

IL ROSELLINO



Foto cortesia di Nicola Severino

La ricetta del Rosellino della Gelateria cioccolateria Daniela

Ingredienti:

ESTERNO

Cioccolato fondente 54%
Pasta di cacao
Zucchero
Burro di cacao
Lecitina di soia
Estratto naturale di vaniglia

INTERNO

Cioccolato fondente 54%
Mosto cotto locale
Miele Millefiori
Noce moscata
Pepe nero macinato
Cannella in polvere
Caffé liofilizzato
Granella di nocciole
Granella di noci
Granella di mandorle
Uvetta sultanina
Martini bianco
Amaro Papo
Liquore Strega
Amaretto di Saronno

Procedimento:

Si tiene l'uva passa 24 h immersa nel mix di liquori.

Si prepara l'esterno, ovvero camicia, temperando prima il cioccolato fondente.

Preparazione della Ganache (assemblaggio degli ingredienti dell'interno).

Si raffredda per 1 h la Ganache.

Si scola l'uvetta sultanina e se ne inserisce una in ogni camicia.

Si riempie per i 3/4 la camicia con la Ganache.

Si raffredda la Ganache per 12 h.

Si chiude la pralina con il cioccolato fondente 54%.

Si estrae la pralina dallo stampo.