

TARTUFO DI PIZZO (CALABRIA)



Ingredienti

Gelato alla nocciola*
Gelato al cioccolato*
Cioccolato fondente
Cacao amaro in polvere



*Nota: è possibile utilizzare direttamente il gelato già pronto. Nella ricetta, invece, vi lasciamo le indicazioni per prepararlo.

Per il gelato al cioccolato:
50 g di cacao amaro
200 g di zucchero
200 g di panna fresca
50 g di latte intero



egg

Per il gelato alla nocciola:
200 g di pasta di nocciola
200 g di zucchero
200 g di panna fresca
250 g di latte intero
1 uovo

Per il ripieno al cioccolato:
75 g di glucosio in polvere
75 g di zucchero
100 g di acqua fredda
50 g di cacao amaro
1 noce di burro

PREPARAZIONE

Iniziare a preparare il Tartufo di Pizzo partendo dal gelato al cioccolato. Mescolare il cacao e lo zucchero, diluire con il latte poco alla volta e unire, infine, la panna fredda. Versare il composto nella gelatiera e azionarla per circa 20 minuti.

Versare uno strato sottile di gelato al cioccolato in uno stampo di silicone da 6 semisfere e riporlo in freezer.

Passare poi al gelato alla nocciola: dopo aver fatto ammorbidire la pasta di nocciola, aggiungere l'uovo. Montare il composto e unirvi panna e latte freddi. Azionare la gelatiera per circa 40 minuti. Riprendere lo stampo di silicone e aggiungere il gelato alla nocciola. Riporre in freezer.

A questo punto, è il momento di preparare il ripieno al cioccolato: mescolare glucosio e zucchero, unire il cacao amaro e mescolare bene, avendo cura di non creare grumi.

Unire l'acqua gradualmente e cuocere il composto in una pentola. Continuare a mescolare finché il composto non sarà denso, dopodiché lasciarlo raffreddare.

Con l'aiuto di un cucchiaino, creare al centro delle semisfere di gelato una cavità al cui interno andrà versato il ripieno al cioccolato.

Chiudere la semisfera con il restante gelato al cioccolato.

Riporre il Tartufo di Pizzo in freezer per qualche ora. Prima di servire, aggiungere una spolverata di cacao amaro.