

LA STAGIONE DEL TARTUFO: UN DOLCE CHE NE CELEBRA L'ESSENZA

Pubblicato il 16 Ottobre 2024 di Alessandra Giardino



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



Una creazione del pastry chef Francesco De Padova che incarna eleganza e creatività, esaltando la bellezza di questa stagione

Il [Ristorante Santa Elisabetta](#), due stelle Michelin, situato nell'elegante cornice del prestigioso [Brunelleschi Hotel](#) di Firenze, presenta la sofisticata creazione del Pastry Chef Francesco De Padova: La Stagione del Tartufo. Questo dessert, un vero omaggio al pregiato tartufo, combina la dolcezza della namelaka alla nocciola, la leggerezza della spugna alla nocciola e tartufo e la freschezza del gelato allo yogurt e tartufo bianco, esaltando l'abilità e l'innovazione che definiscono la pasticceria dello chef.

La Stagione del Tartufo è una celebrazione del gusto e del lusso che conquista il palato con un'armonia di sapori straordinari. È un invito irresistibile ad assaporare la namelaka alla nocciola, vellutata e cremosa, che si fonde con la raffinatezza del tartufo. Ogni boccone avvolge con la croccantezza del crumble al cacao e l'intensità della spugna alla nocciola e tartufo, mentre il gelato allo yogurt e tartufo bianco aggiunge un tocco fresco e delicato. Un dolce pensato per esaltare l'unicità del tartufo, perfetto per chi desidera un'esperienza culinaria sorprendente e indimenticabile.

Il connubio tra il **dolce della nocciola** e le note aromatiche del **tartufo** rende questo dessert un'esplosione di sapori e consistenze. Ideale per gli amanti delle esperienze gastronomiche raffinate, è un'opera d'arte che non smette di stupire.

LA STAGIONE DEL TARTUFO

Namelaka alla Nocciola

- 250 g di latte
- 180 g di cioccolato bianco
- 8 g di gelatina in polvere
- 40 g di acqua

- 70 g di pasta di nocciola tonda gentile
- 250 g di panna fresca

Procedimento: Idratare la gelatina con l'acqua. Riscaldare il latte con la pasta di nocciola e la gelatina fino a scioglierla completamente. Creare un'emulsione con il cioccolato bianco e aggiungere la panna fresca. Mixare e setacciare il composto, lasciandolo riposare in frigo per una notte. Una volta rassodato, versare negli stampi e congelare a temperatura negativa.

Spugna alla Nocciola e Tartufo

- 126 g di farina frolla
- 250 g di albume
- 160 g di tuorlo
- 140 g di zucchero
- 40 g di farina di nocciole
- 30 g di pasta di nocciole
- 2 g di pasta di tartufo

Procedimento: Miscelare tutti gli ingredienti e setacciare il composto. Inserire il tutto in un sifone da 1 litro, caricare con due capsule e lasciare riposare in frigo per 3 ore. Cuocere il composto in bicchieri di carta in microonde per 40 secondi, poi raffreddare a temperatura ambiente.

Crumble al Cacao e Tartufo

- 80 g di farina frolla

- 100 g di farina di mandorle
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 20 g di cacao amaro
- 3 g di pasta di tartufo (Savini Tartufi)

Procedimento: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria e formare un composto sabbioso. Sbriciolare il composto su una teglia e cuocere per 10 minuti a 160°C.

Gelato allo Yogurt e Tartufo

- 150 g di latte intero
- 500 g di yogurt bianco
- 30 g di latte in polvere
- 70 g di panna fresca
- 150 g di zucchero semolato
- 30 g di destrosio
- 2 g di stabilizzante per gelati
- 5 g di tartufo bianco fresco

Procedimento: Cuocere tutti gli ingredienti (tranne lo yogurt) a 83°C in un mixer da cottura. Portare la base a +3°C, aggiungere lo yogurt e il tartufo grattugiato. Mixare e versare nella gelatiera.

Salsa al Cioccolato e Tartufo

- 500 g di acqua
- 125 g di glucosio
- 125 g di zucchero
- 225 g di cacao amaro
- 50 g di cioccolato fondente 70%
- 25 g di burro al tartufo

Procedimento: Preparare uno sciroppo con zucchero, glucosio e acqua, portare a bollore. Aggiungere il cacao e versare tutto sul cioccolato e il burro al tartufo. Mixare e lasciare riposare in frigo per una notte.

Fake Tartufo

Il dolce viene completato con una **namelaka alla nocciola** ricoperta da una glassa croccante, preparata con:

- 50 g di cioccolato fondente 70%
- 50 g di burro di cacao
- 10 g di burro al tartufo
- 30 g di crepes sbriciolate
- 1 g di sale Maldon

Procedimento: Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao e il burro al tartufo, mescolare con le crepes sbriciolate e il sale. Ricoprire la namelaka con questa glassa croccante per ottenere l'effetto "tartufo".

Questa creazione unica è un omaggio alla tradizione e all'eleganza, pensata per i veri intenditori di alta pasticceria e amanti del tartufo, ed **è un must** per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile.

