

MalpensaNews

E se l'uovo diventasse un contenitore....

Erika La Rosa · Friday, April 2nd, 2021

La Pasqua è una delle feste più golose tra cioccolato, colomba e altre prelibatezze il dolce alla fine del pranzo non può mancare. Abbiamo chiesto a chi di dolci se intende, con all'attivo ben **due Torte Gambero Rosso**, un'idea per la nostra tavola. Ecco la ricetta di **Fabio Longhin della Pasticceria Chiara di Olgiate Olona**.

Ingredienti

- Mezzo guscio di uovo al latte o fondente
- Colomba classica
- Crema chantilly
- Bagna al caffè

Per la **bagna al caffè**: gr. 100 caffè espresso, gr.75 sciroppo, gr. 25 liquore al caffè

Per La **Crema Chantilly**: gr. 600 crema pasticciera, gr. 400 panna semi montata. Montare la panna fino ad avere una consistenza cremosa, unire alla crema con un lecca pentole con dei movimenti delicati in modo di non smontare la panna.

Crema pasticciera: gr. 400 latte, gr. 100 panna, gr. 120 tuorlo d'uovo, gr. 150 zucchero, gr. 50 amido di riso, bacca di vaniglia

Portare a bollire il latte e la panna in una casseruola con la bacca di vaniglia, a parte unire il tuorlo allo zucchero con una frusta e montare leggermente poi unire l'amido di riso. quando il latte e la panna hanno raggiunto bollire inserire il composto con i tuorli e portare ad 82°C avendo cura di mescolare fino al raggiungimento della temperatura. Versare in un contenitore e mettere la pellicola a contatto. Abbattere di temperatura fino ad arrivare a 3°C

Montaggio del dolce: incominciare con un primo strato di crema chantilly tagliare a fettine la colomba e bagnare con il caffè, continuare con la crema chantilly poi altro strato di colomba bagnata al caffè e continuare fino alla chiusura dell'uovo. Spolverare di cacao e decorare a piacere.

This entry was posted on Friday, April 2nd, 2021 at 4:13 pm and is filed under [Life](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

