Alessandro Borghese Kitchen Sound, cannolo con gelato al malaga. VIDEO

borghese-3-4ec1ef60

CANNOLO DI PASTA FILLO ALLA NOCCIOLA CON GELATO AL MALAGA

TEMPO: 40 min
COSTO: medio
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
1 rotolo pasta fillo
6g colla di pesce
120g zucchero
160g latte
160g panna
100g tuorli
160g pasta di nocciole
Granella di nocciole q.b.
Olio evo q.b.
Gelato al malaga q.b.

Preparazione:
Incorpora lo zucchero ai tuorli e mescola energeticamente.
In un pentolino, versa: latte, panna e i semi di vaniglia. Portare ad una temperatura di 82 gradi.
Nel frattempo, ammolla la colla di pesce in acqua fredda.
Raggiunta la temperatura di 82 gradi, versare la panna e il latte nei tuorli e riversare tutto nel pentolino. Lascia addensare la crema fino a raggiungere gli 85 gradi.
Strizza la colla di pesce e incorporala alla crema fino a farla sciogliere.

In una ciotola capiente, versa la pasta di nocciole e la crema addensata. Lascia raffreddare a temperatura ambiente.
Una volta che il cremoso alla nocciola è raffreddato, ricoprilo a contatto con la pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero.
Preriscaladre il forno a 180 gradi, ventilato.
Ungi i cannoli di ferro con olio extravergine di oliva e avvolgili di pasta fillo. Infine spennellali con il tuorlo d'uovo per sigillarli e dargli colore.
Posiziona i cannoli su una placca ricoperta da carta da forno, e inforna. Cuoci per 7 minuti.
Sfila i cannoli dallo stampo e versa la crema raffreddata in una sac a poche.
Farcisci i cannoli con il cremoso alla nocciola, ricopri le estremità con la granella di nocciola e posizionali verticalmente sul piatto.
Decora con granella di nocciola e una kenel di gelato al malaga (zambaione, uvetta, marsala).

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno