



CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

LE QUATTRO STAGIONI

DESSERT AUTUNNO

INGREDIENTI

Ganache montata al cioccolato

85 g panna liquida 35%

85 g copertura 70%

64 g panna montata 35%

Scaldare la panna a 80°C emulsionare con il cioccolato, raffreddare a 35°C unire la panna montata e surgelate.

Crema leggera ai marroni

110 g latte intero

380 g crema di marroni

80 g tuorli d'uovo pastorizzati

9 g amido di mais

265 g burro

q.b. rum Jamaica

Fogli di cioccolato fondente al 76% per millefoglie

Salsa alla vaniglia

20 g zucchero

100 g latte

25 g tuorlo pastorizzato

5 g amido mais

1/2 n vaniglia

Cuocere tutti gli ingredienti a 82°C.

Gelatina di violetta di Parma

100 g panna liquida 35%

100 g acqua

1 n goccia di violetta essenza

10 n violette fresche

50 g zucchero

6 g gelatina

PREPARAZIONE:

Riscaldare il latte e la crema di marroni. Mescolare insieme i tuorli d'uovo con l'amido di mais. Pastorizzare l'insieme. Una volta che la crema è cotta, aggiungere il burro e il rum.

Una volta raffreddata montare e utilizzare.

Cuocere tutti gli ingredienti a 82°C e aggiungere la gelatina in fogli ammolata in acqua fredda.