



"DOLCEZZA AL ROSMARINO"

Di:
Erika Marcelli
Maria Calderini
Elenia Di Giacomo
5AENO

PASTA FROLLA AL ROSMARINO

INGREDIENTI

- 125g di burro
- 150g di zucchero
- 2 uova
- 350g di farina
- 4g di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- rosmarino q.b.

PROCEDIMENTO

- Amalgamare il burro con lo zucchero e il sale;
- aggiungere le uova, la farina, il lievito e il rosmarino tritato finemente;
- impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea;
- avvolgere nella pellicola e lasciar riposare per mezz'ora in frigorifero;
- stendere finemente la pasta e con l'aiuto di uno stampo di 15cm, creare un quadrato;
- Cuocere a 180 gradi per 15-20 minuti.





NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

- 200g di cioccolato bianco
- 200ml di panna
- 200ml di latte
- 6g di colla di pesce
- 10 g di miele
- 5 lime

PROCEDIMENTO

- Sciogliere il cioccolato a bagnomaria;
- scaldare il latte con il miele e i fogli di colla di pesce precedentemente messi in ammollo in acqua fredda e strizzati;
- aggiungere il latte al cioccolato;
- in seguito versare a filo la panna e il succo dei lime e montare fino ad ottenere un composto denso e spumoso.

GELE' AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

- 300g di frutti bosco
- 70g di zucchero
- 9g di colla di pesce
- Succo di mezzo limone

PROCEDIMENTO

- mettere in ammollo in acqua fredda la colla di pesce;
- frullare i frutti di bosco con lo zucchero e il succo di limone ed infine aggiungere la colla di pesce strizzata;
- disporre il composto in uno stampo da 10cm e abbattere.



CRUMBLE ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

- 60g di farina di mandorle
- 60g di farina 0
- 60g di zucchero di canna
- 50g di burro
- aroma vaniglia q.b.

PROCEDIMENTO

- lavorare le due farine e lo zucchero in una bowl;
- aggiungere il burro e l'aroma alla vaniglia e lavorare il tutto fino ad ottenere un composto granuloso.
- cuocere a 200°C per 25 minuti c.a.





GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE E ROSMARINO

INGREDIENTI

- 350g di cioccolato fondente
- 200ml di panna
- 5 rametti di rosmarino

PROCEDIMENTO

- Mettere in un pentolino la panna con il rosmarino in infusione;
- appena sfiora il bollore togliere dal fuoco e filtrare;
- infine unire il cioccolato tritato.

ASSEMBLAGGIO

- disporre sul fondo la frolla;
- creare il primo strato di namelaka;
- spolverare con il crumble;
- disporre centralmente il gelé;
- ripetere la stratificazione con la namelaka ed infine glassare.
- Guarnire con il restante crumble i lati della torta ed un rametto di rosmarino.

