



CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

LE QUATTRO STAGIONI

DESSERT ESTATE

INGREDIENTI

CUBO di cremoso alla vaniglia in foglia d'oro
200 g panna liquida 35%
50 g zucchero
5 g gelatina in fogli
70 g tuorli pastorizzati
Gelatina di lamponi e fragole al profumo di fave di Tonka
100 g lamponi
100 g fragole
1 n fava di Tonka
100 g zucchero
5 g pectina
1 g acido citrico
Bavarese al formaggio bianco

200 g formaggio bianco
200 g panna montata
24 g acqua
60 g zucchero
90 g albume
2 g gelatina
Cubetti di mandorla croccanti
100 g farina di mandorla
100 g burro
70 g farina
100 g zucchero di canna
Impastare assieme formare dei cubetti e cuocere in forno a 150°C per 30 minuti.
Peperoni semicanditi alla vaniglia
200 g peperoni di Carmagnola
300 g zucchero
120 g acqua
1 n bacello vaniglia

PREPARAZIONE:

Pastorizzare la crema inglese a 82°C e aggiungere la gelatina in fogli a 35°C.

Cuocere lo sciroppo a 121°C versare sulla merin- ga, a parte montare panna e mascarpone, unire la gelatina all'albume e infine amalgamare i due ingredienti.

Impastare assieme formare dei cubetti e cuocere in forno a 150°C per 30 minuti.

Sbollentare i peperoni per tre volte e raffreddarli velocemente in acqua e ghiaccio. Preparare lo sciroppo e versarlo sui peperoni, conservare e usare al momento.