

*Crema di Mascarpone con vele di frolla al caffè e ganache di cioccolato*

Ricetta a cura di  
LA BOTTEGA DELL'ARTE - PISTOIA



**PREPARAZIONE:**  
**LIVELLO: MEDIO**  
**DOSI:**

### **INGREDIENTI**

3 tuorli di uovo  
90 gr zucchero  
500 gr mascarpone  
1 uovo  
230 gr farina tipo 00  
20 gr polvere di caffè  
125 gr burro  
125 gr zucchero  
100 gr cioccolato fondente 50%  
30 gr burro  
500 gr panna fresca

### **PREPARAZIONE**

**Crema:**

Sbattere i tuorli e lo zucchero energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unire il mascarpone ed amalgamare il tutto ottenendo così la crema di mascarpone.

**Frolla:**

Unire in un recipiente la farina, il caffè, lo zucchero ed il burro tagliato a cubetti. Lavorare il tutto con le mani fino a che il burro non si è completamente disfatto. Successivamente aggiungere l'uovo ed impastare. Avvolgere l'impasto con la pellicola e lasciare riposare in frigo per 8 ore.

**Ganache:**

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato ed il burro poi aggiungere la panna tiepida e mescolare fino ad ottenere la ganache.



### **LA BOTTEGA DELL'ARTE**

Sita nel centro storico di Pistoia, La Bottega dell'Arte nasce nel 2010 come piccola bruschetteria ed enoteca.

Oggi la Bottega dell'Arte, pur mantenendo le sue origini, è un ottimo ristorante dove si possono degustare piatti di carne e pesce. I piatti più rinomati preparati dallo Chef Pasquale Liguoro sono il filetto di manzo pancettato ripieno di Bufala e la bistecca di tonno in crosta di pistacchi di cui abbiamo la ricetta. Da quest'anno il locale è diventato associato FISAR e sede dei corsi ufficiali per sommelier grazie alla collaborazione con Angelo Laino Delegato Fisar Pistoia. Il locale vanta una cantina di oltre 50 etichette di vini ed una vasta scelta di birre artigianali. Aperto tutti i giorni dalle 18.00 dall'aperitivo, cena e dopo cena cocktail bar.

**Piazzetta Ortaggio, 4, 51100 Pistoia PT**  
**Telefono: 0573 359044**



**VINO CONSIGLIATO**  
*Particolare Dolce*  
**SPUMANTE**