

Vacherin

come dal pasticciere... quasi meglio

Paul Simon
Fotografie di Charlotte Lascève



BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario

preparazione

gli utensili	4
ricetta di base della meringa	6
forma delle meringhe	8
meringhe aromatizzate	10
chantilly	12
7 variazioni	14
per un buon sorbetto	16

dolci grandi

vacherin alla vaniglia	18
vacherin ai lamponi	20
vacherin al cioccolato	22
vacherin alla fragola	24
vacherin alla pesca	26
vacherin all'albicocca	28
vacherin ai marshmallow	30
vacherin al ciocco-latte	32
vacherin "speciale compleanno"	34
vacherin norvegese	36

versioni monoporzione

mini vacherin da sgranocchiare	38
kit subito pronti	40
kit chic	42
classici monoporzione	44
vacherin al mango	46
vacherin alle mandorle tipo charlotte	48
vacherin all'ananas	50
vacherin cioccolato e mandorle	52
vacherin pralinato	54
vacherin tutto caramello	56
vacherin agli agrumi	58
vacherin banana split	60
vacherin ciocco-cannella	62
vacherin alle pere	64
vacherin in love	66
vacherin per due	68
vacherin all'amaretto	70



PER 6 PERSONE • PREPARAZIONE: 30 MINUTI + 2 ORE E 30 PER LA MERINGA

vacherin norvegese

12 meringhe a biscotto

1 albume

30 g di zucchero semolato

30 g di zucchero a velo

meringa "italiana" semplificata

4 albumi

120 g di zucchero semolato

120 g di zucchero a velo

gelato

600 g circa di gelato alla vaniglia

decorazione

100 g di confettura di ciliegie nere

flambage

10 cl di cognac

- Preparare 12 meringhe a biscotto seguendo il procedimento della ricetta a pagina 6.
- Per realizzare la meringa "italiana", montare gli albumi a neve ferma, aggiungere lo zucchero semolato e lavorare nello sbattitore per altri 10 minuti. Passare lo zucchero a velo al setaccio e aggiungerlo delicatamente agli albumi. Trasferire il tutto in una tasca da pasticciere e conservare a parte.
- Disporre le meringhe a biscotto su un piatto (delle stesse dimensioni del vostro blocco di gelato alla vaniglia) e ricoprirle con confettura di ciliegie.
- Sovrapporre il blocco di gelato alla vaniglia sulle meringhe e nappare con confettura di ciliegie nere.
- Ricoprire con meringa italiana secondo la vostra fantasia. Congelare per 2 ore.
- Al momento di servire, scaldare il cognac, fiammeggiarlo e nappare il vacherin con il cognac flambato.



PER 6 VACHERIN • PREPARAZIONE: 15 MINUTI + 2 ORE E 30 PER LA MERINGA

vacherin agli agrumi

meringa

1 albume
30 g di zucchero semolato
30 g di zucchero a velo

chantilly

30 cl di panna liquida
100 g di zucchero
1 cucchiaino di Grand Marnier

sapore

2 arance
50 g di zucchero
20 cl di acqua

sorbetto

300 g circa di sorbetto al pompelmo

utensili

6 stampini in silicone per muffin

- Preparare la meringa seguendo il procedimento della ricetta a pagina 6 e realizzare 6 meringhe mikado (o qualcuna in più).
- Con l'apposito attrezzo prelevare le scorze alle arance, tritarle finemente, cuocerle per 10 minuti in 20 cl di acqua con 50 g di zucchero.
- Rimuovere la membrana bianca dalle arance pelate al vivo, separare gli spicchi e tagliarli a cubetti.
- Preparare la chantilly seguendo il procedimento della ricetta a pagina 12. Mescolare alla chantilly ben ferma, le scorze candite raffreddate, il Grand Marnier e i cubetti d'arancia. Riempire con il composto gli stampini per muffin e congelare per 2 ore.
- Sformare, sistemare in cima una pallina di sorbetto e guarnire con una meringa mikado.



un dolce tripudio di meringa, crema chantilly e gelato,
perfettamente combinati per dare vita
a un esuberante classico della pasticceria.

Che sia di grandi dimensioni oppure un monoporzione,
che sia realizzato secondo la ricetta classica o una più
moderna variante, il vacherin vi conquisterà al primo
sguardo, e dopo il primo assaggio non potrete più
fare a meno di lui! La croccantezza delle meringhe,
la dolcezza della crema e la
freschezza del gelato
saranno abbinati di volta
in volta alla frutta o al
cioccolato, in quasi
30 ricette tutte da
provare.



• **PICCOLE GOLOSITÀ** •
www.bibliothecaculinaria.it

BIBLIOTHECA CULINARIA



€ 11,40

ISBN : 978-88-95056-68-5



9 788895 056685