

Pandoramisù



cosa ————— come

Pandoro avanzato
100 ml di caffè espresso
20 ml di liquore al caffè

PER LA CREMA
250 gr mascarpone
250 gr di panna montata
1/2 bacca di vaniglia
6 tuorli
35 ml di acqua
85 gr di zucchero
3 fogli di gelatina



chef docet

LA CREMA AL MASCARPONE È PREPARATA CON LA "PÂTE À BOMBE" OVVERO I TUORLI PASTORIZZATI CON SCIROPPO DI ACQUA E ZUCCHERO A 121°C. PROCEDIMENTO CHE RENDE IL DESSERT ADATTO ANCHE ALLE DONNE IN GRAVIDANZA.

PER QUESTA PREPARAZIONE SERVIREBBE UN TERMOMETRO. CASO IN CUI NON NE AVESSE DISPONIBILITÀ SI TROVANO NEI SUPERMERCATI I TUOI PASTORIZZATI CONFEZIONATI. A QUEL PUNTO BASTERÀ MONTARNE 100GR CON LO ZUCCHERO INDICATO.

WWW.RI-VOLTA.COM

RI-VOLTA

In un pentolino fai bollire l'acqua e lo zucchero, porta a 121 °C. Mentre aspetti che si raggiunga la temperatura, inizia a montare i tuorli con la frusta elettrica, o la planetaria. Una volta che acqua e zucchero raggiungono i 121°C versa lo sciroppo a filo sui tuorli, il tutto mentre li monti alla massima velocità, fino a ottenere un composto spumoso e fermo. **Attenzione a non scottarti.**

Lascia stemperare e pian piano amalgama al mascarpone le uova montate con la frusta a mano, aggiungendole poco alla volta.

Sciogli la gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda, in 50 ml di panna calda infusa con la vaniglia. Versa nel composto di uova montate e mascarpone e mescola energicamente.

A parte semimonta la panna (fermati prima che diventi compatta, deve essere ancora leggermente liquida). Unisci quindi tra loro e delicatamente i due composti ottenuti mantenendo la crema areata con movimenti esclusivamente dal basso verso l'alto. Questo consentirà di ottenere una crema stabile ma vellutata.

Tosta il pandoro avanzato dalle feste in forno a 160°C fino a che non risulta biscottato.

Procedi con l'assemblaggio dei "Pandoramisù" in vasetti, bicchieri o coppe. Inumidisci con la bagna al caffè il pandoro coppato in dischi della dimensioni del contenitore e disponilo a strati alternandolo con la crema e creando diversi livelli.

Fai riposare in frigorifero almeno 6 ore. Spolvera con cacao e servi.

Federico Quaglia

DANAPATI PREM

“

UN DESSERT STRATEGICO CHE SI PREPARA ANCHE NELLE CUCINE DEI RISTORANTI PER EVITARE SPRECHI. UNA RICETTA SOCIALE E SOCIALMENTE CORRETTA PERCHÉ ALL'INSEGNA DELL'OTTIMIZZAZIONE E DELL'ESALTAZIONE DEI SAPORI E BONTÀ DELLE FESTE.

”



varianti

UTILIZZA IL PANETTONE O IL PANDORO AVANZATI E PREPARA DELLE BAGNE DIVERSE PIÙ NATALIZIE: AD ESEMPIO CON RUM, SUCCO DI MANDARINI, SCORZA DI AGRUMI OPPURE UNO SCIROPPO DI ACQUA & ZUCCHERO CON ZENZERO & CANNELLA.