

Elite

I COLLEZIONABILI di EUROVO SERVICE



Duchessa di Parma



1 QUALITÀ E STABILITÀ

Grazie al Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite si ottiene una crema stabile, ricca di sapori e profumi.

2 VERSATILITÀ

Il Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite, abbinato a Marsala e vino bianco, ne esalta profumi e aromi.

3 FUNZIONALITÀ E PRECISIONE

Il pratico brik consente di dosare al grammo il tuorlo d'uovo, bilanciando le ricette ed evitando sprechi.



TUORLO D'UOVO EUROVO SERVICE ÉLITE

Tuorlo d'uovo omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato.

Da uova 100% Italiane, di categoria A, da allevamento a terra e da filiera interamente controllata e certificata.

Shelf life: 37 giorni



gruppoeurovo.com

MONOPORZIONE

La ricetta

di Claudio Gatti



Claudio Gatti è Presidente e co-fondatore di Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano, nonché titolare, dal 1988, della pasticceria Tabiano a Salsomaggiore Terme. È ormai celebre per i suoi prodotti da forno, in particolare i lievitati, in primis la "Focaccia", che distribuisce in tutto il mondo.



Duchessa di Parma

Dosi 15/20 monoporzioni

BISCOTTO ALLA NOCCIOLA

- 100 g Amido di riso
- 100 g Nocciole
- 100 g Burro
- 100 g Zucchero

Raffinate nocciole, amido, zucchero. Aggiungete il burro fino a ottenere un impasto omogeneo.

Se risulta leggermente duro aggiungete un po' di albume. Stendete con un mattarello e formate 3 dischetti dello stesso diametro. Cuocete in forno a 160/170°C fino a ottenere una cottura dorata.

CREMA PASTICCERA

- 250 g Latte
- 250 g Panna da montare
- 100 g Zucchero
- 80 g Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
- 50 g Amido di riso
- 50 g Cioccolato fondente
- 1 n Baccello di vaniglia

Mescolate zucchero e Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite, aggiungete i liquidi e la vaniglia e cuocete a fuoco basso. Dividete la crema in due parti e in una parte aggiungete 50 g di cioccolato fondente che si scioglierà con il calore della crema.

ZABAGLIONE

- 100 g Zucchero
- 80 g Tuorlo d'uovo Eurovo Service Élite
- 50 g Zibibbo
- 50 g Vino bianco secco
- 10 g Amido di riso

Cuocete seguendo lo stesso metodo della crema pasticcera. Quando le due creme saranno fredde si potrà montare il dolce.

MONTAGGIO

Disponete un disco di biscotto e con il sac à poche fate degli spuntoni di crema al cioccolato lungo il perimetro. All'interno proseguite con altri spuntoni

di crema pasticcera. Sovrapponete un secondo disco di biscotto, eseguite nuovamente sul perimetro degli spuntoni di crema al cioccolato e riempite l'interno con lo zabaglione. Disponete il terzo disco e a piacere decorate la superficie con spuntoni di crema e violette di Parma candite.



Inquadra e ascolta i consigli di Pastry Chef Claudio!