

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parfait al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Fresco e golosissimo il parfait al caffè, ottimo come fine pasto, può concludere degnamente anche un pranzo importante. Basta curare la presentazione: un ciuffo di panna e qualche chicco di caffè e vedrete che figurone!

INGREDIENTI PER LA BASE SEMIFREDDO (O PÂTE A BOMBE)

ZUCCHERO 130 gr

ACQUA 36 gr

TUORLO D'UOVO circa 5 - 100 gr

PER IL SEMIFREDDO

PANNA FRESCA 250 gr

ZUCCHERO 300 gr

ACQUA 300 gr

CAFFÈ in polvere - 150 gr

PREPARAZIONE

- 1 Versate l'acqua in una piccola casseruola, unite lo zucchero e portatelo ad ebollizione fino a raggiungere i 121°C.



- 2** Montate i tuorli con le fruste elettriche o in una planetaria fino a renderli gonfi e spumosi aggiungendo lo sciroppo a filo.



- 3** Continuate a montare fino a che il composto raggiunga la temperatura ambiente.

Preparate il tablit facendo caramellare a secco lo zucchero, aggiungendolo alla casseruola poco per volta aspettando che il precedente si sia sciolto.



4 Fate bollire l'acqua e versatevi il caffè in polvere.



- 5 Versate l'acqua con il caffè sullo zucchero caramellato e fatelo cuocere per qualche minuto.



- 6 Lasciate il composto a riposare per circa mezz'ora, quindi filtratelo.



- 7 Unite il tablit alla base semifreddo ed incorporatevi delicatamente la panna montata, mescolando dal basso verso l'alto.



- 8 Distribuite il composto in uno stampo grande o in stampini monoporzione e riponete in freezer per almeno 6 ore prima di servire.

