

I Menu Natalizi dell'Arena

Torroncino semifreddo al miele con gelato ai pistacchi di bronte e germogli di finocchio

Chef **Aurora Mazzochetti**
Ristorante **Marconi**

Ingredienti:

Germogli di finocchio

per il semifreddo

g 100 albume
g 80 miele millefiori
g 80 zucchero
g 10 colla di pesce
g 500 panna liquida



frutta graminata:

200 g di pistacchi di Bronte
200 g mandorle
100 g acqua
300 g zucchero

Preparazione:

Portare lo zucchero ad una temperatura di 121° usando l'apposito termometro con il miele e un gocce d'acqua. Intanto montare gli albumi in un mixer e quando stanno schiumando aggiungerli a filo lo zucchero. Nella padella dove si è scaldato lo zucchero ancora calda, sciogliere la colla di pesce messa aa ammolare in precedenza in acqua fredda e, una volta sciolta, versare anch'essa nei bianchi e continuare a montare fino al completo raffreddamento. Sbattere la panna fino a renderla semimontata e unirla al precedente composto. Aggiungerli i pistacchi e le mandorle graminata poi mettere negli stampi e congelare .

per la frutta secca graminata:

Cuocere lo zucchero con l'acqua fino a 158° poi togliere dal fuoco e versarvi dentro la frutta secca. Mescolare e versare il tutto su carta da forno. Lasciare raffreddare e poi tagliare in piccoli pezzi.

per il gelato ai pistacchi di Bronte della *Cremeria Scirocco*:

500 g latte
80 g sciroppo di glucosio
70 g saccarosio (zucchero da cucina)
80 g di latte scremato in polvere (non del tipo per l'infanzia)
140 g pasta di pistacchio
1 g sale fino

Preparazione:

Riscaldare il latte stemperandovi la pasta di pistacchi e lo sciroppo di glucosio. Quando la temperatura raggiunge i 50-60° aggiungere lo zucchero e il latte in polvere precedentemente miscelati. Portare la miscela a 85° e raffreddarla rapidamente. Aggiungere il grammo di sale e lasciare "maturare" in frigorifero per almeno 4 ore prima di mantecare.

Presentazione del piatto:

piatto piano, sistemare al centro il torroncino sopra i germogli di finocchio e a lato il gelato.



scarica la ricetta in pdf
(coming soon)



[fotogallery dei piatti](#)

Chef **AURORA MAZZUCHELLI**
(Jeunes Restaurateurs d'Europe
Stella Michelin)
RISTORANTE MARCONI
VIA PORRETTANA 291
40037 SASSO MARCONI BO
tel. 051-846216
www.ristorantemarconi.it
e-mail: enoteca.marconi@virgilio.it

