



PARFAIT ALLE MANDORLE GLASSATO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Per il parfait

150 gr di pasta di mandorle
500 gr di panna semi montata
100 gr di mandorle pralinate

Per la pate a bombe

215 gr di zucchero
80 gr di acqua
165 gr di tuorlo

Per la glassa al cioccolato

50 gr di mandorle pralinate
250 gr di cioccolato fondente

Procedimento

Mettere lo stampo per il parfait in freezer alcune ore prima della preparazione.
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e unire le mandorle pralinate tritate grossolanamente.

Rivestire lo stampo con cioccolato alle mandorle, scolare il cioccolato in eccesso e riporre in frigo.

Preparare la pate a bombe:

In un pentolino cuocere lo sciroppo di acqua e zucchero a 120° e colarlo sui tuorli mentre montano in planetaria.

Montare la massa fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.

Pesare 330 gr di pate a bombe e unire la panna semi montata, mescolare delicatamente e, da ultimo, le mandorle pralinate tritate.

Colare il parfait nello stampo foderato con cioccolato.

Riporre in frigo e, quando si sarà rassodato colare il restante cioccolato per coprire completamente il dessert.

Far riposare in frigo fino al momento di servire.