

Data articolo

15-05-2025

Autori

Luca Bellini 4 ELS, ITIS G. Cardano

Bar i(n) centro: alla ricerca dell'equilibrio



Exhibit realizzato dagli alunni della classe 4 DSE dell'istituto A.Cairolì (PV).

Sul banco dello stand, campeggia un panettone "il Baked Alaska".

Il Baked Alaska è composto da tre elementi principali: una base di pan di Spagna, una farcitura di gelato e una meringa all'esterno, che viene dorata in forno o flambata.

L'idea straordinaria di questo dolce è che, nonostante venga messo in forno per pochi minuti a circa 200 °C , il gelato non si scioglie grazie alla meringa che funge da isolante termico.

La meringa è costituita da albumi montati a neve, pieni di microbolle di aria, ed essendo l'aria un cattivo conduttore di calore, la meringa agisce come una barriera termica facendo da protezione al gelato che rimane freddo.

Meraviglioso poter imparare la fisica mangiando!!

Luca Bellini 4 ELS, ITIS G. Cardano
