

## ALBRICI IN 8 MINUTI

PUBBLIREDAZIONALE



# Chef Albrici e Chocolat Stella: maestria e qualità si fondono per creare un dessert perfetto



Chi meglio di un grande Chef svizzero potrà mai deliziarsi con un tortino al cioccolato? Assolutamente nessuno, infatti con Lorenzo Albrici e Chocolat Stella siamo in una botte di ferro. Una vera esperienza gustativa creata ad hoc con un cioccolato particolare. Il motivo? Tra i suoi ingredienti vi è anche l'aggiunta della panna che lo rende ancora più piacevole al palato. Lorenzo ha deciso di amalgamarlo a burro, zucchero e uova ed abbinarlo a pistacchi caramellati e composta di lamponi. Come nasce l'idea di un dolce così perfetto? «Amo utilizzare il cioccolato dell'azienda Stella nelle mie creazioni, lo trovo un ottimo prodotto. E se si parla di Stella, non posso non ricordare il grande Conti-Rossini, Chef con il quale ho anche collaborato a Zurigo. Una bella persona, fonte di ispirazione ed orgoglio per il nostro Ticino. Fu lui il primo ad utilizzare questa tavoletta di cioccolato per la mousse alla quale ha dato il nome di sua mamma, che si chiamava proprio Stella. Il dolce



**lo chef**  
**Lorenzo Albrici**  
Locanda Orico, Bellinzona

che propongo oggi vuole rivisitare la sua idea». Un'ispirazione perfettamente riuscita, in onore dell'amico Angelo Conti-Rossini, stimato Chef con due stelle Michelin e grande personaggio, nonché pioniere nell'utilizzo di Chocolat Stella nella

preparazione di dolci d'autore. Per suggellare questa speciale collaborazione, a Conti-Rossini venne anche dedicato l'interno della tavoletta di cioccolato in cui venne messa nero su bianco la ricetta del suo famoso dolce. Nata nel 1928, con sede a Giubiasco, l'azienda Chocolat Stella pone da sempre estrema attenzione alla provenienza della materia prima, producendo unicamente cioccolato di altissima qualità e vantando anche prodotti di varietà biologiche, senza zucchero, vegane e fairtrade. Sebbene Albrici non sia un gran goloso di dolci, al cioccolato non rinuncia. Il suo preferito? «Effettivamente i dolci non sono la mia passione più grande, ma da bravo svizzero al cioccolato non rinuncio. Fa parte della nostra cultura, e quando lo mangio opto sempre per un fondente di qualità». E chissà che, dopo Conti-Rossini, sulle tavolette di Chocolat Stella non venga impressa pure una ricetta di Albrici? Noi il suggerimento lo stiamo dando...

## Tortino al cioccolato Stella, pistacchi caramellati, composta di lamponi

### Ingredienti

- ✓ 200 g di cioccolato pure crème Chocolat Stella
- ✓ 5 uova
- ✓ 200 g di burro
- ✓ 250 g di zucchero
- ✓ 20 g di pistacchi di Bronte
- ✓ 100 g di lamponi
- ✓ zucchero per caramellare i pistacchi

### Preparazione del piatto

1. Tagliare cioccolato e burro a pezzetti
2. Farli fondere in una bacinella a bagnomaria, mescolando a mano con un cucchiaino
3. In un'altra bacinella, rompere le uova e mischiarle con il frustino, aggiungere lo zucchero e amalgamare il tutto continuando a mischiare manualmente
4. Unire il contenuto delle due bacinelle e amalgamare fino ad ottenere una massa omogenea
5. Disporre la massa sulla carta da forno in una pirofila
6. Infornare a 180° per 25 minuti
7. In una padella calda, far sciogliere dello zucchero per poi caramellarvi i pistacchi. Aggiungere a piacimento altro zucchero durante la fase di caramellizzazione. Una volta caramellati, lasciarli raffreddare.
8. Preparare la composta di lamponi: tritare a mano i lamponi e, in una bacinella, aggiungerci una punta di zucchero. Mescolare.
9. Tritare grossolanamente i pistacchi caramellati fino ad ottenere una granella di pistacchio
10. A cottura ultimata, togliere la pirofila col tortino dal forno e lasciarlo raffreddare 10 minuti a temperatura ambiente per servirlo tiepido
11. Impiattare tagliando una fetta di tortino e guarnendo con composta di lamponi e pistacchi caramellati

**Tempo totale** 45 minuti

**Difficoltà** ★★★★★

Se ti sei perso la puntata su Teleticino con la spiegazione della ricetta da parte dello Chef, puoi riguardarla su [teleticino.ch](http://teleticino.ch) e [ticinonews.ch](http://ticinonews.ch)

