



CHEF MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

VINCITORE DEL 1° PREMIO
Premio Chef d'Autore 2011

SINFONIA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Mousse al fondente

- 300 g di panna fresca
- 200 g di cioccolato fondente Valrhona
- 60 g di zucchero

Cre moso al cioccolato bianco

- 100 g di panna fresca
- 360 g di cioccolato bianco
- 50 g di zucchero

Gelatina ai lamponi

- 100 g di lamponi freschi
- 6 g di gelatina in fogli
- 40 g di zucchero
- ½ stecca di Vaniglia Bourbon

Preparazione:

Cuocere leggermente i lamponi con tutti gli ingredienti, frullare e lasciar raffreddare in una forma cilindrica.

Per il cremoso sciogliere la panna e il cioccolato bianco, versare la ganache in uno stampo a goccia.

Per la mousse temperare il fondente, montare la panna e amalgamare il cioccolato a 28° C: inserire la mousse con un sac-a-poche nello stampo a goccia, la gelatina ai lamponi e lasciar rapprendere a +2° C.

Sformare il dessert, spruzzare con il cioccolato e sezionare a metà: servire con una salsa alle ciliegie e gianduia, una griglia croccante al cacao e fili di cioccolato.