

RISTORANTI

di bargiornale



DEALCOLATI
Novità in carta

FORMAGGI
Un carrello
redditizio

**RICONOSCIBILI
PER SCELTA**

Vittorio e Alex Manzoni, Osteria degli Assonica, Sorisole (Bg)

Fresco, estivo, semplice da servire ma sofisticato nella presentazione (grazie a un tocco di polvere d'oro): la versione del Tartufo gelato calabro di Galileo Reposo esalta le caratteristiche della pasta di nocciola La Preferita

di **Ernesto Brambilla**

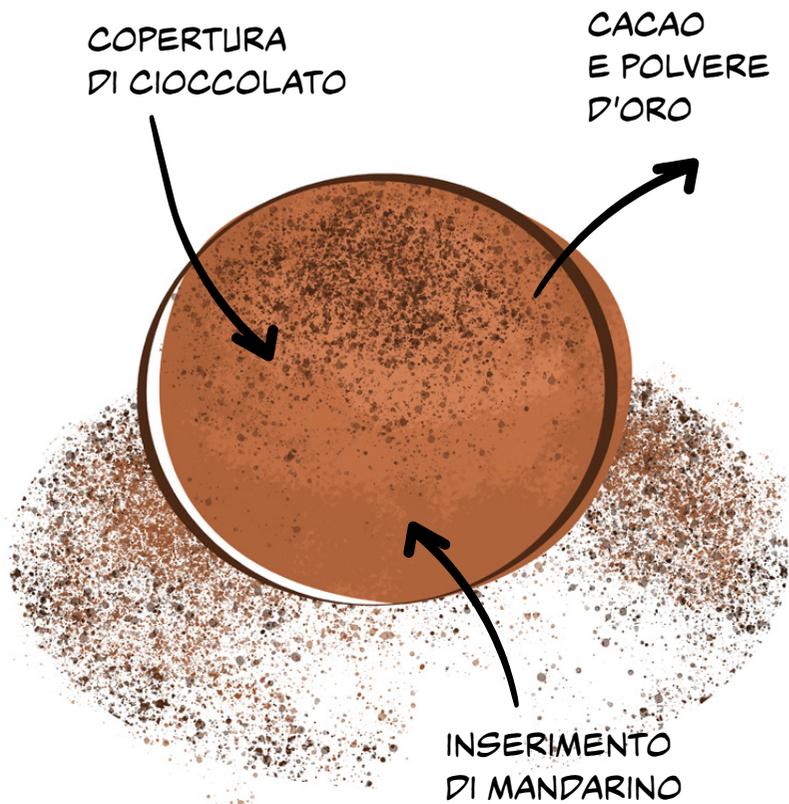


 *il pastry chef*

Galileo Reposo

Chef pasticciere, ha lavorato con Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse, Aimò Moroni

IL CARATTERE DELLA NOCCIOLA VALORIZZA LA TRADIZIONE



C'è tradizione, ma anche attenzione a un aspetto operativo, la semplicità del servizio, nella proposta di Galileo Reposo. Il nostro pastry chef ha testato la pasta di nocciola La Preferita Nocciola Anniversario per realizzare **la ricetta di un tartufo al cioccolato e mandarino**. «Un dolce della tradizione del Sud: in Calabria il Tartufo è molto comune e l'inserimento al mandarino cita un altro prodotto tipico del territorio, assieme ai più famosi bergamotto e cedro». Il risultato è **un dessert fresco ed estivo**, «ideale per un ristorante che vuole proporre **un fine pasto di qualità ma anche facile da servire**: si finisce con una spolverata di oro e si porta in tavola». La pasta de La Preferita, con la sua consistenza e texture, si fa subito apprezzare: «Si riconosce che è un prodotto studiato per colpire nella sua semplicità, esaltando ai massimi livelli, appunto grazie anche alla texture, il gusto importante della nocciola tostata. A livello di impiego la si può utilizzare con estrema facilità per tutte le preparazioni di pasticceria, da creme a impasti lievitati, da frolle a gelati dando carattere a ogni preparazione». ≈

Tartufo gelato nocciola e mandarino

per 4 pax - food cost 2,25 € cad

Per il gelato

320 g base gelato
fiordilatte
50 g pasta Nocciola
Anniversario
La Preferita
10 g panna fresca
40 g glucosio

Mischiare tutti
gli ingredienti
e turbinare.
Conservare in freezer.

Per il croccantino alla nocciola

100 g pralinato
di nocciola
100 g pasta di Nocciola
Anniversario
La Preferita
50 g sfoglie croccanti

Mischiare tutti
gli ingredienti e stendere
a 2 mm, poi mettere
in freezer. Quando
ben duro ricavare delle
rondelle di 3,5cm
di diametro.
Conservare
in freezer.

Gel al mandarino

100 g marmellata
di mandarino
100 g polpa

di mandarino
100 g glucosio
25 g zucchero
Cuocere la polpa
di mandarino con
gli zuccheri fino a
ottenere una consistenza
sciopposa.

Fare raffreddare
e aggiungere la
marmellata tritata.
Mettere in stampi
a semisfera di 3,5
cm di diametro
e mettere in un
abbattitore.

Salsa al cioccolato

250 g panna fresca
100 g acqua
50 g cacao
150 g glucosio
35 g zucchero
30 g cioccolato 55%
2 g gelatina alimentare
Cuocere tutti gli
ingredienti, salvo la
gelatina e il cioccolato, a
103 °C. Togliere
dal fuoco e
aggiungere il
cioccolato e la
gelatina. Mettere
in stampi semisfera
di 3,5 cm di diametro
e mettere in abbattitore.

Una volta duro
accoppiare con
il gel di mandarino
mettendo nel mezzo
una rondellina
di croccantino.

Montaggio

Prendere una generosa
palla di gelato alla
nocciola. Nel mezzo
mettere un inserimento di
cioccolato e mandarino e
coprire con altro gelato.
Sagomare come un
“tartufo”. Conservare
in freezer.

Copertura

50 g cioccolato fondente
50 g burro di cacao
20 g cacao in polvere
Oro in polvere

Sciogliere il cioccolato
con il cacao a 40 °C.
Con due stuzzicadenti
prendere un “tartufo”
gelato e immergerlo
nel cioccolato.
Passarlo subito
nel cacao. Con l’aiuto
di un pennello eliminare
il cacao in eccesso.
Dare una spolverata
di oro in polvere
e servire.

l'ingrediente clou



Prodotto
Nocciola Anniversario

Tipologia
**Pasta di nocciole piemontesi
dell'Alta Langa essiccate
naturalmente, tostate
e macinate a freddo**

Utilizzi
Gelati e prodotti dolciari

Pack
**2 latte in banda stagnata
per cartone (2,5 kg)**

Termine minimo di conservazione
**24 mesi in luogo fresco
e asciutto**

lapreferita.it