



Ricetta N. RE000853

Registrata in data 16 Nov 2016 alle ore 15:25

da MARIA GRAZIA DI GIOVANNI

"Dolce Nocillo"

Una monoporzione di mousse al cioccolato bianco e zenzero con interno di ganache al nocillo, glassato al cioccolato fondente e nocillo su streusel alle noci. Il nocillo è un infuso di noci acerbe, raccolte, secondo la miglior tradizione, nei giorni vicini alla festa di San Giovanni, il 23 giugno, messe in infusione in alcol con aggiunta di zucchero e, in piccole quantità, di aromi e spezie comunemente conosciuti come "pisto".

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 1 persona

Per la mousse

25 g cioccolato bianco

25 g panna fresca

5 g tuorlo

0,5 g colla di pesce

n. 5 gocce succo di zenzero fresco.

Per la ganache

7 g cioccolato fondente

3 g di nocillo

1,5 g di panna fresca

Per la glassa

5 g cioccolato fondente

2 g di panna fresca

2 g di latte

1 g di zucchero

1 g di nocillo.

Per lo streusel

8 g di burro

8 g di farina

8 g di zucchero

8 g di polvere di noci

Preparazione

Per la mousse montare la panna e il tuorlo, versare il cioccolato bianco sciolto e mescolare; quando tutto è amalgamato aggiungere la colla di pesce idratata e riscaldata e le gocce di zenzero.

Per la ganache riscaldare la panna e sciogliere in parte il cioccolato, unire ed omogeneizzare, infine aggiungere il nocillo e omogeneizzare nuovamente.

Per la glassa riscaldare panna, latte e zucchero; versare sul cioccolato fondente, omogeneizzare e in fine aggiungere il nocillo.

Per lo streusel mescolare tutti gli ingredienti e cuocere su placca in forno per 15 minuti a 175 °C.

Per l'assemblaggio versare parte della mousse nello stampo, lasciare che si rapprenda in frigo, inserire la ganache e coprire con la restante mousse e congelare tutto.

Glassare e disporre il dolce così ottenuto su di una mattonella di streusel tagliata in precedenza.