

# Bavarese al Pecorino Toscano DOP

su sablé al caffè con croccante di noci



## Ingredienti

### Per la crema bavarese

- 120 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 2 g di colla di pesce
- 60 g di panna fresca liquida
- 80 g di panna montata
- 
- Per la pasta sablé al caffè
- 100 g di farina 00
- 50 g di burro
- 15 g di tuorlo
- 30 g di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di caffè macinato
- Sale q.b.

### Per il croccante alle noci di Sorrento

- 30 g di noci di Sorrento
- 60 g di zucchero di canna
- 5 g di burro
- 1 cucchiaino d'acqua tiepida
- Sale q.b.

### Per la salsa al ponce livornese

- 100 ml di caffè espresso
- 50 ml di rum scuro
- 10 ml di liquore all'anice
- 0,5 g di polvere di xantano
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Lemon zest q.b.
- Limone candito
- 
- 1 limone non trattato
- Acqua
- Zucchero di canna q.b.
- Chicchi di caffè glassati al miele
- 
- Chicchi di caffè
- Miele di acacia q.b.
- Neve di Pecorino Toscano DOP
- 
- 1 fetta spessa di Pecorino Toscano DOP stagionato



## Procedimento

Mettete in freezer per qualche ora la fetta di Pecorino Toscano DOP avvolta nella pellicola, in modo da poterla grattugiare a neve al momento di servire il dessert.

Tagliate a dadini la scorza del limone e sbollentatela cambiando l'acqua per tre volte. Fate candire i dadini di buccia di limone in uno sciroppo di zucchero e acqua (rapporto 2:1), poi scolateli e fateli raffreddare.

Tritate il Pecorino Toscano fresco. Portate a ebollizione la panna liquida e, fuori dal fuoco, incorporatevi la colla di pesce (precedentemente ammollata e strizzata). Unite il Pecorino Toscano e frullate. Infine, amalgamate anche la panna montata e versate il composto negli appositi stampini. Mettete in frigorifero a rassodare.

Mescolate la farina con caffè, zucchero e sale. Lavorate il composto sulla spianatoia insieme al burro e al tuorlo. Formate una palla, copritela con della pellicola e lasciatela in frigorifero per mezz'ora.

Stendete, poi, la pasta con il mattarello e ritagliate dei rettangoli della stessa misura degli stampini. Cuocete in forno a 180-200 °C per 10-12 minuti.

Tritate le noci in parte grossolanamente, in parte più finemente. Fatele caramellare in una padella con lo zucchero, il burro, l'acqua e il sale. Stendetele in uno strato sottile su un foglio di silpat e lasciate raffreddare.

Scaldare col cannello a vapore della macchina espresso i due alcolici con lo zucchero, aggiungete 3 tazzine di caffè e le scorze di limone, poi lasciate raffreddare.

Stemperare la polvere di xantano nel ponce (senza le scorze), mescolando bene per non far formare grumi, dunque glassate i chicchi di caffè intingendoli nel miele d'acacia.

Togliete la bavarese dal frigorifero, sformatela con cura e posizionatela su un sablé posto su un piatto. Lasciatela riposare per 10 minuti in modo da non consumarla troppo fredda, poi appoggiate due pezzetti di croccante direttamente sulla bavarese e guarnitela con la salsa al ponce un po' riscaldata, i dadini di limone candito, la neve di Pecorino Toscano e i chicchi di caffè glassati. Servite.

(Cristina Galliti del blog Insalata mista)