

Spuma di castagne con passato di cachi



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. +2 ore



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Dolce - Spuma di castagne



Prodotto tipico Castagne - Km 0



Adatto in Autunno - Dessert golosi

INGREDIENTI

Spuma di castagne

- 128 g purea di castagne
- 2 cl maraschino
- 1.2 g fogli di gelatina
- 88 g copertura di cioccolato bianco
- 2.6 dl panna (35%)

Passata di cachi

- 100 g cachi
- 15 g zucchero a velo
- Succo e scorza di limone

Guarnizione

- 25 g mirtilli freschi
- 50 g ricotta alla panna

PROCEDIMENTO

Spuma di castagne

1. Montare la panna non troppo “ferma” e riservarla in frigorifero;
2. Lasciare la purea di castagne a temperatura ambiente per almeno un’ora;
3. Sciogliere la copertura bianca a bagno-maria (a bassa temperatura!);
4. Mischiare la spuma di castagne con una spatola per ammorbidirla;
5. Incorporare la gelatina sciolta a bagno-maria con il maraschino;
6. Aggiungere la copertura sciolta e incorporarla delicatamente alla purea di castagne;
7. Incorporare infine la panna mezza montata, molto delicatamente, ma in modo veloce;
8. Conservare per 4-5 ore in frigo prima di servire.

Passata di cachi

1. Ridurre i cachi in pure (utilizzando un mixer);
2. Aggiungere lo zucchero al velo e il succo di limone (secondo il gusto dei cachi).

Impiattare

Preparare uno “specchio” con la purea di cachi sul piatto. Posare 2 o 3 gnocchetti di spuma di castagne. Decorare con la ricotta e guarnire con i mirtilli freschi.