

**. Il morbido
e il croccante:
tartufo di cioccolato
bianco e nero
con cuore
di lampone**

ricetta degli Chef
Anthony Genovese
e **Marion Lichtle**
del ristorante
Il Pagliaccio - Roma
dedicata a
Cyrano de Bergerac
di Rostand
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il tartufo di cioccolato bianco

Scaldare a 45° C e girare nella sorbettiera, quindi disporre sul piatto.

Ingredienti per 4 persone

100 gr cioccolato bianco; 100 gr latte; 100 gr panna

Procedimento per il lampone

Schiacciare i lamponi e mescolarli con una forchetta; porre il composto all'interno del tartufo al cioccolato bianco.

Ingredienti

1 vaschetta di lamponi; 1 cucchiaino da tè di zucchero; 1 bicchierino di rum bianco

Procedimento per il tartufo di cioccolato fondente

Portare a ebollizione, lasciar raffreddare e mescolare poi nella sorbettiera. Disporre la pallina sopra al lampone, a "chiudere".

Ingredienti

250 gr acqua; 10 gr cacao; 150 gr cioccolato fondente al 70%; 20 gr zucchero

Presentazione del piatto

Disporre i due tartufi sovrapposti sul piatto e decorare con chips di cocco tagliato a fettine sottili passate in forno a 150°C per 3 minuti.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net