



di **Marcantonio Sagramoso**
Chef Ristorante Le Cedrare - Stradone Roma, 8 - Illasi (VR)
Tel. 045 6520719 - www.lecedrare.it

Quattro quarti alle noci

Con sorbetto di bergamotto e salsa di mango

Questo dessert offre a fine estate l'ottimo sapore delle noci fresche che in questa preparazione vengono leggermente tostate prima di essere macinate. Unite al bergamotto offrono una moltitudine di aromi e sapori che ci avvicinano alla stagione invernale, senza peraltro rinunciare alla freschezza che contraddistingue questi due alimenti. L'accompagnamento della salsa di mango, varietà Alfonso, è voluto proprio per contrastare la vena amara che rilasciano sia l'agrume sia la noce.

Ingredienti:

250 g burro anidro; 250 g zucchero; 250 g uova; 100 g farina di noci con 100 g farina e 50 g di frumina; una presa di sale; 5 g baking powder; 300 g sciroppo di zucchero con 2 g stabilizzante; 450 g purè di bergamotto; salsa di mango.

Per il sorbetto:

Unire allo sciroppo la quantità di purea di bergamotto indicata e porre nei bicchieri Pacojet. Riposare in negativo per almeno ventiquattr'ore.

Per il tortino:

Montare il burro fino a quando la massa non sarà schiumosa e bianca, unire lo zucchero e il sale, unire le uova una alla volta e poi, con una spatola in legno o silicone, incorporare le farine senza far smontare la preparazione che dovrà cucinare in stampi monoporzione per circa 20 minuti a 175°C ed in tortiera o cerniera alla stessa temperatura per 40 minuti circa. Far raffreddare a temperatura ambiente e tagliare a piacere. Impiattare a piacere tenendo conto di mangiare tutti insieme gli elementi che compongono questa preparazione.

Walnut pound cake with bergamot sorbet and mango sauce

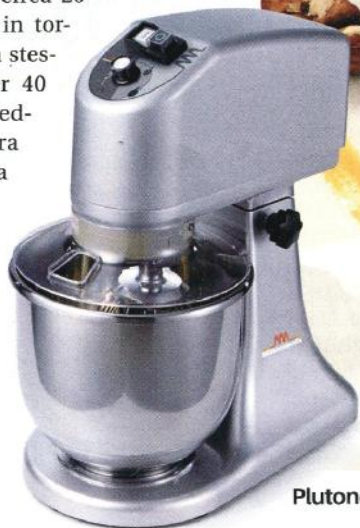
This dessert offers the opportunity to enjoy the taste of fresh walnuts – which have been lightly toasted here before milling – at the end of summer. The walnuts combine with the bergamot to release a multitude of aromas and flavours hinting at the winter season ahead, but without losing the distinct freshness of these two ingredients. The Alfonso mango sauce, on the other hand, is intended to offset the bitter note of both the citrus and the walnuts.

Ingredients: 250 g clarified butter; 250 g sugar; 250 g eggs; 100 g walnut flour with 100 g plain flour and 50 g wheat starch; a pinch

of salt; 5 g baking powder; 300 g sugar syrup with 2 g stabiliser; 450 g bergamot purée; mango sauce.

For the sorbet: Add the bergamot purée to the syrup and place in Pacojet beakers. Leave to rest at below freezing for at least 24 hours.

For the cake: Beat the butter until it is fluffy and white, add the sugar and the salt, add the eggs one by one and then, using a wooden or silicone spatula, fold in the flours and starch taking care not to collapse the mixture. Bake the mixture either in single portion moulds for about 20 minutes at 175°C, or in a cake tin or spring mould at the same temperature for about 40 minutes. Leave to cool to room temperature and cut into the desired portions. Assemble the dish and serve as preferred, considering that all the elements of this dish are intended to be enjoyed together.



Plutone 7 Sirman

