

GRAND GOURMIET

Rivista internazionale 95 di alta cucina e bien vivre



Il bere
L'haute couture
del perlage in rosa

Il bien vivre
Pranzi
ingioiellati

La tavola

Grandi dolci per sigillare



e i gelati

Dessert ghiacciati, creme morbide e gelati spumosi rinunciano all'impostazione più classica grazie all'utilizzo di ingredienti insoliti e a un elegante contrasto di strutture e temperature. Per la felicità dei palati più avventurosi.

Gelato di marroni in sfoglia croccante di nocciole con marroni glassati

Per quattro porzioni:

600 g di marroni, lessati e sbucciati
2 dl di panna fresca
150 g di zucchero
8 tuorli
5 dl di latte

Per la sfoglia:

60 g di albume
100 g di zucchero, aromatizzato alla vaniglia
60 g di farina 00
50 g di nocciole, macinate
60 g di burro, liquefatto

Per i marroni glassati:

150 g di marroni
sciroppo di zucchero aromatizzato (20° Beaumé)

Per il gelato, caramellare i marroni lessati in un padellino con due terzi dello zucchero e passarli al setaccio ancora caldi. Montare i tuorli a spuma con lo zucchero rimasto, versarvi a filo il latte bollente, trasferirlo in una casseruolina e far leggermente addensare la crema a bagnomaria fino a quando il cucchiaino inizia a velarsi. Montare la panna, incorporarla alla crema insieme al purè di marroni e mescolare delicatamente. Lasciar raffreddare e mantecare nella gelatiera, seguendo le istruzioni dell'apparecchio.

Per la sfoglia montare l'albume in una ciotola con una forchetta, aggiungere a pioggia lo zucchero e sbattere per 4-5 minuti.

Unire delicatamente la farina setacciata, le nocciole macinate e il burro liquefatto. Lavorare l'impasto con le mani e formare una palla, coprire con un foglio di pellicola e lasciarlo in frigorifero per mezz'ora. Stendere la sfoglia in uno spessore di 2 millimetri e ritagliarla con un coltellino in forma di foglie. Trasferire le foglie su una placca e passarle a cuocere per 5 minuti nel forno già caldo a 180°.

Staccarle subito con una paletta e appoggiarle, ancora calde, su tazze capovolte esercitando una lieve pressione con le mani per adattarle fino a che, raffreddandosi, assumono una forma concava.

Per i marroni glassati, eliminare la buccia esterna e cuocerli a vapore. Eliminare con delicatezza la seconda pelle più sottile, disporli ancora caldi in una pirofila da forno e ricoprirli completamente di sciroppo. Passare i marroni a glassare per 24 ore nel forno già caldo a 70-80°, girandoli con delicatezza due o tre volte e facendo attenzione che lo sciroppo non si addensi. Levarli dal forno, sgocciolarli e lasciarli asciugare per altre 24 ore.

Disporre il gelato di marroni sul piatto con i marroni glassati all'interno dell'incavo delle sfoglie e servire.

MOSCATO PASSITO CHAMBAVE 1998, LA CROTTA DI VEGNERON

Preziosa etichetta d'alta quota per accompagnare il sapore e la consistenza avvolgente delle castagne.



La Frateria di Padre Eligio
Convento di San Francesco
53040 Cetona (Siena)
Tel. 0578.238261