

Caffè Scala Banqueting

via Gaetano Sbodio 24
20134 Milano
tel. 02.2153150 - fax 02.2140318

Charlotte alle fragoline di bosco con crema tiepida al Moscato d'Asti

Ingredienti per 15 stampini a porzione:

Per la charlotte:

75 biscotti lingue di gatto piccole
150 gr. di purea di fragoline di bosco
100 gr. di zucchero semolato
150 ml. di acqua
15 gr. di colla di pesce
350 ml. di panna da montare

Per la salsa:

10 rossi d'uovo
150 gr. di zucchero semolato
½ stecca di vaniglia
500 ml. di latte
200 ml. di panna fresca
300 ml. di vino Moscato d'Asti

Fare sciogliere lo zucchero con l'acqua e, a bollore, aggiungere la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda. Quando sarà tiepido incorporare il composto alla purea di frutta e successivamente la panna montata a parte. Mescolare bene e, prima che si rapprenda, mettere il composto così ottenuto negli stampini che precedentemente saranno stati foderati con le piccole lingue di gatto. La salsa è così ottenuta: mischiare lo zucchero con i rossi d'uovo fino ad ottenere un composto spumeggiante. A parte fare scaldare il latte con la panna e la vaniglia. Quando sarà caldo aggiungerlo al composto e stemperarlo. Prima di effettuare la cottura a bagnomaria, aggiungere il Moscato d'Asti. Portare alla densità giusta e fare raffreddare.

Comporre il piatto con la charlotte adagiata in mezzo e la salsa versata intorno. Decorare sopra e intorno con fragoline di bosco e foglioline di menta. Si consiglia una spolverata di zucchero a velo.

I Caffi

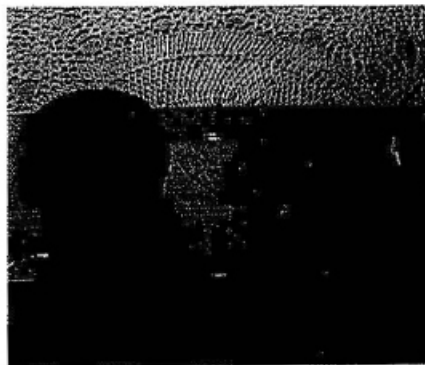
Enoteca & Ristorante

regione Caffi 248
14050 Cassinasco (AT)
tel. e fax 0141.826900
Prossimo trasferimento
in via Verdi angolo vicolo del Voltone
ad Acqui Terme (AL)
ristorante@icaffi.it
www.icaffi.it

Soufflé di marroni

Ingredienti per 4 persone:

150 gr. di crema pasticcera
50 gr. di pasta di marroni
100 gr. di albume d'uovo
50 gr. di zucchero semolato



Ridurre i marroni precedentemente bolliti in purè, lasciate raffreddare il composto, nel frattempo preparate la base di crema pasticcera. Unite i due composti così da avere un risultato compatto e omogeneo. Montate gli albumi a neve incorporando gradatamente lo zucchero, dopodiché aggiungete al composto precedentemente lavorato. Imburrate gli stampi con burro e zucchero, riempite ed infornate a 170° per circa 15-20 minuti.

Gelato al miele

Ingredienti:

4 rossi d'uovo
200 gr. di miele di castagno
25 gr. di zucchero semolato
250 gr. di latte
150 gr. di panna fresca

Sbattete i rossi d'uovo con lo zucchero ed il miele sino a raggiungere un composto spumoso. Incorporate il latte e la panna e mettete il tutto in gelatiera.