

## 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.