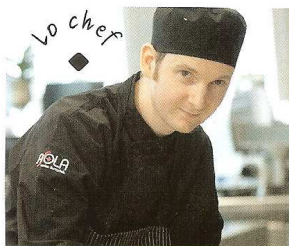


P R O V E S U L C A M P O D E S S E R T

Crema pronta, con un tocco personale

NELLA VERSIONE AL PISTACCHIO LA CREMA PASTICCERA PRONTA DIVENTA UN DESSERT AL BICCHIERE RAPIDO NELLA PREPARAZIONE E DI SICURO EFFETTO

DI MARINA BELLATI



Galileo Reposo

Classe 1978, è chef pasticciere di Asola - Cucina Sartoriale (Milano); ha lavorato con grandi nomi come Marchesi, Ducasse, Moroni, Leemann

giugno-luglio 2015

48

La Crema pasticcera al pistacchio Abracadabra by Natfood è la protagonista della prova e della ricetta realizzata dal maestro pasticciere Galileo Reposo. La gamma oltre al pistacchio, comprende altre tre referenze: Crema Pasticcera all'arancia, allo zabaione e tradizionale; tutti prodotti pronto uso, studiati in modo particolare per effettuare farciture o decorazioni in modo semplice e "pulito", grazie a uno speciale tappo "iniettore".

In questo caso il pasticciere ha preferito utilizzare la Crema pasticcera al pistacchio non in purezza, ma come uno degli ingredienti di un dessert al piatto, "alleggerita" come si usa dire in pasticceria, con panna montata. «Si tratta - dice Reposo - di creme che possono essere miscelate per ottenere risultati più personali rispetto a un utilizzo tal quale. A mio avviso sono gradevolmente abbinabili a cioccolato, frutta secca e soprattutto frutta fresca, che "taglia" in modo piacevole il gusto dolce della crema e ripulisce il palato. Bene anche da abbinare a una pannacotta tradizionale o al gelato, in quanto il prodotto non indurisce a contatto con un altro ingrediente freddo».



Cioccolato al latte, caffè' e pistacchio

Ingredienti (per 8 persone)

Per la granita al caffè: 250 g caffè espresso lungo, 85 g zucchero. **Per la crema al cioccolato al latte:** 100 g latte, 100 g panna, 120 g cioccolato al latte, 20 g cioccolato 70%, 1,5 g colla di pesce, 40 g tuorlo, 15 g zucchero. **Per la crema al pistacchio:** 200 g Crema pasticcera al pistacchio Abracadabra by Natfood, 200 g panna leggermente montata, 2 g colla di pesce

Preparazione

Per la granita: mescolare il caffè con lo zucchero, versare in un contenitore e mettere in freezer a congelare. **Per la crema al cioccolato:** preparare una crema inglese con panna, latte,

tuorlo e zucchero. Versare sui cioccolati sminuzzati. Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta. Mescolare bene e dividere la crema in bicchierini. Conservare in frigorifero. **Per la crema al pistacchio:** sciogliere la colla di pesce nella Crema pasticcera al pistacchio Abracadabra by Natfood. Incorporare la panna montata, dividere il composto ottenuto nei bicchierini e rimettere in frigorifero.

Montaggio

Sulla superficie della crema al pistacchio mettere dei pezzettini di crumble al cacao. Grattare la granita e colmare il bicchierino. Rinfirire con meringa sbriciolata.

P R O V E S U L C A M P O D E S S E R T



Approfondimento

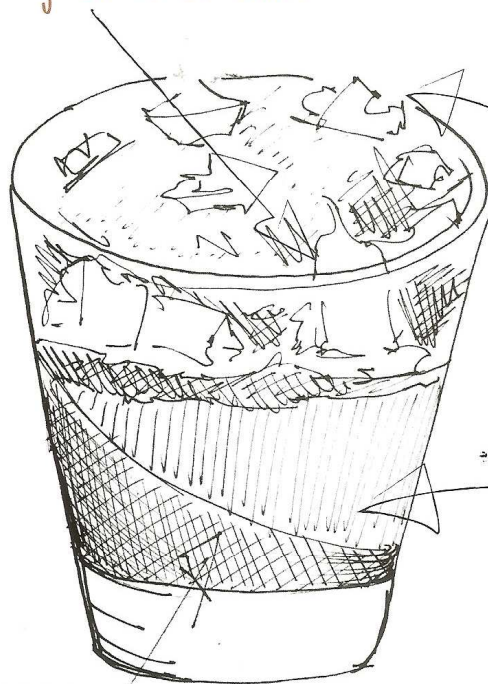
Guarda nella sezione
Food del sito
www.ristorantiweb.com
la seconda ricetta

Crema di
mandorle,
pistacchi
e pesche



Food cost
* a porzione *
euro 0,72

granita al caffè'



meringhette
sbriciolate

crema
al pistacchio

crema
al cioccolato al latte



Saperne di più

Prodotto

Crema pasticcera al pistacchio Abracadabra

Produttore

Natfood

Gamma

4 referenze: Crema pasticcera all'arancia, Crema pasticcera allo zabaione, Crema pasticcera tradizionale, Crema pasticcera al pistacchio

Confezione

Bottiglia di plastica da 1 Kg con tappo iniettore

Caratteristiche

Crema da farcitura pastorizzata per prodotti dolciari da forno, dall'aspetto fluido e denso, dal tipico colore e gusto di pistacchio (presente in misura del 4,5%). Non contiene Ogm né glutine

Utilizzi

Per decorazioni, farciture

Shelf life

18 mesi

Conservazione

In luogo fresco e lontano da fonti di calore.

Una volta aperta la confezione è consigliabile consumarla entro 90 giorni

www.natfood.it

* — *
TROVARE GLI INDIRIZZI
DEI FORNITORI CITATI
A PAG. 96