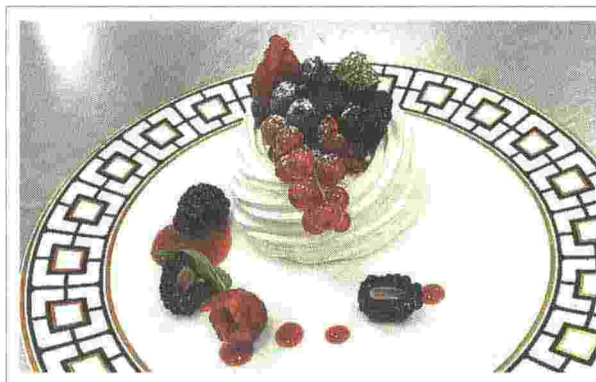


Pavlova e bavarese, il gusto del dolce

Dolci, amore e fantasia nella quarta puntata di Chef per una Notte. L'aula magna di **Cast** Alimenti ha ospitato altre due campionesse, Claudia Bonera e Cecilia Martinenghi, che con i prodotti di Centrale del Latte di Brescia, e la supervisione di chef Beppe Maffioli, hanno preparato due sfiziosi dessert: una Pavlova ai frutti rossi e un bicchierino con bavarese alle mandorle, culis di lampone e crema al cioccolato bianco e limone. Per la Pavlova Claudia, vincitrice nel 2014 e 2015, ha montato gli albumi a temperatura ambiente con lo zucchero nella planetaria, poi dressato la meringa con una sac à poche sulla placca del forno e cotta a 95 gradi per un'ora e mezza. In questo nido trova poi spazio la panna fresca montata, decorata con ribes, lamponi, more e mirtilli. Alpori Festa abbina un rosé La Montina. Altrettanto dolce e cremoso il dessert a più strati proposto da Cecilia, campionessa di Chef dal 2017 al 2019. Per la bavarese il latte va in infusione con mandorle, zucchero e fava di



tonka. Si aggiunge poi gelatina e panna semi montata e si mette nel frigo per un paio d'ore. La seconda crema, invece, è una Namelaka a base di cioccolato bianco con scorza di limone e mascarpone, che deve riposare in frigo per non meno di sei ore. Tra l'una e l'altra, nel bicchiere, un coulis di lamponi, che ritroviamo, spremuti, nella variazione sul Cosmopolitan.

Raccontare.
Procedimento e consigli

**Con i prodotti
Centrale del Latte
una serata
dedicata
ai dessert**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176