

MARCO VENTURINO
primo classificato
nel Ranking mondiale
Gelato Festival World Masters
Gelateria I Giardini di Marzo
di Varazze



#RICETTE

IMPALPABILE *leggerezza*

Petali di rosa, basilico e tanta maestria per creare due specialità che valorizzano gli ingredienti del territorio ligure



BOCCA DI ROSA

base bianca 500 g - cioccolato bianco 300 g
acqua di rose 200 g

PROCEDIMENTO

Preparare la pastorizzata. Sciogliere il cioccolato bianco nel forno a microonde e aggiungere un po' di pastorizzata al cioccolato bianco, emulsionando il tutto. Quando è ben amalgamato, aggiungere altro cioccolato bianco e l'acqua di rosa, preparata per infusione con petali di rose Rugosa, Gallica e Mucosa. Introdurre la miscela così ottenuta nel mantecatore. Servire decorando con petali di rosa.



LIGURETTO

miscela di sorbetto limone 900 g
basilico genovese DOP 100 g

PROCEDIMENTO

Preparare il sorbetto al limone, tenere da parte 50 g di acqua del sorbetto che si emulsionerà con le foglie di basilico. Una volta ben amalgamato il tutto, introdurre nel mantecatore. Servire possibilmente decorando con foglie di basilico genovese, insieme a una fetta di limone disidratato.