

.Biscotto allo zafferano mousse al cioccolato Tainori e nocciola

ricetta degli chef
Giovanni Grasso
e **Igor Macchia**

Il dolce è dedicato
all'opera *Il Mare*
(con *Paolo Poli*)
per "Assaggi di Teatro"
e si gusta al ristorante
La Credenza
di San Maurizio Canavese
su prenotazione
tel. 011. 9278014



Procedimento per il biscotto allo zafferano e grue

Montare nell'impastatrice planetaria (detta così perché le fruste non sono fisse ma girano rotando in senso ellittico) gli albumi precedentemente intiepiditi. Nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero rimanente. Sciogliere il burro, aggiungere lo zafferano e lasciare in infusione per circa 10 minuti. Passare allo chinoise. Conservare il burro aromatizzato. Unire i due composti montati, quindi le polveri e per ultimo il burro aromatizzato allo zafferano. Stendere, spolverare con il grue di cacao e cuocere in forno, con valvola chiusa, per 6-7 minuti a 160°C. Raffreddare e quindi utilizzare per la preparazione del dolce.

Ingredienti per 4 persone 230 gr tuorli d'uovo; 200 gr zucchero semolato; 50 gr farina "0"; 50 gr fecola di patate; 5 gr pistilli di zafferano; 250 gr albume; 40 gr zucchero semolato; 50 gr burro; 10 gr grue di cacao

Procedimento per il cuore di nocciola

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Portare a ebollizione il latte, aggiungervi la colla di pesce ed emulsionare con il cioccolato. In raffreddamento a circa 35-37° C, aggiungere la panna. Colare in stampi di flexipan semisferici e inserire al centro una nocciola. Abbattere e conservare per la preparazione del dolce.

Ingredienti 250 gr latte intero; 8 gr colla di pesce; 375 gr noisette lactée; 500 gr panna semi montata; 50 gr nocciole Piemonte

Procedimento per la mousse al cioccolato

Scaldare il cioccolato a bagnomaria; nel frattempo ammolare la gelatina in acqua fredda. Portare a bollore il latte, aggiungere la colla di pesce ben strizzata e mescolare al cioccolato sciolto. In raffreddamento alla temperatura di 35-37° C, aggiungere la panna. Spolverare uno stampo delle dimensioni volute con una granella di nocciole, pistacchi e grue, colare la mousse, unire l'inserto alla nocciola e terminare con il biscotto allo zafferano. Abbattere.

Ingredienti 800 gr cioccolato Tainori; 600 gr latte intero; 820 gr panna semi montata; 16 gr colla di pesce

Presentazione del piatto

Servire la mousse nei piatti, accompagnandola con una salsa a base di crema inglese e zafferano e una cialda di riso allo zafferano.

Gli abbinamenti del buon bere

Vino [a cura dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

ERBALUCE DI CALUSO DOC 2008

Se la scelta cade su una produzione con tecnica tradizionale, si gusta un passito decisamente ambrato, con sensazioni di agrumi canditi e miele di castagno ad avvolgere i piacevoli profumi di uva passa dell'incipit. La bocca ripropone aromi, complessità e persistenza dell'olfatto, con un finale di nocciola che ne fa il compagno perfetto per questa preparazione a base di cioccolato.

Acqua... con bollicine [a cura degli esperti Lauretana]

Un dolce dai sapori complessi come quelli regalati dal cioccolato richiede un'acqua che si distingua per finezza e persistenza delle bollicine e per una bassa concentrazione di minerali che favorisca il metabolismo.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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