Le regole per un dessert perfetto

dolci-77aa6118

Il dessert recita un ruolo sempre più centrale nell’esperienza vissuta al ristorante. Ecco le regole per dessert non deludere i clienti e realizzare un dolce perfetto.

1. PROGETTARE la composizione del dolce per ingredienti e forma, pensando a quanto ogni proposta possa impegnare la cucina e quante persone si possono dedicare al dessert
2. ABBINARE i sapori tenendo presente che la scelta può essere fatta per associazione o contrasto
3. CALIBRARE la carta dei dolci in modo da essere proporzionata alla proposta globale del menu
4. LIMITARE il numero degli ingredienti, per consentire di percepire bene i sapori e non aumentare inutilmente il food cost
5. PROPORRE accanto a dessert dal food cost elevato, altri dal costo più contenuto, per bilanciare i costi generali
6. RISPETTARE la stagionalità della frutta usata nei dessert, costerà meno e avrà un miglior sapore
7. CALCOLARE in modo preciso il food cost, comprendendovi anche le decorazioni eventualmente usate; ricordare che in genere, per un dessert elaborato, è il costo del lavoro che incide maggiormente, rispetto a quello degli ingredienti