

Soffio al cioccolato con gelato al tabacco siciliano

Soffio al cioccolato

Ingredienti per 6 persone

Cioccolato fondente 72%	200 g
Zucchero di canna grezzo	30 g
Albumi	350 g
Tuorlo	1

Procedimento

Fondere il cioccolato a bagno-maria, amalgamarlo bene e incorporare lo zucchero, il tuorlo e gli albumi montati a neve, riempire gli stampini precedentemente imburrati e passati con lo zucchero, cuocete a 180 °C per 8 minuti, servire con il gelato.

Gelato al tabacco

Ingredienti per 12 sfere

Latte	400 g
Panna fresca	200 g
Zucchero di canna	90 g
Tabacco in foglie naturali	3 g
Tuorli	4

Procedimento

Scaldare il latte e la panna a 72 °C, incorporare le uova e lo zucchero mescolati bene, aggiungete il tabacco e lasciare in infusione per 20 minuti, passare in gelatiera oppure nel PacoJet.



Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.