo per **ritrovare certe sensazioni**.

Ungersi le dita **schiacciando** il burro per ammorbidirlo, farlo assorbire da farina e zucchero e quando l’impasto non è più sabbioso aggiungere la grassezza pastosa dei tuorli che rendono tutto nuovamente appiccicoso [ma diverso] e per un attimo ti fanno temere di