Amaretti di Mombaruzzo (Amaretti de Mombaruzzo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amaretti

Avellanas repeladas: 100 g
Harina de maíz fina: 60 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Claras de huevo: 8 Unidades
Levadura en polvo: 30 g
Azucar: 500 grs.
Sal: Una pizca
Almendras amargas repeladas: 100 g
Almendras dulces repeladas: 100 g

Helado de ricotta y chocolate

Manteca: 100 g
Chocolate cobertura: 300 g
Ron: 30 cc
Azucar impalpable: 50 grs.
Azucar: 100 grs.
Ricotta: 500 g
Leche: 1/2 Vaso

Sabayon

Yemas de huevo: 4 Unidades
Moscato: 4 Medidas
Azucar: 4 Medidas
Vino blanco seco: 4 Medidas

Preparación de la Receta

Amaretti

- Procese las frutas secas por separado y luego mézclelas con la *levadura* y la *harina* de maíz.
- Bata las claras con la sal hasta espumarlas.

- Incorpore el azúcar común y continúe batiendo hasta alcanzar el punto nieve.
- Agregue la mezcla de frutas secas y mezcle con cuidado.
- Disponga en una manga repostera y distribuya porciones pequeñas en pirotines
- Cocine en el horno precalentado a 170/190º C hasta que se vean dorados.
- Retire del horno, espolvoree con azúcar impalpable y lleve nuevamente al horno por unos minutos.

Sabayon

- Reserve una parte de la cáscara de un *huevo* para utilizar como medida.
- En un bowl disponga las yemas, el azúcar, el moscato y el vino.
- Lleve sobre un baño María suave y bata hasta que espese ligeramente.

Helado de ricotta y chocolate

- Tamice la ricotta con el azúcar común y el azúcar impalpable.
- Pique el *chocolate* y derrita con la *manteca* y la leche.
- Retire del fuego, deje bajar la temperatura y agregue la ricotta y el *ron*.
- Lleve al freezer hasta que tome consistencia.
- Presentación
- En el centro de un plato sirva una porción de sabayon formando un espejo, encima una quenelle de helado y a un lado una porción de amaretti.
- Espolvoree con azúcar impalpable y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/amaretti-di-mombaruzzo-amaretti-de-mombaruzzo