

. Tiramisù

ricetta dello Chef
Pierluigi Consonni

Il piatto è dedicato all'opera
La bottega del caffè
di Carlo Goldoni

per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante
Vintage 1997 di Torino
su prenotazione tel. 011.535948



Fotografia di Brillante-Severina © Roma-gourmet

Procedimento per la crema al mascarpone

Ammollare il foglio di colla di pesce in un po' di acqua fredda. Porre in una sbattitrice da banco i tuorli con lo zucchero fino a quando risultino montati bene. Scaldare una parte di mascarpone in un pentolino e, una volta caldo, sciogliervi la colla di pesce precedentemente strizzata. Unire tutto il mascarpone alla panna montata poco per volta riducendo contemporaneamente la velocità della macchina al minimo. Versare in un contenitore o in un sac-à-poche a rassodare.

Ingredienti

5 tuorli d'uovo; 100 gr zucchero; 500 gr mascarpone; 1 foglio di colla di pesce

Procedimento per le conchiglie di cioccolato

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Creare con la carta da forno dei foglietti rotondi di vario diametro. Con un cucchiaino spalmarvi sopra uno strato sottile e uniforme di cioccolato. Porre i fogli all'interno di uno stampino tondo a bordi alti in modo che si modellino a forma di conchiglia e lasciare raffreddare in congelatore fino a quando si staccano dai fogli.

Ingredienti

250 gr cioccolato 56% Caffarel

Procedimento per i biscotti

Porre in una ciotola i biscotti, un po' di cacao in polvere setacciato e la tazzina di caffè. Mescolare bene.

Ingredienti

500 gr amaretti mignon secchi; 1 tazzina di caffè espresso ristretto freddo; cacao amaro in polvere

Presentazione del piatto

Disporre in un piatto rotondo un ciuffo di panna montata che servirà a tenere ferma la conchiglia. Adagiare all'interno gli amaretti, coprire con la crema e infine spolverizzare di cacao amaro.

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

CALUSO PASSITO

Per uno dei più difficili abbinamenti della pasticceria di tradizione italiana, si propone un Passito di impronta giovane, dal colore dorato e i profumi teneri di frutta candita che, insieme all'assoluta dolcezza, assecondano i sapori morbidi della preparazione.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

La ricca sapidità e la gustosa cremosità del dolce si accompagnano a un'acqua con bollicine vivace, fresca e di giusta persistenza, per una stuzzicante contrapposizione.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net