

## **PANNACOTTA AL GIANDUIA**

### **PANNACOTTA**

#### **Ingredienti:**

500g panna fresca 35%  
20g amido di riso  
80g copertura bianca 35% Domori  
4g gelatina 170 bloom  
20g acqua per gelatina  
20g zucchero  
13g miele d'acacia Agrimontana  
10g pasta di vaniglia Agrimontana

#### **Procedimento:**

miscelare lo zucchero e l'amido di riso in un contenitore con una frusta. Aggiungere la panna alla miscela di zucchero e amido sempre miscelando con una frusta. Cuocere a 92°C e Versare il tutto sulla copertura di cioccolato, la gelatina idratata, la vaniglia ed il miele. Frullare con un mixer ad immersione e colare all'interno degli stampi in silicone e surgelare.

### **FROLLA FRIABILE**

#### **Ingredienti:**

1000 g farina  
150 g uova  
500 g burro  
450 g zucchero a velo  
5 g sale

#### **Procedimento:**

In planetaria, lavorare con lo scudo il burro e lo zucchero. Sciogliere il sale nelle uova ed aggiungere poco per volta senza montare. Quando la massa sarà uniforme aggiungere la farina setacciata. Lavorare poco, fino a che l'impasto si sarà amalgamato.

Stendere la pasta tra 2 fogli di carta da forno a 2 mm di spessore e congelare. Con l'aiuto di un coppapasta ritagliare dei dischi che serviranno come base del mignon e dei fiorellini da utilizzare come decoro. Cuocere per 20-25 minuti a 160°C.

### **MASSA DI CIOCCOLATO**

#### **Ingredienti:**

500 g copertura al latte Vidamà 38% Agrimontana  
90 g burro di cacao Agrimontana  
50 g nocciole IGP in granella Agrimontana

#### **Procedimento:**

Fondere separatamente cioccolato e burro di cacao. Unire al resto degli ingredienti ed utilizzare a 35°C.

### **FINITURA:**

smodellare la pannacotta surgelata ed infilare nella parte superiore degli stuzzicadenti. Glassare nella massa di cioccolato, pulire bene il fondo e posizionare subito sulla base di frolla. Rimuovere lo stuzzicadenti e posizionare il fiorellino come decoro. Con della gelatina neutra colorata con oro in polvere realizzare il centro del fiore.  
Temperatura di degustazione: +4°C