

# **Gennaro Esposito, chef stellato, presenta:** **“Mont Blanc”** **Meringa e castagne**

**Tipologia piatto:** dessert

**Tipo piatto:** piano 24 cm

**Ingredienti per 4 persone:**

**Per la meringa:**

- » 300 gr di zucchero semolato
- » 150 gr di albume

**Per la crema di castagne:**

- » 300 gr di panna liquida con 35% di grassi
- » 150 gr di burro
- » 100 gr di crema di marroni
- » 30 gr di rhum
- » 12 gr di gelatina animale

**Per la salsa di mandarino:**

- » 1 lt di succo di mandarino
- » 300 gr di zucchero
- » 100 gr di glucosio

**Tempi di preparazione:** circa 90 min.

**Per il sorbetto al mango:**

- » 200 gr base di sorbetto  
(500 gr acqua - 200 gr zucchero semolato -  
50 gr glucosio - 4 gr neutro per gelati - 25 gr destrosio)
- » 200 gr di acqua
- » 75 gr di polpa di mango



**Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA)**

## **Per la meringa**

In una planetaria montare l'albume e unirvi lo zucchero poco alla volta. Continuare sino a raggiungere la giusta densità. Formare dei dischi da 5 centimetri sulla carta da forno e cuocere in forno termoventilato per 1 ora a 100°C.

## **Per la crema di castagne**

Riscaldare la panna a 40°C ed unirvi la gelatina precedentemente ammollata in acqua e strizzata bene. In un pentolino versare la crema di marroni con il burro ed aggiungere la panna a filo. Mescolare fino al raggiungere i 32°C. Solo quando il composto si sarà raffreddato aggiungere il rhum.

## **Per la salsa di mandarino**

Unire il succo di mandarino allo zucchero e far riscaldare per 2 minuti. Aggiungere il glucosio e cuocere a fiamma bassa fino ad ottenere la consistenza desiderata.

## **Per il sorbetto al mango**

Preparare la base per il sorbetto unendo in un pentolino prima l'acqua con lo zucchero. Lasciar riscaldare e successivamente aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare fino ad ottenere uno sciroppo denso. Frullare la base di sorbetto precedentemente ottenuta ed aggiungere l'acqua e la polpa di mango. Riporre il composto in congelatore per almeno 2 ore.

## **Composizione del piatto**

Adagiare un disco di meringa al centro del piatto. Aggiungere la crema di castagne e ricoprire con un secondo disco di meringa. Decorare il disco di meringa con dei maroon glaze passati allo schiaccia-aglio e completare il piatto con una quenelle di sorbetto al mango e la salsa al mandarino.

