

L'INGREDIENTE DI DICEMBRE: BIRRE T.I.P.A. – DUI E MES – ERMES – CHICCA

Pausa Caffè 33cl € 3.20

Le birre artigianali prodotte nel carcere di Saluzzo, per dare un gusto inconfondibile ai tuoi piatti.



BIRRAMISÙ AL PANETTONE (CHICCA)

Ingredienti: 3 tuorli e 2 albumi; 400 g Mascarpone; 80 g Zucchero, 200-300 g Panettone; 3-4 tazzine Birra (del tipo Chicca; Pausa Caffé); cioccolato fondente q.b.; cacao amaro q.b.

Come procedere:

Tagliare a fette non troppo spesse il panettone, oppure, con l'aiuto di un coppapasta, ritagliare il dolce della forma desiderata per andare a comporre degli stampi monoporzione. Montare a parte due albumi a neve ben ferma. In una ciotola lavorare i 3 tuorli con lo zucchero. Incorporare il mascarpone e continuare a lavorare con una frusta fino ad ottenere una crema ben omogenea. Unire gli albumi montati a neve. Mescolare delicatamente con una spatola per non smontare il composto (per trovare la giusta consistenza della crema è consigliabile aggiungere al composto pochi albumi montati per volta). Inzuppate quindi le fette di panettone nella birra, in modo che risultino abbastanza morbide. Disporle su un piatto da portata, in una pirofila o in comodi bicchieri monoporzione, e versare qualche cucchiaino di crema livellando bene. Terminare lo strato con il cioccolato fondente a piccole scaglie. Aggiungere un altro strato di panettone inzuppato e di crema al mascarpone e proseguire così fino ad esaurimento degli ingredienti (tre strati sono consigliabili). Terminiamo l'ultimo strato con crema al mascarpone. Cospargiamo la superficie con cacao amaro setacciato e cioccolato a scaglie. Lasciamo riposare in frigorifero per circa 2 ore prima di servire.