



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

LE RICETTE

## LE QUATTRO STAGIONI

DESSERT INVERNO

### INGREDIENTI

---

#### Savarin al cioccolato al profumo di Bergamotto

35 g panna liquida 35%  
65 g latte intero  
3 g sale  
15 g zucchero  
16 g lievito  
200 g farina forte  
100 g uova intere  
60 g burro  
20 g cacao  
Sciroppo di Bergamotto  
200 g acqua  
250 g zucchero  
1 n bergamotto in scorza  
80 g liquore al Bergamotto 70°  
Ganache montata al cioccolato bianco al profumo di Bergamotto  
20 g panna liquida 35%  
5 g zucchero invertito  
5 g glucosio  
10 g copertura al cioccolato bianco  
4 g burro di cacao  
40 g panna liquida 35%  
15 g pasta di mandorla  
2 g scorze di Bergamotto  
Guazzetto di Bergamotto e vaniglia  
150 g acqua  
80 g zucchero  
1/2 n bacello vaniglia  
1 n scorza Bergamotto  
Preparare uno sciroppo con tutti gli ingredienti.  
Cubetti di gelatina al te verde  
250 g te verde  
50 g zucchero

4 g gelatina in fogli  
Zabaione di Bergamotto  
30 g tuorlo pastorizzato  
30 g zucchero  
30 g liquore di bergamotto  
5 g amido di riso

### PREPARAZIONE:

---

Scaldare il latte e la panna a 30°C quindi sciogliere il lievito, il sale e lo zucchero. Incorporare la farina setacciata. Aggiungere 3/4 delle uova. Lavorare leggermente senza addensare troppo. Aggiungere le uova rimanenti, e mescolare fino al loro assorbimento. Sciogliere il burro caldo, versarlo sull'impasto mescolare il tutto e versare negli stampi, lasciare lievitare e cuocere a 170°C per 10 minuti.

Fare bollire la panna con lo zucchero invertito, il glucosio e le scorze di Bergamotto.

Versare su il cioccolato e il burro di cacao, mixare e infine aggiungere la panna fredda e la pasta di mandorle e mixare ancora.

Lasciare cristallizzare una notte a 4°C. Montare in planetaria e usare subito.

cuocere tutti gli ingredienti a 82°C.

Preparare un te, aggiungere la gelatina e colare in stampi.