



Cialda di mandorle con semifreddo alle pere e ristretto di vin brulè

Ingredienti

Per il semifreddo	Per 6 persone	Per 10 persone
Panna fresca	300 g	500 g
Pere di Lusiana	360 g	600 g
Zucchero	60 g	100 g
Cioccolato fondente a scaglie	60 g	100 g
Tuorli	36 g	60 g
Grappa Williams o liquore alle pere	6 g	10 g
Per il ristretto di brulè	Per 6 persone	Per 10 persone
Vino rosso	300 g	500 g
Zucchero	120 g	200 g
Spezie e aromi a piacere	6 g	10 g
Per la cialda	Per 6 persone	Per 10 persone
Zucchero	216 g	360 g
Acqua	30 g	50 g
Mandorle	48 g	80 g

Preparazione

1. Montare la panna e porla in frigorifero.
2. Mondare e tagliare le pere a pezzetti.
3. Mescolare i tuorli, lo zucchero, il liquore e a bagnomaria fare uno zabaglione.
4. Unire lo zabaglione con la panna, poi il cioccolato e infine le pere.
5. Mettere nel freezer per almeno 3 ore.
6. Far ridurre vino rosso, zucchero ed eventuali spezie e, successivamente, filtrare il tutto.
7. Per la cialda: cucinare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un caramello chiaro e dare la forma desiderata. Confezionare il piatto con tutti gli elementi.



Ricetta di Mirko Rigoni