

LA ROSA DI SAN VALENTINO



Foto cortesia di Nicola Severino

La ricetta della Rosa di San Valentino della Pasticceria D'Antonio

Ingredienti:

MOUSSE GIANDUIA

Tuorli d'uovo
Zucchero
Acqua
Gelatina
Panna
Gianduia

SABLÉ AL CACAO E NOCCIOLE

Nocciole
Cacao
Burro
Zucchero a velo
Sale
Farina
Uova

INSERTO FRUTTI DI BOSCO

Frutti di bosco
Zucchero

Gelatina

GLASSA ROCHER

Gianduia

Cioccolato fondente

Nocciole

Burro

Olio di semi

Procedimento:

MOUSSE GIANDUIA

Portare acqua e zucchero a una temperatura di 120°, montare i tuorli e unire i due composti alla panna semi-montata.

A parte, sciogliere la gelatina e aggiungerla al tutto. Aggiungere, in ultimo, la gianduia sciolta.

Mettere in abbattitore, dopo aver inserito l'inserto ai frutti di bosco.

SABLÉ AL CACAO E NOCCIOLE

Macinare le nocciole, ammorbidire il burro e unire gli ingredienti. Impastare il tutto e infornare a 180° per qualche minuto.

INSERTO FRUTTI DI BOSCO

Frullare i frutti di bosco, unire lo zucchero e la gelatina ammorbidita. Mettere il composto in abbattitore e poi inserirlo nella mousse.

GLASSA ROCHER

Sciogliere il cioccolato fondente, aggiungere burro fuso e olio di semi.

Unire la gianduia sciolta e infine le nocciole tostate e tritate.