

## Il menù di San Valentino

Il menù che vi proponiamo è molto equilibrato, di alto livello e piuttosto semplice nella realizzazione. Ha il pregio di unire la cucina di due grandissimi - **Claudio Salter** per l'antipasto *Carpaccio di rombo* e **Ernst Knam** per il dessert *Cubo di cioccolato* - a quella di due giovani emergenti, ovvero **Francesco Volpe** per i *Paccheri* e **Fabrizio Spera** per i *Bocconcini di pescatrice*. Da bere, perché non tentare qualcosa di davvero speciale? Da provare a tutto pasto lo champagne Ruinart Rosé dell'antica maison francese e, con il dessert, un Barolo Chinato di Cocchi.

*a cura di Roberto Spera e della redazione di Kataweb*



### Il dessert

#### **Cubo di cioccolato, gelatina di Barolo Chinato e arance caramellate** (di Ernst Knam)

**Ingredienti:** per quattro persone vi serviranno 100 grammi di cioccolato fondente; 60 grammi di massa di cacao (cacao grezzo pressato senza zucchero e burro di cacao), 40 grammi di burro; 150 grammi di albume; 50 grammi di zucchero; 2,4 dl di Barolo Chinato; 10 grammi di gelatina in fogli; 120 grammi di zucchero di canna; 6 arance non trattate; 6 anice stellato; 60 grammi di Cointreau; 10 grammi di amido di riso; 6 quadretti di Pan di Spagna al cacao senza farina della stessa dimensione della base del cubo. Pan di Spagna al cioccolato senza farina (o pasta Marquise) dose per un rettangolo 20x25 cm: 2 tuorli; 3 albumi; 140 grammi di zucchero a velo; 40 grammi di cacao in polvere; 20 grammi di maizena.

Per la **preparazione:** Pasta Marquise: Montare separatamente i tuorli e gli albumi con lo zucchero a velo poi unire il tutto incorporando con molta delicatezza il cacao e la maizena fatti scendere da un setaccio. Stendere l'impasto su una placca da forno di 0,5 cm di altezza e cuocere in forno caldo a 180°C per 8-10 minuti. Tagliare a scaglette il cioccolato fondente e la massa di cacao, metterli in una bastardella insieme al burro a pezzetti e sciogliere a bagnomaria mescolando. Estrarre dall'acqua e lasciare intiepidire.

Montare a neve gli albumi, unire lo zucchero poi incorporarli delicatamente al cio