



Chef Gianluca Panceri
Cilindro di mais valdostano

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

INGREDIENTI

PER IL CILINDRO DI POLENTA:

125 G FARINA POLENTA CHAPPOZ
75 G FARINA "00"
100-115 G ACQUA
18 G SALE
40 G OLIO EVO

PER IL RIPIENO:

100 G VALLÉE D'AOSTE
FROMADZO DOP
50 G PANNA LIQUIDA

PROCEDIMENTO

PER IL CILINDRO DI POLENTA:

Far bollire l'acqua, il sale e l'olio;
unire le farine a pioggia.
A cottura ultimata (circa 40 minuti),
stendere sottilmente su un banco oleato
(o su carta da forno) e far raffreddare.
Ritagliare l'impasto a cerchio o quadri,
formare dei cilindri utilizzando uno
stampo a cannoli e far asciugare
in forno a 180°C per 5 minuti

PER IL RIPIENO:

Portare a bollore la panna,
aggiungere il Vallée d'Aoste
Fromadzo DOP grattugiato e inserire
il composto ottenuto in un sifone.
Unire due cariche gas e far raffreddare
il composto in frigo.



Chef Gianluca Panceri
Nuvola d'alpeggio

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

INGREDIENTI

PER LA FARCIA:

150 G RICOTTA DI CAPRA
100 G MASCARPONE
50 G DI MIRTILLI
50 G ZUCCHERO A VELO

PER IL CRUMBLE:

100 G BURRO
100 G ZUCCHERO
100 G FARINA DI MANDORLE
100 G FARINA DI RISO
Q.B. CANNELLA, ZENZERO IN POLVERE,
PEPE BIANCO

PROCEDIMENTO

PER LA FARCIA:

Unire tutti gli ingredienti con la frusta.
Mettere il composto ottenuto
nel sacco a poche.

PER IL CRUMBLE:

Aggiungere tutti gli ingredienti nella
planetaria, mescolare con l'utilizzo
di una foglia.
Collocare il composto in una teglia,
sbriciolandolo con l'ausilio
di una forchetta.
Cuocere a 180°C
per circa 12 minuti