



**CHEF**  
**MARCO DI LORENZI**

LE RICETTE

## LE QUATTRO STAGIONI

DESSERT PRIMAVERA

### INGREDIENTI

---

**Chupa chupa al cioccolato bianco e cremoso di fragola**

35 g polpa di fragola

20 g tuorlo d'uovo pastorizzato

23 g uova intere

21 g zucchero di canna bianco

24 g burro

3 g gelatina

**Glassa al cioccolato bianco e fave di cacao**

200 g copertura bianca

50 g burro liquido

50 g burro di cacao

**Pasta sabbata alla vaniglia**

240 g burro

4 g sale

100 g zucchero a velo

50 g zucchero

50 g mandorle in polvere

80 g uova intere

100 g farina di mandorle

200 g farina 00

**Crema di mandorle e vaniglia del Madagascar**

100 g farina di mandorla

100 g uova

100 g burro

100 g zucchero

1 n bacello di vaniglia

**Impastare tutti gli ingredienti montando prima il burro con lo zucchero.**

**Composta di fragole e rabarbaro**

500 g fragole

500 g rabarbaro frullato

1 n limone grattugiato

500 g zucchero

15 g pectina

5 g acido citrico

**Scaldare polpe e zucchero a 60°C, unire la pectina con il restante zucchero e cuocere la composta a 104°C unire l'acido e fare raffreddare.**

**Bavarese alle fragoline di bosco e passito di Pantelleria**

100 g albume

50 g zucchero

30 g acqua

250 g panna

150 g polpa di fragoline di bosco

50 g miele di violetta

6 g gelatina

**Cuocere lo sciroppo a 121°C versare sugli albumi montati, unire la gelatina, la polpa di fragoline e la panna montata.**

**Gelato di cioccolato puro Ghana al sale rosso delle hawaii**

250 g latte

35 g panna fresca 35%

50 g zucchero

10 g destrosio

2 g neutro

60 g copertura puro Ghana 68%

1 g sale

### PREPARAZIONE:

---

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Aggiungere tutti gli ingredienti tranne il burro. Portare sempre mescolando ad 82°C e raffreddare a 35°C ed unire il burro emulsionato nel mixer. Unire infine la gelatina sciolta e fare cristallizzare nello stampo. Inserire il bastoncino e quando freddo glassare nel cioccolato bianco.

Impastare il burro e lo zucchero a velo, aggiungere nell'ordine gli ingredienti.

Formare un panetto e avvolgerlo in pellicola, lasciare rassodare in frigorifero per 4 ore. Stendere a un'altezza di 4 mm e inserire la crema di mandorle.