

#IDEECON

NOBILE *risorsa*

Un detto piemontese recitava “pane e noci mangiar da sposi”... il frutto da sempre ha avuto un alto gradimento sulle tavole di mezzo mondo e ancora oggi sollecita la fantasia di chef e maestri pasticceri

GELATO ALLA NOCE DI SORRENTO

di PALMIRO BRUSCHI, GELATERIA GHIGNONI

INGREDIENTI

latte fresco	2 lt
panna fresca	320 g
latte magro in polvere	100 g
saccarosio	400 g
sciroppo di glucosio 38DE	100 g
destrosio	50 g
neutro puro senza emulsionanti	10 g

PROCEDIMENTO

Pastorizzare tutti gli ingredienti sopra elencati; far maturare la miscela per almeno sei ore, quindi aggiungere 300 g di Crema di Noci di Sorrento tostate e raffinate con un cutter. Frullare per un paio di minuti creando un'emulsione che renderà setoso il gelato.



“Per creare una specialità raffinata - spiega il maestro - unire il gelato alla noce con altri gusti alla frutta secca - pistacchio, pinolo, nocciola - e affogare il tutto con il Nocino. Nasce in questo modo la “Coppa Pinocchio”, chiamata così perché gli ingredienti con cui è realizzata sono legati alla natura delle piante da cui hanno origine, come il famoso burattino di legno”.



TORTA DI NOCI E MIELE

RICETTA RISTORANTE GOURMET "L'ACCIUGA" UNA STELLA MICHELIN - PERUGIA

TORTA DI NOCI

INGREDIENTI

latte	150 ml
burro	100 g
uova medie	3
farina 00	150 g
noci sgusciate	150 g
zucchero	150 g
bustina di lievito	1

PROCEDIMENTO

Tritare le noci con 50 g di zucchero e montare le uova con il restante zucchero. Una volta ben montate aggiungere alle uova il latte e il burro fuso, unire le noci e poi la farina e il lievito setacciati. Cuocere in forno a 180°C per 30/35 minuti.

SPUMA DI MIELE

INGREDIENTI

miele	250 g
acqua	350 g
gelatina	10 g

PROCEDIMENTO

Portare a bollore l'acqua, aggiungere e far sciogliere prima la gelatina e poi il miele. Quando il tutto diventa freddo versarlo in un sifone con una carica.

GEL DI SEDANO

INGREDIENTI

centrifuga di sedano	350 g
acqua	100 g
zucchero	20 g
agar agar	4,5 g

PROCEDIMENTO

Portare il tutto a bollore e, una volta gelificato, frullare.

MONTAGGIO

La torta di noci va tagliata fine e servita a strati, farcita con ricotta di pecora, spuma di miele e sedano, sia in gel sia julienne.