



# STELLA DI PANNA COTTA BICOLORE

A CURA DI ROBERTO PUMA E ANNA PICCOLINI\*

## INGREDIENTI

(per 4 stelle)

### PER LA PANNA COTTA BIANCA

- ½ l di panna fresca
- 80 g di zucchero
- 10 g di rum
- 8 g di gelatina in fogli
- 1 bacca di vaniglia

### PER LA PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

- ½ l di panna fresca
- 80 g di zucchero
- 70 g di cioccolato fondente al 70%
- 10 g di Grand Marnier
- 8 g di gelatina in fogli
- 1 bacca di vaniglia

### PER LA FINITURA

- cannella in polvere

## Attrezzatura

Stampi in silicone o in alluminio a forma di stella

 **Difficoltà**  
media

 **Tempo**  
20 min. la preparazione  
20 min. la cottura  
2 ore e 15 min. il riposo

 **Calorie**  
360 ogni 100 g



## SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono approcciare o approfondire il mondo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:  
Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it

\* Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf "Associazione Italiana Cuochi Formatori" ([www.aicf.it](http://www.aicf.it)) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "Federazione Nazionale Personal Chef" ([www.federpersonalchef.it](http://www.federpersonalchef.it)).

Scuola dei Sapori Srl - Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



[ TECNICA PASTICCERA ]

## PREPARAZIONE

**1.** Preparare la panna cotta bianca. Far ammorbidire i fogli di gelatina in una terrina di acqua fredda; scaldare la metà della panna portandola a circa 70 °C assieme allo zucchero e alla bacca di vaniglia. Aggiungere la gelatina scolata e strizzata e mescolare con un cucchiaio fino a completo scioglimento. Eliminare la bacca di vaniglia, aggiungere la panna rimanente e aromatizzare con il rum.

**2.** Preparare la panna cotta al cioccolato. Far ammorbidire i fogli di gelatina in una terrina di acqua fredda; scaldare metà della panna portandola a circa 70 °C assieme allo zucchero e alla bacca di vaniglia. Tritare finemente il cioccolato e unirlo alla panna calda, mescolando con cura. Quando il cioccolato sarà completamente incorporato, aggiungere la gelatina scolata e strizzata e mescolare con un cucchiaio fino a completo scioglimento. Eliminare la bacca di vaniglia, aggiungere la panna rimanente e aromatizzare con il Grand Marnier.

**3.** Montare il dolce. Versare negli stampini a forma di stella la panna cotta bianca, riempiendoli per circa 2 cm. Far raffreddare in frigorifero per circa 15 minuti, affinché il composto possa iniziare a prendere consistenza. Quando il composto sarà sufficientemente compatto, versare negli stampini la panna cotta al cioccolato nella stessa proporzione. Far raffreddare in frigorifero per almeno due ore. A raffreddamento completato sformare la panna cotta dagli stampini e decorare la superficie con una spolverata di cannella in polvere.



### ASTUZIE DI CHEF...

Per la decorazione, potete sostituire la cannella con cacao in polvere, granella di nocciole, mandorle o qualunque altro ingrediente sia di vostro gradimento.

## DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

La panna cotta è un dolce di origini piemontesi risalente ai primi anni del 1900. Si dice che sia stata preparata la prima volta nelle Langhe a cura di una signora ungherese. Nella sua versione classica si usa la gelatina alimentare, chiamata anche colla di pesce, per addensare il composto. Alcuni invece preferiscono utilizzare gli albumi d'uovo per ottenere un prodotto più morbido e meno gelatinoso.

Il nome del dolce si riferisce chiaramente alla panna che viene "cotta" e resa compatta e morbida attraverso la cottura e l'uso della gelatina. Portando la panna ad alte temperature o peggio portandola ad ebollizione, rischiamo di perdere la fragranza e la freschezza dell'ingrediente principale. Nelle versioni più moderne la panna viene scaldata solo in parte, per consentire lo scioglimento dello zucchero e della gelatina, unendo una seconda parte di panna non scaldata per preservare la freschezza della preparazione.

Il liquore va aggiunto solo nella fase finale della lavorazione per mantenere inalterati gli aromi e i profumi.

I liquori utilizzati nelle ricette sono solo ingredienti aromatici, nel caso di consumo da parte di bambini possono essere eliminati senza precludere la riuscita del dolce.

[ PİLLOLE DI VINO ]



Novità in arrivo sulle nostre tavole, eventi e riconoscimenti dei nostri vini. Ecco la selezione di questo mese tutta da degustare!

**1. IL NATALE È UNA SORPRESA CONTINUA CON VEUVE CLICQUOT** | Quest'anno la storica Maison Veuve Clicquot impreziosisce il Natale con una collezione unica e sorprendente che spicca per raffinatezza, gusto ed eleganza. Molte le proposte, adatte a tutti coloro che desiderano regalare e regalarsi le emozioni di pregiate Cuvée senza rinunciare a oggetti di sofisticato design, pratici e preziosi. Tra tutte spicca la Veuve Clicquot Fridge Rosé, che conferma la volontà di stupire della Maison de Champagne: dopo essere stata la prima a commercializzare uno Champagne Rosé nel 1775, Veuve Clicquot presenta la versione Rosé di Veuve Clicquot Fridge, l'interpretazione moderna del classico frigorifero vintage degli anni '50. Veuve Clicquot Fridge Rosé contiene una bottiglia di Veuve Clicquot Rosé e ne mantiene la temperatura ottimale di degustazione per due ore. In edizione limitata, è perfetta per un regalo di classe. | [www.veuve-clicquot.com](http://www.veuve-clicquot.com)

**2. PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY DOGARINA SI VESTE D'ORO** | Natale è sinonimo di bollicine, e anche le migliori bottiglie si vestono a festa. Come le esclusive confezioni di Prosecco Doc Millesimato Extra Dry Dogarina, in versione Magnum, dalla bottiglia completamente dorata in edizione limitata che trasmette anche al solo sguardo note di lusso, raffinate ed eleganti, per una originale idea regalo in previsione

delle festività. Per completare l'opera, la splendida bottiglia è corredata dalla storica etichetta barocca nero/oro, che contraddistingue ormai da tempo i vini di alta gamma prodotti dall'azienda veneta. Oltre ad avere un forte impatto estetico, la bottiglia dorata protegge il vino dalla luce diretta e ne preserva le sue caratteristiche più a lungo, conservandone sapori e profumi floreali e suadenti, con uno spiccato carattere e sapidità. | [www.vignadogarina.com](http://www.vignadogarina.com)

**3. LA BICENTENARY LIMITED EDITION PERRIER-JOUËT È FIRMATA DANIEL ARSHAM** | Arriva anche in Italia la nuova Cuvée Belle Epoque 2004, che saluta con stile il bicentenario della Maison Perrier-Jouët. Per l'occasione, l'artista americano Daniel Arsham ha creato una flûte di rara eleganza, ispirata al celebre bouquet floreale icona della Cuvée Belle Epoque disegnato nel 1902 da Emile Gallé, perfetta per degustare il nuovo millesimo 2004 di questa cuvée di prestigio, unica e rara. Un vino raffinato, floreale, setoso e consistente, impreziosito da un'infinità di aromi sottili e con un profumo estremamente generoso e persistente, l'ideale per brindare al meglio durante le feste. | [www.perrier-jouet.com](http://www.perrier-jouet.com)

**4. NON SOLO BOLLICINE: SI BRINDA CON LE BIRRE TENUTE COLLESI** | Anche la birra si prepara per la festa, grazie alle confezioni regalo di Tenute Collesi. L'azienda addobba i suoi prodotti di

punta, con eleganti birre artigianali adatte ad ogni occasione. Nello specifico, la Bionda Alter, bionda chiara non pastorizzata ad alta fermentazione, dalla schiuma ricca e cremosa a grana molto fine, perfetta per aperitivi, antipasti o piatti leggeri. O ancora la Triplo Malto, birra bionda non pastorizzata ad alta fermentazione, che grazie alla sua rifermentazione naturale in bottiglia presenta una schiuma fitta e stabile con una grana finissima. Birra dal gusto equilibrato, ben strutturato ed armonioso, con profumi fragranti e note di frutta gialla appena raccolta, ben si sposa con piatti di pesce o carni rosse, per brindare con gusto alle feste. | [www.collesi.com](http://www.collesi.com)

**5. IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA, POMMERY NOIR** | La Maison Pommery sceglie di lanciare, in un'esclusiva dedicata all'Italia, Pommery Noir, l'esclusivo Champagne custodito per l'occasione in un prezioso cofanetto Design Prestige e accompagnato da due calici neri in vetro soffiato. Un dono prezioso per i brindisi delle feste, questo blend di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier è uno Champagne elegante, dalla piacevole leggerezza che si combina con una bella vivacità. A queste caratteristiche gustative si aggiunge un "habillage" esclusivo: l'etichetta nera ricorda il packaging storico di Pommery e segna il ritorno dell'autentico bere di classe, in quanto pensato e ideato come vera reincarnazione della storica "Perla Nera". | [www.pommery.fr](http://www.pommery.fr)