

## RICETTA: COME UN CAFFÈ' ALLO ZABAIONE

### Ricetta: Crema mascarpone bianca

Ingredienti	Q.tà
Mascarpone	75,6 g
Panna fresca 38% m.g.	75,6 g
Meringa italiana	34,0 g
Gelatina in fogli ammollata	7,2 g
Caffè dubbini in grani	7,6 g

### Ricetta: Cremoso fondente al caffè

Ingredienti	Q.tà
Latte fresco intero	37,1 g
Panna fresca 38% m.g.	37,1 g
Tuorli	14,9 g
Zucchero invertito	7,4 g
Copertuta Arriba 74%	29,7 g

### Ricetta: Biscotto al cioccolato senza farina

Ingredienti	Q.tà
Tuorli	5,0 g
Zucchero	5,0 g
Copertura fondente 52%	3,1 g
Massa di cacao	0,8 g
Albumi	8,4 g
Zucchero	3,1 g
Farina di riso	3,1 g
Maizena	1,6 g

### Ricetta: Bavarese allo zabaione

Ingredienti	Q.tà
Zucchero	22,5 g
Tuorli	33,8 g
Marsala fine	33,8 g
Vino moscato	22,5 g
Vaniglia in bacca	0,2 g
Farina 0	2,3 g
Maizena	0,6 g
Panna fresca 38% m.g.	22,5 g
Gelatina in fogli ammollata	2,1 g

### Ricetta: Sbrisolona

Ingredienti	Q.tà
Farina di riso	34,1 g
Farina gialla	28,4 g
Burro	45,4 g
Zucchero	45,4 g
Mandorle grezze in polvere	34,1 g
Vaniglia	0,2 g
Amido di mais	11,4 g
Sale	0,6 g
Bicarbonato di ammonio	0,6 g

### Ricetta: Caffè Dubbini

Ingredienti	Q.tà
Caffè espresso Dubbini	40 g

### Ricetta: Glassa lucida

Ingredienti	Q.tà
Acqua	5,1 g
Zucchero	10,3 g
Glucosio	10,3 g
Gelatina in fogli ammollata	3,3 g
Latte condensato	6,4 g
Burro di cacao	4,7 g
Caffè concentrato	Q.B.

### Procedimento

Lasciare in infusione 24 h a freddo, il caffè Dubbini in grani con la panna. Filtrare la panna; successivamente montarla a 2/3; aggiungere la gelatina, precedentemente ammollata, il mascarpone e la meringa italiana.

### Procedimento

Bollire latte e panna. Versare su tuorli, zucchero invertito e caffè concentrato precedentemente mescolati assieme, incorporare il cioccolato e mixare con pimer ad immersione.

### Procedimento

Montare i tuorli con lo zucchero. Sciogliere il cioccolato e la massa di cacao assieme ed unirli al primo montato. Montare gli albumi poco, versarvi lo zucchero, ed unire il tutto senza far smontare. Stendere su silpat ed infornare a 185°C per 8 min. con valvola chiusa e 5 min con valvola aperta.

### Procedimento

Montare i tuorli con zucchero, farina e maizena. Nel frattempo portare ad ebollizione i vini. Versare la montata nel vino e cuocere fino ad ebollizione. Raffreddare subito. Prenderne 1 Kg e passarlo al setaccio fine. Montare la panna a 2/3 con la gelatina precedentemente ammollata ed incorporare lo zabaione freddo.

### Procedimento

Mescolare con frusta tutte le polveri. Versarle nella baccina, aggiungere il burro ed impastare con la foglia. Stendere negli stampi. Infornare a 170°C per 25 min a valvola chiusa e 20 min a valvola aperta.

### Procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua lo zucchero ed il glucosio. Aggiungere la gelatina ammollata, mescolare bene ad aggiungere il latte condensato. Versare sul burro di cacao ed emulsionare.

### Assemblaggio del dolce

Versare su stampo in silicone, 200 g di crema al mascarpone ed assicurarsi di spalmarla omogeneamente su tutti i bordi. Inserire il bisquit al cioccolato. Colare il cremoso fondente. Abbattere. Completare con bavarese allo zabaione e lisciare. Congelare. Prendere la sbrisolona e bagnarla con l'espresso Dubbini non zuccherato. Sformare dunque la mousse, glassare e spruzzare la superficie con qualche goccia di caffè concentrato.