



Corridoio 6

Tavolo da Dessert

I dolci sono costituiti da tre diversi formaggi italiani con pane.

Tre tipi di gelato italiano cui composizione è pronta il gelato al pistacchio e sapori di gelato alla fragola e ancora i gelatieri di Erik dovrebbero essere girati.

Il gelato di tre colori è servito in una bella cornetto affinché i colori dell'italiano bandiera.

Servizi di tiramisù: 1 Pack Savoiardi, 8 rossi d'uovo con 100 gr di zucchero semolato 200 grammi, 8 albumi d'uovo con lo zucchero semolato, 800 gr di mascarpone, 5 dl. caffè forte, 1 bicchiere di Marsala, 1 bicchiere di Amaretto, scaglie di cioccolato.

Grande piatto profondo. Polka dot 1 litro panna montata panna panna montata, 150 g di zucchero semolato.

Sacca da pasticciare con iniezione liscia. Cacao in polvere.

Metodo: tagliata a metà e altrettanto Savoiardi irrigazione nella miscela di caffè e Marsala e poi in una grande ciotola. Mascarpone rap.

Battere i tuorli d'uovo con zucchero bianco.

Montare gli albumi in un robot da cucina senza grasso bianco e bit per bit lo zucchero Aggiungi.

Mix di mascarpone sotto i tuorli di uovo sbattuto e poi passo a passo gli albumi sotto tergipavimento, rifinire con un goccio di Amaretto e scaglie di cioccolato.

Nel modulo di dividere e irrigidire nel congelatore. Panna montata con lo zucchero e battere il composto, mettere in frigorifero poco prima di servire ancora battere insieme.

Riempire la tasca da pasticciare e pois ciliegina sul Tiramisù, spolverare con cacao in polvere.

Torta Crostata di Romana

Servizi per la pasta: 600 grammi lievitante farina, 300 grammi di burro, 2 uova, 4 uovo tuorli, 300 grammi di zucchero semolato, scorza di limone 1 cucchiaino di sale.

Per il ripieno: 1 kg. Ricotta, 500 grammi di zucchero di canna, 4 tuorli d'uovo, 2 uova, 1 cucchiaino limone scorza, 1 cucchiaino di cannella, 2 bicchieri di rum, 100 gr di cioccolato grattugiato, 200 g di mista candite frutta, 2 bustine di zucchero vanigliato, 2 tuorli d'uovo, 2 torta per coprire.

Modalità di funzionamento: 600 grammi di scorza di zucchero, limone con il mix di uova e i tuorli. Sul fiore e rapidamente messo insieme.

Valigie e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Modulo di rilascio dello stampo con margarina fusa e cospargere con la farina.

Ripieno mix con a vicenda e in frigorifero.

Dividere l'impasto in tre parti. Due pezzi su una panchina spolverata, 3 mm di spessore, stendere e forma questo. Di riempimento tra le 2 forme.

Bordi di pasta tagliando via con l'ultima parte di impasto e roll-out.

Strisce di taglio e le due forme di questo. Coprire con i tuorli d'uovo.

Cuocere in forno a 170 ° c per circa 25 minuti.

Lasciate che torte cool, scarico e cospargere con zucchero a velo. In bei pezzi.

Circa 25 minuti a 170 ° c. Consentire e porzionatura.

Salsa alla vaniglia: mescolare il latte freddo e la panna in polvere e lasciatevi viziare con un pizzico di avocado.

La salsa in una ciotola e servire sulla torta al cioccolato.

** Ulteriori 30 formaggi di capra piccola con fiori foglie e cerfoglio decorazione **



Desserttafel

De **nagerechten** bestaan uit **drie verschillende Italiaanse kazen** met brood.

Drie soorten Italiaans ijs waarvan de compositie al klaar is in de smaken **Pistache, Roomijs** en **Aardbeienijs** en nog in de **ijsmachines van Wim en Erik** gedraaid moeten worden. De **drie kleuren ijs** wordt **geserveerd** in een **mooie ijshoorn** zodat de **kleuren** van de **Italiaanse vlag** ontstaan.

Tiramisù



Benodigheden: 1 pak Savoiardi, 8 eidooiers met 100 gram basterdsuiker, 8 eiwitten met 200 gram basterdsuiker, 800 gram mascarpone, 5 dl. sterke koffie, 1 glas Marsala, 1 glas Amaretto, chocoladeschaafsel.
Grote diepe schaal. Bolletjes slagroom van 1 liter slagroom, 150 gram basterdsuiker.
Spuitzak met glad spuitje. Cacaopoeder.

Werkwijze: Savoiardi door de helft snijden en even **drenken** in het mengsel van koffie en Marsala en vervolgens in een grote schaal leggen. **Mascarpone** loskloppen.

Eidooiers met de suiker wit kloppen.

In een **vetvrije keukenmachinekom** de eiwitten **wit kloppen** en beetje voor beetje de suiker toevoegen.

Mascarpone onder de opgeklopte eidooiers vermengen en dan stap voor stap de opgeklopte eiwitten eronder spatelen, verfijnen met een **scheut Amaretto** en **chocoladeschaafsel**.

In de vorm verdelen en laten **opstijven** in de diepvries. **Slagroom** met suiker opkloppen, in de koelkast plaatsen en **vlak voor het serveren** weer verder opkloppen.

Vullen in de spuitzak en bolletjes slagroom op de **Tiramisù**, bestrooien met cacaopoeder.

Crostata di Romana taart



Benodigheden voor het deeg: 600 gram zelfrijzend bakmeel, 300 gram roomboter, 2 eieren, 4 eidooiers, 300 gram basterdsuiker, 1 eetlepel citroenrasp, zout.

Voor de vulling: 1 kg. Ricotta, 500 gram basterdsuiker, 4 eidooiers, 2 eieren, 1 eetlepel citroenrasp, 1 theelepel kaneel, 2 glazen rum, 100 gram geraspte chocolade, 200 gram gemengde gekonfijte vruchten, 2 zakjes vanillesuiker, 2 vlavormen, 2 eidooiers om te bestrijken.

Werkwijze: 600 gram suiker, citroenrasp met de eieren en dooiers vermengen. Op de bloem leggen en snel in elkaar zetten.

Inpakken en in de koelkast **30 minuten** laten rusten.

Vormen insmeren met gesmolten margarine en bestrooien met bloem.

Vulling met elkaar vermengen en in de koelkast plaatsen.

Het deeg in drieën verdelen. Twee stukken deeg op een bestuifde werkbank, 3 mm dik uitrollen en de vormen hiermee bekleden. **Vulling verdelen over de 2 vormen.**

Deegranden wegsnijden en met laatste stuk deeg uitrollen.

Reepjes snijden en de twee vormen hiermee bekleden. **Bestrijken** met de eierdooiers.

Afbakken op 170°C ongeveer 25 minuten.

Taarten laten afkoelen, lossen en bestrooien met poedersuiker. In mooie stukken verdelen.

Hazelnoten Chocoladetaart



Benodigheden: 120 gram zelfrijzend bakmeel, 6 eetlepels cacao-poeder, 500 gram roomboter, 150 gram basterdsuiker, 8 dooiers, 8 eiwitten met 100 gram suiker, 300 gram gehakte geroosterde hazelnoten. Twee springvormen. Poedersuiker.

Vanillesaus: 6 dl. melk, 100 gram koude roompoeder, scheut advocaat.

Werkwijze: Bakmeel en cacao-poeder met elkaar vermengen.

Roomboter en basterdsuiker bij elkaar doen in een grote kom.

Geroosterde hazelnoten doormidden snijden.

Acht eiwitten in een vetvrije keukenmachine doen. Dooiers in een kleine kom.

Springvormen insmeren met gesmolten margarine. **Oven voorverwarmen op 170°C.**

Als allereerste de eiwitten wit kloppen en dan de 100 gram suiker erbij doen. Goed stevig opkloppen.

Roomboter met de suiker vijf minuten loskloppen en dan de dooiers toevoegen.

Vervolgens de bloem/cacao mengsel en als laatste de opgeklopte eiwitten eronder spatelen met de gehakte hazelnoten.

Verdelen in de twee springvormen.

Ongeveer 25 minuten bakken op 170°C. Af laten koelen en portioneren.

Vanillesaus: Melk en de koude roompoeder met elkaar vermengen en verwennen met een scheut advocaat.

De saus in een kom doen en over de chocoladetaart serveren.

****Extra 30 kleine geitenkaasjes met bloemenblaadjes en kervel versieren****

Wijnsuggestie:

Brachetto Piemonte

Deze wijn heeft een mooie framboos kleur. Hij heeft een delicate geur van tinten van rozen, bosbessen en andere kleine bessen. Wijn met een schone smaak en een evenwichtige frisheid.