

PARFAIT AL CIOCCOLATO



Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

25 g. Pasta di pistacchio pura - L30
3 Matite di cioccolato fondente - 7089
400 g.. Ècremosoalcioccolato - L71X
50 g. Tiramisù - DP1
q.b. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X
q.b. (per guarnire) Glassa alla fragola - QA0
q.b. (per lucidare il parfait) Glassa al cioccolato - D30

Ingredientes

200 g. Cioccolato fondente
6 dischi Pan di spagna rosso
q.b. (per la copertura) Briciole di pan di Spagna rosso
125 g. Panna fresca
125 g. Latte
12 Biscotti lingue di gatto
q.b. (per guarnire) Frutta fresca, fragole e mirtilli
q.b. (per guarnire) Menta fresca

Preparación

Per 6 persone

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e rivestire uno stampo in silicone da 6 pezzi a forma semisferica. Riporre in frigorifero per farlo solidificare e ripetere l'operazione due volte affinché l'involucro di cioccolato sia più resistente. Riporre ècremosoalcioccolato in frigorifero e quando è ben freddo metterlo in planetaria e montarlo fino ad ottenere una mousse. Farcire gli stampi di cioccolato con la mousse di ècremoso. Chiudere con dischi di pan di spagna colorato rosso (utilizzare un colorante alimentare nell'impasto del pan di spagna da crudo). Riporre in surgelatore per ottenere una sorta di semifreddo al cioccolato. Preparare la crema tiramisù al pistacchio: unire alla polvere il latte e la panna e montare in planetaria alla massima velocità per 5 minuti, poi aggiungere la pasta di pistacchio ed amalgamare per un altro minuto. Utilizzando la glassa alla fragola disegnare nel piatto un cerchio. Impiattare il dolce sformando dallo stampo il parfait e lucidarla con la glassa al cioccolato. Lasciar scivolare la glassa in eccesso ed incollare le briciole di pan di spagna rosso per creare un effetto velluto. Con un sac à poche adagiare la crema di tiramisù al pistacchio. Guarnire con crumble di sbrisolona, biscotti lingue di gatto e mezza matita di cioccolato fondente. Decorare il dolce con gocce di glassa alla fragola, frutta fresca a piacere e menta fresca.