

RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Gennaio 2010	152

proposte RICETTE DALLE AZIENDE
I consigli della redazione

Giuso 

MATTONELLA ALLO ZABAIONE

Ingredienti

Per l'inserimento al torrone:
L'Ameriga g 80
Acqua g 80
Panna 35% g 500
Premiapanna g 20
Zucchero g 50
Pasta Torroncino g 60
Granella di Torrone asciutta g 20

Per il semifreddo allo zabaione:
L'Ameriga g 80
Acqua g 80
Panna 35% g 500
Premiapanna g 20
Pasta Zabaione g 50
GG Ovo g 150

Realizzazione e presentazione
Per l'inserimento al torrone, montare l'Ameriga con l'acqua per 4 minuti poi la panna con Premiapanna e zucchero al 70%. Mescolare le montate, la Pasta Torroncino, la Granella di Torrone e miscelare. Riempire uno stampo rettangolare e abbattere. Per il semifreddo allo zabaione, montare prima l'Ameriga con l'acqua per circa 4 minuti poi la panna con Premiapanna e zucchero al 70%. Unire le montate poi GG Ovo, la Pasta Zabaione e miscelare. Sul fondo di uno stampo rettangolare di biscotto alle mandorle, riempire per metà con il semifreddo di zabaione, al centro l'inserimento al torrone, infine il restante semifreddo allo zabaione. Sformare e glassare con Glassa Più Bianca, guarnire con cioccolato, frutta e fili di zucchero e in parte con macaron spolverato di cacao.

www.giuso.it

