

**. 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](http://www.roma-gourmet.net)