



### Tris

Cuochi: Giorgia Carlotta e Gabriele

Ispirata: inferno, purgatorio, paradiso dantesco

Tipologia: Dolce

Difficoltà: Difficile

## Ingredienti:

### per marquise

tuorli .....	105g
albumi.....	225g
zucchero a velo.....	315g
cacao amaro .....	90g
fecola di patate .....	30g
zucchero semolato per spolverizzare .....	

### per gelatina di albicocche

cioccolato fondente .....	60g
panna fresca liquida .....	125g
tuorli .....	25g
colla di pesce .....	1,5g

---

cioccolato al latte .....	125g
panna fresca liquida .....	125g
tuorli .....	25g
colla di pesce .....	1,5g

---

cioccolato bianco .....	125g
panna fresca liquida .....	125g
tuorli .....	25g
colla di pesce .....	1,5g

## Preparazione:

### Tempi di cottura:

Marquise: montare i tuorli con 15g di zucchero a velo. A parte montare gli albumi con lo zucchero rimanente. Unire i due composti aggiungendo il cacao e la fecola. Mescolate delicatamente per incorporare bene tutti gli ingredienti. Versate il composto ottenuto su una placca foderata con carta da forno e livellato con una spatola in uno strato spesso circa 8mm. Cuocete in forno preriscaldato a 200 °c per 8-9 minuti. Infine spolverizzate con zucchero semolato. Prendere uno stampo con il fondo removibile, ricopriolo con della carta da forno e metterci la marquise. Montare tutta la panna e dividerla in tre parti, fare lo stesso con i tuorli. Reidratare la colla di pesce in acqua fredda, fondetela in un pentolino con un po' di

acqua o di latte e dividete anche essa in tre parti. Cominciare a lavorare il cioccolato partendo da quello fondente. Scioglierlo a bagnomaria quindi aggiungete una parte di gelatina, una parte dei tuorli e un terzo della panna montata. Emulsionare con una frusta. Quando il composto sarà liscio e cremoso, aggiungete il resto della panna, incorporandola delicatamente. Riempite n terzo dello stampo con la mousse al cioccolato fondente, livellate con un cucchiaino e mettete nel congelatore. Passare quindi a preparare la mousse al cioccolato al latte nello stesso modo e terminare con quella al cioccolato bianco. Lasciare riposare per un paio d' ore nel congelatore. Solo allora potrete lucidarlo con un velo di gelatina di albicocche. Decorare a piacere con riccioli di cioccolato o con quello che volete.

### Poesia:

*A Dante ci siamo ispirati  
Facendo la tris ai tre cioccolati  
Inferno, Purgatorio e Paradiso  
Ogni strato è stato diviso  
Mangiarne una fetta non fa mai male  
Ma è sempre meglio non esagerare  
O tra i golosi rischi di andare.*

### Foto del piatto:

