

# L'AMMIRAZIONE

La Gran Riserva Lucana è una birra dal forte corpo e dall'elevato grado alcolico, che riempie la bocca e fa assaporare al meglio la Bavarese al latte di mandorla con salsa alle pesche, crema leggera al limone e frutta fresca, esaltando tutte le note aromatiche del piatto. Questi sapori con l'intenso gusto della birra, saranno degni della tua ammirazione.



Dessert

**BAVARESE AL LATTE DI MANDORLA CON CUORE E SALSA ALLE PESCHE,  
CREMA LEGGERA AL LIMONE E FRUTTA FRESCA.**



Abbinato con Birra Morena **GRAN RISERVA LUCANA** *Historia, 1999*



## RICETTA

Per 4 Persone

### Per la mono porzione Bavarese:

- g 65 latte di mandorla
- g 35 zucchero
- g 30 tuorli
- g 2 gelatina in fogli
- g 65 panna fresca 35%

### Per la gelatina alle pesche:

- g 125 polpa di pesche fresche
- g 35 zucchero
- g 25 succo di limone
- g 2 gelatina in fogli

### Per la Glassa:

- g 125 panna fresca 35%
- g 30 glucosio
- g 187,5 cioccolato bianco
- g 2 gelatina in fogli

### Per la salsa:

- g 60 polpa di pesche
- g 10 zucchero
- g 10 succo di limone

### Per il Biscotto alle mandorle:

- g 15 farina di mandorle
- g 15 farina 00
- g 15 zucchero semolato
- g 15 burro

### Per la crema leggera:

- g 50 crema pasticcera al limone
- g 50 panna fresca 35%

### Finitura:

- frutta di stagione
- foglie di menta
- foglie d'argento
- mandorle pelate, tostate e caramellate

## PROCEDIMENTO

### Per il biscotto:

lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, rendere omogeneo l'impasto e far riposare in frigo per 4 ore. Stendere l'impasto molto sottile e ricavare la forma desiderata, cuocere in forno a 180°C per 8 minuti circa.

### Per la gelatina:

mixare e cuocere i primi 3 ingredienti, ammorbidire la gelatina in acqua ben fredda. Mixare e filtrare, colare il composto in uno stampo più piccolo rispetto alla Mono porzione. Congelare.

### Per la bavarese:

mescolare lo zucchero con i tuorli, aggiungere

il latte di mandorla e cuocere a 82°C. Ammorbidire la gelatina in acqua ben fredda ed aggiungere al primo composto, mescolare e portare il tutto a 28°C, incorporare delicatamente la panna semi montata. Sistemare il composto in una sacca da pasticceria e riempire per  $\frac{3}{4}$  lo stampo della mono porzione. Estrarre la gelatina ben ghiacciata e posizionare al centro della bavarese, sovrapporre ancora poca bavarese e chiudere la mono porzione con il biscotto. Congelare immediatamente.

### Per la salsa:

frullare tutti gli ingredienti e filtrare.

### Per la glassa:

riscaldare panna e glucosio, aggiungere il cioccolato e mixare. Aggiungere la gelatina reidratata in acqua fredda e mixare nuovamente. Utilizzare a 32°C.

### Per la crema leggera:

montare la panna ed incorporare delicatamente alla crema. Sistemare la crema in una sacca da pasticceria.

### Finitura:

sformare dallo stampo la mono porzione ben gelata e glassare, adagiare al centro del piatto, accompagnare con la salsa, la crema leggera al limone e la frutta fresca. Decorare a piacere.



*“Il cibo è uno slancio continuo verso lo stupore, ci lascia assorti nell’ammirazione. La perfezione con cui gli ingredienti creano forme e colori che danno vita ad un nuovo incantevole progetto per i sensi.”*