San Valentino, lo chef Andrea Berton sta con i pistacchi americani!

san-valentino-cioccolato-soffiato-e-gelato-pistacchi-americani-berton-574c6981

È afrodisiaco e fa bene al cuore: come poteva resistere lo chef stellato **Andrea Berton** al **pistacchio della California**? Per festeggiare l'amore e la passione, lo chef dell'omonimo **ristorante** ha ideato una **ricetta a base di pistacchi americani** perfetta per la ricorrenza più dolce dell'anno.

I PISTACCHI FANNO BENE AL CUORE E ALLA PASSIONE - I "green nuts" sono una fonte eccezionale di fitosteroli, contengono grassi salutari per il cuore e grandi quantità di luteina, beta-carotene e gamma-tocoferolo - tre importanti sostanze antiossidanti che agiscono positivamente anche come fattori cardioprotettivi. Forniscono molta arginina, un aminoacido che aiuta a prevenire l'indurimento delle arterie contribuendo a mantenerle resistenti ed elastiche, e sono ricchi di antiossidanti, sostanze che possono contribuire a contrastare il processo di invecchiamento cellulare ad opera dei radicali liberi.

Inoltre, uno studio scientifico pubblicato sull'International *Journal of Impotence Research* dimostra che i pistacchi possono avere **effetti positivi sul trattamento della disfunzione erettile**.

http://www.ristoranteberton.com/
www.americanpistachios.it

LA RICETTA: CIOCCOLATO SOFFIATO E GELATO AL PISTACCHIO AMERICANO

PER IL CIOCCOLATO AREATO
50 gr. di olio di semi
90 gr. di cioccolato fondente
235 gr. di cioccolato al latte

Sciogliere a bagnomaria i cioccolati e portarli a 45 C°. Temperare i cioccolati portandoli a 27 C° per poi riportarli a 31 C°. Unire ai cioccolati l'olio di semi e inserire il composto in un sifone e caricare con

2 cariche di gas. Agitare e stampare all’interno di una placca gastronorm completamente a bagno in acqua e ghiaccio. Inserire la placca all’interno di un sottovuoto e lasciar riposare ad atmosfera controllata prima che il composto smonti. Dopo almeno un ora togliere il cioccolato areato dal sottovuoto e abbattere immediatamente. Tagliare dei cubi a forma irregolare

INGREDIENTI PER LA MOUSSE DI CIOCCOLATO:

150 gr. di latte
60 gr. di tuorlo
30 gr. di zucchero
320 gr. di cioccolato fondente
550 gr. di panna montata

Fare una crema inglese unendo il tuorlo, lo zucchero e il latte caldo. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 45 C° e unire in tre volte la crema inglese ancora calda. Lasciar intiepidire la crema al cioccolato ottenuta e unire la panna montata. Ritirare la mousse di cioccolato in un sac a poche munito di una bocchetta liscia da 8 mm.. Lasciare la crema in frigorifero a 6C°.

PER LA PASTA DI PISTACCHIO

200 gr. di pistacchi americani tostati
10 gr. sale maldon
20 gr. di olio di semi
Versare tutti gli ingredienti in un mixer e frullare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea

PER IL GELATO AL PISTACCHIO

600 gr. Di latte
30 gr. di latte in polvere
50 gr. di panna
140 gr. di zucchero semolato
50 gr. di glucosio
90 gr. di pasta di pistacchio americano
5 gr. di stabilizzante per gelati
Unire lo zucchero semolato, lo stabilizzante. Il latte in polvere in una bowl e mescolare bene.
Portare a 40 gradi il latte e la panna, unire il glucosio e gli zuccheri. Portare a bollore, unire la pasta di pistacchio ed emulsionare bene. Abbattere e mantecare.

IMPIATTAMENTO

-30 gr. di crumble al cioccolato
Dressare la mousse al cioccolato nel centro del piatto e ricoprire con crumble di cioccolato.

Appoggiare il cioccolato areato e terminare con una quenelle di gelato al pistacchio