

Tiramisù alla nocciola

V·A
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI

Per la gelatina al caffè: 250 g di caffè espresso - 40 g di zucchero
1,8 g di agar agar (gelatina naturale)

Per il gelato alla nocciola: 1 l di latte fresco - 300 g di panna - 300 g di zucchero
50 g di glucosio - 180 g di tuorli - 120 g di pasta di nocciola

Per la spuma al tiramisù: 80 g di tuorli - 160 g di zucchero
50 g di Amaretto di Saronno - 500 g di mascarpone - 250 g di panna liquida
Per decorare: cacao

PREPARAZIONE

Per la gelatina al caffè: unire tutti gli ingredienti in un pentolino e farli bollire. Lasciare raffreddare e poi frullare.

Per il gelato alla nocciola: far bollire il latte. Lavorare tutti gli altri ingredienti e aggiungere infine il latte. Mescolare e portare a 82 °C. Filtrare subito. Mettere a raffreddare e poi mantecare.

Per la spuma al tiramisù: preparare lo zabaione con lo zucchero, i tuorli e l'Amaretto di Saronno poi unire il mascarpone e allungare con la panna. Trasferire il composto ottenuto nel sifone ed aggiungere due cariche.

Per la composizione: in un bicchiere di cristallo mettere sul fondo la gelatina al caffè, poi una pallina di gelato alla nocciola e sifonare la spuma di tiramisù. Decorare con del cacao prima di servire.



Moscato d'asti Docg Vigneto Gallina

Il Moscato d'Asti Docg è un vino unico al mondo per bouquet aromatico e piacevolezza. Assaporare un calice di Moscato è come avere un grappolo d'uva nel bicchiere: gli aromi tipici dell'uva Moscato si ritrovano nel vino in un suadente sorso dolce equilibrato da una fresca acidità e da un piacevole frizzante. Il Vigneto Gallina, calcareo ed esposto al sole magnificamente, dona grappoli dorati ricchi di aromi.

ANTICHI
PODERI DEI GALLINA

