

GIANDUJA, NOCI, NOCCIOLE E MANGO: IL DESSERT ESCLUSIVO PER CELEBRARE IL NATALE

Publicato il 16 Dicembre 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



La creazione raffinata e gustosa della Pastry Chef Ludovica Dellaria del Serrae Villa Fiesole

Per questo Natale, il Ristorante *Serrae Villa Fiesole* 1 stella Michelin dell'*FH55 Hotel Villa Fiesole*, sotto la guida dell'*Executive Chef Antonello Sardi*, celebra l'arte della pasticceria con una creazione esclusiva firmata dalla Pastry Chef Ludovica Dellaria. Una delizia che combina tradizione e innovazione, pensata per emozionare i palati più raffinati: Gianduja, noci, nocciole e mango.

Questo dessert è **un viaggio tra sapori e consistenze**: dalla morbidezza del *brownie alle nocciole*, passando per la cremosità del *cremoso alla nocciola*, fino alla **freschezza esotica** del *sorbetto al mango*. Ogni elemento è sapientemente bilanciato per offrire un'esperienza gastronomica unica, che unisce ingredienti di qualità a una preparazione meticolosa.

Il *brownie alle nocciole* si presenta con una **texture soffice e un cuore ricco di sapore**, mentre il *cremoso alla nocciola*, preparato con una crema inglese delicata e arricchito da una **pasta di nocciola finissima**, dona profondità e armonia al dessert. Infine, il *sorbetto al mango* – realizzato con **mango fresco, zucchero** e una **nota agrumata di lime** – aggiunge un tocco di freschezza che sorprende e completa il piatto.

Ad accompagnare la presentazione, **lamponi freschi e cubetti di mango**, per un tocco di colore e un equilibrio di sapori che catturano l'essenza del Natale, rendendolo un momento speciale da condividere con chi si ama.

Pensato per rendere indimenticabile ogni momento natalizio, **questo dessert è un invito a riscoprire il piacere della convivialità e del gusto**, perfettamente in linea con l'atmosfera accogliente e raffinata del Serrae Villa Fiesole. Un omaggio al Natale, creato per regalare emozioni a ogni assaggio.

GIANDUJA, NOCI, NOCCIOLE E MANGO

Ingredienti per 10 persone

Per il brownies alle nocciole

- 150 g di burro morbido
- 100 g di cioccolato fondente fuso
- 120 g di uova
- 120 g di zucchero semolato
- 75 g di farina 00
- 100 g di noci

Procedimento

Emulsionare burro e cioccolato fuso.

Montare uova e zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungere l'emulsione di burro e cioccolato, incorporare la farina e infine le noci.

Cuocere in forno a 170°C per 20 minuti.

Per il cremoso alla nocciola

- 40 g di tuorlo
- 20 g di zucchero
- 100 g di latte
- 100 g di panna

- 120 g di cioccolato al latte
- 13 g di pasta di nocciola
- 1 foglio di gelatina (ammorbidito in acqua fredda)

Procedimento

Preparare una crema inglese con tuorlo, zucchero, latte e panna portandola a 82°C.

Versare il composto sul cioccolato e la pasta di nocciola, emulsionare, poi aggiungere la gelatina.

Far riposare in frigorifero per una notte.

Per il sorbetto al mango

- 250 g di purea di mango
- 60 g di zucchero
- 50 g di acqua
- Succo e scorza di un lime

Procedimento

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, poi aggiungere la purea di mango e il lime.

Emulsionare e congelare per una notte.

Presentazione

Comporre il piatto con il brownies come base, spuntoni di cremoso alla nocciola, lamponi freschi, cubetti di mango e accanto una quenelle di sorbetto al mango.

La raffinata atmosfera dell'FH55 Hotel Villa Fiesole è **la cornice perfetta per gustare questo capolavoro dolciario**, in un ambiente che combina il fascino senza tempo delle colline fiorentine con l'eccellenza culinaria. **Ma per chi preferisce portare un tocco di questa magia nella propria cucina, la ricetta è anche un invito a sperimentare e creare un dessert raffinato a casa, perfetto per sorprendere i propri ospiti con un tocco gourmet.**

