



CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

“L’ITALIA NEL PIATTO”

L’ULTIMA TENTAZIONE MARCHIGIANA

INGREDIENTI

Per la bavarese al gianduia:
250 gr. di panna fresca;
100 gr. Crema di nocciole;
120 gr. Cioccolato fondente Barry;
30 gr. Panna fresca;
½ Baccello di vaniglia;
80 gr. Visciale di Cantiano;
4 gr. di gelatina in fogli;
½ dl. di latte

PREPARAZIONE:

Montare la panna in planetaria con la frusta, nel frattempo sciogliere 60 gr. di cioccolato fondente con 30 gr. di panna fresca per la ganache, aggiungere la crema di nocciola, far raffreddare ed amalgamare alla panna semimontata con la gelatina in fogli precedentemente ammollata in acqua fredda e stemperata nel latte. Riempire dei cilindri, al cui interno avremo disposto dei fogli di acetato spennellato di cioccolato temperato, con la bavarese al gianduia e le visciole. Tenere a + 3°C.