

PARFAIT ALL'ESSENZA DI PINO CEMBRO

*con composta di lamponi e chip di pane
Urpaarl venostano*

Preparazione del parfait

1. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
2. Intiepidire a bagnomaria (ca. 35 gradi) i tuorli, l'uovo e lo zucchero mescolando delicatamente.
3. Togliere il composto dal bagnomaria e sbatterlo con una frusta a mano fino a farlo raffreddare e raddoppiare di volume.
4. Strizzare bene la gelatina e scioglierla in 1 cucchiaino d'acqua o di liquore adatto. Quando è liquida, aggiungerla al composto di uova mescolando bene.
5. Incorporare delicatamente la panna montata mescolando dal basso verso l'alto, e insaporire il tutto con l'essenza di pino cembro.
6. Versare il parfait in formine monoporzione e mettere in freezer.

Preparazione della composta di lamponi

Portare a ebollizione 200 ml di acqua con 40 g di zucchero, sciogliere ½ cucchiaino di amido di mais in poca acqua fredda e versarlo nella soluzione di acqua e zucchero bollente per addensarla leggermente. Togliere dal fuoco e aggiungere 120 g di lamponi surgelati.

Preparazione delle chip dolci

Tagliare il pane Urpaarl a fette sottilissime servendosi di un'affettatrice. Aggiungere una leggera spolverata di zucchero a velo e lasciare asciugare in un ambiente caldo e asciutto.

Presentazione

Disporre la composta di lamponi ancora tiepida su un piatto fondo e sfornarci sopra il parfait. Servire con le chip dolci di Urpaarl, le gocce di cioccolato e un germoglio di pino cembro o una foglia di menta fresca.

IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT

L'essenza di pino cembro si può sostituire con altri oli essenziali di qualità per uso alimentare.

