

Tortino di marron glacé alla Riserva Carlo Bocchino



Riserva Carlo Bocchino propone una ricetta semplice da realizzare, ma di

sicuro effetto, realizzata dallo chef Massimo Camia per Distilleria Bocchino: il tortino di marron glacé con crema inglese alla Riserva Carlo Bocchino. Ingrediente di base è naturalmente la Riserva Carlo Bocchino, che si compone delle migliori grappe di diversa età prodotte e invecchiate dalle generazioni passate della famiglia Bocchino, frutto dell'assemblaggio di diversi vitigni piemontesi che formano un bouquet complesso, dal sapore opulento e vellutato. Il colore molto intenso e profondo unito al profumo ricco di sentori prolungati di vaniglia, tabacco e spezie lo rendono un distillato di eleganza e raffinatezza estrema.

Ecco quindi la ricetta.

Gli ingredienti

- 100 gr. di castagne bianche tritate (cotte nel latte)
- 100 gr. di burro

