



DIVINE IN PINK

*SCRIGNI® with  
"GORGONZOLA DOP"  
CHEESE and RUBY Limited  
CHOCOLATE edition*



Magnifico agli occhi, delizioso al palato: è Ruby, l'esuberante cioccolato rosa che abbiamo scelto come coprotagonista di questo ripieno. Dolce, fruttato e lievemente aspro, in questa nuova Divina Creazione incontra il sapore piccante e inconfondibile del Gorgonzola DOP, per un'esperienza sensoriale che coinvolge gusto, olfatto e vista come mai prima.

Magnificent to look at, delicious to taste: this is Ruby, the exuberant pink chocolate that we have chosen to co-star in this filling. Sweet, fruity and slightly tart, in this new Divina Creazione it meets the unmistakable, piquant flavour of Gorgonzola DOP cheese, for a sensory experience that involves taste, smell and sight as never before.

Magnifique à la vue, délicieux au palais : voici Ruby, le chocolat rose exubérant que nous avons choisi comme covedette de cette farce. Doux, fruité et légèrement amer, dans cette nouvelle Divina Creazione, il rencontre la saveur piquante et inimitable du Gorgonzola DOP, pour une expérience sensorielle qui engage le goût, l'odorat et la vue, comme jamais auparavant.

Augenschmaus und Gaumenfreude: Ruby, die fantastische rosa Schokolade, die wir für diese Füllung zur Hauptzutat erkoren haben. Süß, fruchtig und etwas herb trifft sie in dieser neuen Divina Creazione auf den scharfen und unverwechselbaren Geschmack des Gorgonzola mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP). Für eine sinnliche Erfahrung, die den Geschmacks-, Geruchs- und Sehsinn wie noch nie zuvor einbezieht.

Magnífico ante los ojos, delicioso en el paladar: es Ruby, el exuberante chocolate rosa que hemos elegido como protagonista de este relleno. Dulce, frutado y ligeramente áspero, en esta nueva Divina Creazione encuentra el sabor picante e inconfundible del queso Gorgonzola DOP, para una experiencia sensorial que une gusto, olfato y vista como nunca antes.

EN

FR

DE

ES

# SCRIGNI® con “GORGONZOLA DOP” e CIOCCOLATO edizione RUBY limitata

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	PESO DI UN PEZZO WEIGHT PER PIECE	% DI RIPIENO % FILLING	MINUTI DI COTTURA COOKING TIME	PESO DEL CARTONE WEIGHT OF CARTON	CONFEZIONAMENTO PACKAGING
K138	da 16 a 20 g	67%	2	2 kg	7 vassoi da 16 pezzi ciascuno 7 trays containing 16 pieces each

INGREDIENTI SFOGLIA: semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%.

INGREDIENTI RIPIENO 67%: ricotta, mascarpone, cioccolato Ruby 15%, Gorgonzola DOP 13%, nocciole tostate, sale, pepe.

## SCRIGNI® with "GORGONZOLA DOP" CHEESE and RUBY CHOCOLATE Limited edition

EN

DOUGH INGREDIENTS: durum wheat semolina, eggs from barn-raised hens 29%.

FILLING INGREDIENTS 67%: ricotta, mascarpone, Ruby Chocolate 15%, Gorgonzola DOP 13%, toasted hazelnuts, salt, pepper.

## SCRIGNI® au FROMAGE “GORGONZOLA DOP” et CHOCOLAT RUBY Édition limitée

DE

INGRÉDIENTS DE L'ABAISSE: semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol 29%.

INGRÉDIENTS DE LA FARCE 67%: ricotta, mascarpone, chocolat Ruby 15%, Gorgonzola DOP 13%, noisettes grillées, sel, poivre.

## SCRIGNI® mit „GORGONZOLA DOP“ KÄSE und RUBY-SCHOKOLADE Limitierte Auflage

DE

ZUTATEN FÜR DEN TEIG: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung 29%.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG 67%: Ricotta, Mascarpone, Ruby-Schokolade 15%, Gorgonzola DOP 13%, geröstete Haselnüsse, Salz, Pfeffer.

## SCRIGNI® con QUESO “GORGONZOLA DOP” y CHOCOLATE RUBY Edición limitada

ES

INGREDIENTES DE LA PASTA: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo 29%.

INGREDIENTES DEL RELLENO 67%: ricota, queso mascarpone, chocolate Ruby 15%, Queso Gorgonzola DOP 13%, avellanas tostadas, sal, pimienta.



## ingredienti procedimento

### FOIE GRAS GLASSATO

150 g circa di foie gras terrina o patè  
Ice Chocolate Ruby q.b.  
Realizzare delle quenelle con il foie gras e lasciarle riposare in frigorifero; glassare quindi con Ice Chocolate Ruby sciolto.

### MERINGA DI ROSA CANINA

75 g di confettura di rosa canina non zuccherata  
50 g di zucchero semolato  
25 g di albumi a temperatura ambiente  
3 g di gelatina alimentare  
1 g di sale  
10 ml di acqua  
In una casseruola portare acqua e zucchero a 121 °C. Sbattere gli albumi, versare lentamente lo zucchero cotto, aggiungere la gelatina alimentare, la confettura di rosa canina frullata e il sale.  
Realizzare le meringhe di forma e dimensioni a piacere, cuocere in forno a 90 °C per 3 ore circa mantenendo lo sportello socchiuso. È possibile sostituire le meringhe con dei macaron.

### CAVIALE DI LAMPONI E RIBES ROSSO

100 g di purea di lamponi e ribes rosso setacciata  
2 g di agar  
Olio di semi q.b.  
Portare a bollire poca acqua con il gelificante, quindi versare nella purea di frutti a temperatura ambiente. Far gocciolare da una siringa senza ago il composto in una ciotola di olio di semi ben freddo.

### CORALLO AL MELOGRANO

70 g di acqua  
25 g olio di semi  
8 g farina di riso  
Succo di melograno q.b.  
In una ciotola amalgamare tutti gli ingredienti. Scaldare una padella antiaderente, versare poco composto, fare stendere e cuocere fino a essiccazione.

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

12 Scrigni® con "Gorgonzola DOP" e cioccolato Ruby  
10 g di burro di cacao Mycryo  
Rosolio a piacere  
Petali di rosa  
Cuocere in abbondante acqua gli Scrigni®, quindi mantenerli in padella con poco burro ed eventualmente qualche goccia di ottimo Rosolio.

## per quattro persone

Cospargere su piano bianco i petali di rosa, adagiare alternando le diverse preparazioni e gli Scrigni®, ultimare eventualmente con erbe decorative e la salsa di Rosolio.

Diverse tonalità di rosa per diverse consistenze: questa ricetta tono su tono è una celebrazione del colore del cioccolato Ruby presente nel ripieno. L'alternanza di sapidità e dolcezza delle diverse preparazioni contrasta con il gusto pieno del foie gras, per un risultato ricco ma bilanciato.



# SCRIGNI® WITH "GORGONZOLA DOP" CHEESE AND RUBY CHOCOLATE

with different textures of fruit and flowers, and glazed foie gras

## ingredients for 4 people

150 g approx. foie gras terrine or pâté  
Ruby Ice Chocolate as needed

75 g unsweetened rosehip preserve  
50 g fine sugar  
25 g egg whites at room temperature  
3 g gelatine  
1 g salt  
10 ml water

100 g sieved raspberry and redcurrant purée  
2 g agar  
Seed oil to taste

70 g water  
25 g seed oil  
8 g rice flour  
Pomegranate juice to taste

12 Scrigni® with "Gorgonzola DOP" cheese  
and Ruby Chocolate  
10 g Mycryo cocoa butter  
Rosolio to taste  
Rose petals

Different shades of pink for different textures: this tone-on-tone recipe is a celebration of the colour of the Ruby Chocolate contained in the pasta filling. The alternation of savoury and sweet in the different preparations creates contrast with the full-bodied flavour of the foie gras, for a rich but well-balanced result.

# SCRIGNI® AU FROMAGE "GORGONZOLA DOP" ET CHOCOLAT RUBY

avec ses différentes consistances de fruits et de fleurs, foie gras glacé

## ingrédients pour 4 personnes

150 g environ de foie gras en terrine ou en pâté  
Ice Chocolate Ruby en quantité suffisante

75 g de confiture de rose des chiens non sucrée  
50 g de sucre semoule  
25 g de blanc d'œuf à température ambiante  
3 g de gélatine alimentaire  
1 g de sel  
10 ml d'eau

100 g de purée de framboises et de  
groseilles tamisée  
2 g d'agar agar  
Huile végétale en quantité suffisante

70 g d'eau  
25 g d'huile végétale  
8 g de farine de riz  
Jus de grenade en quantité suffisante

12 Scrigni® au "Gorgonzola DOP" et  
chocolat Ruby  
10 g de beurre de cacao Mycryo  
Rossolis selon les goûts  
Des pétales de rose

Une multitude de tons de rose pour des consistances différentes : cette recette ton sur ton rend un véritable hommage à la couleur du chocolat Ruby contenu dans la farce. L'alternance de sapidité et de douceur des diverses préparations s'oppose au goût plein du foie gras, pour un résultat riche bien qu'équilibré.

### GLAZED FOIE GRAS

### preparation

Form quenelles with the foie gras and leave them to rest in the fridge; then glaze them with melted Ruby Ice Chocolate.

In a saucepan, bring the water and sugar to 121°C. Beat the egg whites, slowly pour in the cooked sugar, and add the gelatine, blended rosehip preserve and salt. Form the meringues into the size and shape desired, and cook in the oven at 90°C for around 3 hours, keeping the door ajar. It is possible to substitute the meringues with macarons.

Bring a small amount of water to a boil with the gelling agent, then pour in the room-temperature fruit purée. Use a syringe without a needle to drop beads of the mixture into a bowl of well-chilled seed oil.

Mix all the ingredients in a bowl. Heat a non-stick frying pan, pour in a small amount of the mixture, spread it out and cook until it dries out.

Cook the Scrigni® in plenty of water, and then toss them in the pan with a little butter and possibly a few drops of good-quality Rosolio. Scatter the rose petals on a white plate, lay out the different preparations alternated with the Scrigni®, and, if you wish, finish with decorative herbs and Rosolio sauce.

### RASPBERRY AND REDCURRANT CAVIAR

### POMEGRANATE CORAL

### DIVINE CREAZIONI® SCRIGNI®

EN

# SCRIGNI® MIT „GORGONZOLA DOP“ KÄSE UND RUBY-SCHOKOLADE

Früchte und Blumen mit unterschiedlicher Konsistenz, glasierte Foie Gras

## Zutaten für 4 Personen

150 g (ca.) Foie Gras, als Parfait oder Pâté  
Ice Chocolate Ruby nach Belieben

75 g ungesüßte Hagebuttenkonfitüre  
50 g Kristallzucker  
25 g Eiweiß bei Raumtemperatur  
3 g Speisegelatine  
1 g Salz  
10 ml Wasser

100 g durch das Sieb gestrichenes Püree  
von Himbeeren und roten Johannisbeeren  
2 g Agar-Agar  
Samenöl nach Belieben

70 g Wasser  
25 g Samenöl  
8 g Reismehl  
Granatapfelsaft nach Belieben

12 Scrigni® mit „Gorgonzola DOP“  
und Ruby-Schokolade  
10 g Kakaobutter Mycryo®  
Rosolio nach Belieben  
Rosenblätter

### GLASIERTE FOIE GRAS

### HAGEBUTTENBAISER

### KAVIAR AUS HIMBEEREN UND ROTEN JOHANNISBEEREN

### GRANATAPFELKORALLE

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

## Zubereitung

Aus der Foie Gras Nocken bilden und im Kühlschrank ruhen lassen; danach mit geschmolzener Schokolade Ice Chocolate Ruby glasieren.

In einer Kasserolle das Wasser mit dem Zucker auf 121 °C erhitzen. Die Eiweiße steif schlagen, langsam den Zuckersirup, die Speisegelatine, die pürierte Hagebuttenkonfitüre und das Salz einarbeiten. Baisers in beliebiger Form und Größe herstellen, im Ofen bei 90 °C etwa 3 Stunden bei angelehnter Oeffentür backen. Man kann die Baisers durch Macarons ersetzen.

Etwas Wasser mit dem Geliermittel aufkochen und bei Raumtemperatur zum Fruchtpüree geben. Aus einer Spritze ohne Nadel die Masse in eine Schüssel mit sehr kaltem Samenöl tropfen lassen.

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Eine Pfanne mit Antihaft-Beschichtung erhitzen, etwas von der Flüssigkeit hineingeben und bis zum Trocknen backen.

Die Scrigni® in viel Wasser kochen, danach mit Butter und nach Belieben mit ein paar Tropfen Rosolio in der Pfanne schwenken.

Eine weiße Unterlage mit Rosenblättern bestreuen, abwechselnd die verschiedenen Zubereitungen und die Scrigni® darauf anrichten, nach Belieben mit hübschen Kräutern und der Rosoliosöße garnieren.

Für jede Konsistenz einen besonderen Rosaton: Dieses Rezept Ton-in-Ton ist eine Hommage an die Farbe der Ruby-Schokolade in der Füllung. Der abwechselnd würzige und süße Geschmack der einzelnen Zubereitungen bildet einen Kontrast zum vollen Aroma der Foie Gras und ergibt ein reichhaltiges, aber ausgewogenes Endresultat.

# SCRIGNI® CON QUESO "GORGONZOLA DOP" Y CHOCOLATE RUBY

con las diferentes consistencias de frutas y flores, foie gras glaseado

## ingredientes para 4 personas

150 g aproximadamente de foie gras, terrina o pâté  
Ice Chocolate Ruby c/n

### FOIE GRAS GLASEADO

75 g de confitura de rosa canina sin azúcar  
50 g de azúcar granulado  
25 g de clara de huevo a temperatura ambiente  
3 g de gelatina alimentaria  
1 g de sal  
10 ml de agua

### MERENGUE DE ROSA CANINA

100 g de puré de framboresas y grosellas  
rojas tamizado  
2 g de agar-agar  
Aceite de semillas c/n

### CAVIAR DE FRAMBUESA Y GROSELLAS ROJAS

70 g de agua  
25 g de aceite de semillas  
8 g de harina de arroz  
Zumo de granada c/n

### CORAL DE GRANADA

12 Scrigni® con queso "Gorgonzola DOP"  
y Chocolate Ruby  
10 g de manteca de cacao Mycryo  
Rosoli a gusto  
Pétalos de rosa

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

## preparación

Realizar quenelles con el foie gras y dejarlas reposar en el frigorífico; luego glasear con Ice Chocolate Ruby derretido.

En una cacerola, hervir agua y azúcar a 121 °C. Batir las claras de huevo, verter lentamente el azúcar cocinado, agregar la gelatina alimentaria, la confitura de rosa canina licuada y la sal.

Realizar los merengues de forma y dimensiones a gusto, cocinar en el horno a 90 °C durante 3 horas aproximadamente manteniendo la puerta entreabierta. Es posible sustituir los merengues con macarons.

Hervir un poco de agua con el gelificante, luego verter el puré de frutas a temperatura ambiente. Hacer gotear de una jeringa sin aguja la mezcla en un bol con aceite de semillas bien frío.

En un bol, amalgamar todos los ingredientes. Calentar una sartén antiadherente, verter un poco de la preparación, esparcirla y cocinarla hasta su secado.

Cocinar en abundante agua los Scrigni® luego mezclarlos en sartén con un poco de mantequilla y, si se desea, algunas gotas de un buen Rosolí.

Esparrir en un plato blanco los pétalos de rosa, colocar alternando las diferentes preparaciones y los Scrigni® y, si se desea, terminar con hierbas decorativas y la salsa de Rosolí.

Diferentes tonalidades de rosa para diferentes consistencias: esta receta tono sobre tono es una celebración del color del chocolate Ruby presente en el relleno. La alternancia de sabor y suavidad de las diferentes preparaciones contrasta con el gusto definido del foie gras, para un resultado rico pero equilibrado.

DE

ES

## ingredienti procedimento

### MUSCHIO VERDE

3 uova tuorlo chiaro  
50 g olio EVO  
50 g farina di ceci  
10 g farina "00"  
20 ml acqua gassata  
30 g c.a. di erbe aromatiche (spinaci freschi, maggiorana, prezzemolo)  
5 g sale  
qualche goccia di essenza di muschio

### FROLLA CROCCANTE

100 g di farina "00"  
25 g di farina di nocciole  
60 g di burro freddo  
25 g di uovo intero  
2 g di sale grosso

### NOCCIOLE AL CARAMELLO SALATO

100 g di nocciole spellate  
50 g di zucchero semolato  
12 g di acqua  
sale q.b.

### GELÉE DI GIN

100 g di gin di qualità  
1 g di agar  
Eventualmente fiori bianchi a piacere

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

8 Scrigni® con "Gorgonzola DOP" e cioccolato Ruby  
10 g di burro di cacao Mycryo

per quattro persone

Realizzare una base di muschio verde, disporre gli Scrigni®, le nocciole, la gelée di gin e le tegole di frolla croccante salata. Ultimare con il fumo prodotto con l'ausilio dell'apposito affumicatore.

In questa ricetta dalle forti suggestioni boschive, la cremosità del ripieno viene esaltata nel contrasto con la croccantezza delle nocciole caramellate. Il richiamo al sottobosco è forte sia nelle note acidule del cioccolato Ruby - vicine a frutti rossi selvatici come il lampone e ribes rosso - sia nella freschezza delle erbe aromatiche presenti nel muschio.

# SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

su muschio verde, frolla croccante e nocciole al caramello salato, gelée di gin e "nebbia affumicata"



# SCRIGNI® WITH "GORGONZOLA DOP" CHEESE AND RUBY CHOCOLATE

on green moss, crunchy shortbread and hazelnuts in salted caramel, gin gelée and "smoked mist"

ingredients for 4 people

3 eggs with clear egg yolk  
50 g extra virgin olive oil  
50 g chickpea flour  
10 g "00" flour  
20 ml sparkling water  
approx. 30 g aromatic herbs  
(fresh spinach, marjoram, parsley)  
5 g salt  
A few drops of musk essence

100 g "00" flour  
25 g hazelnut flour  
60 g cold butter  
25 g whole eggs  
2 g coarse salt

100 g peeled hazelnuts  
50 g fine sugar  
12 g water  
Salt to taste

100 g quality gin  
1 g agar  
Optional white flowers as desired

8 Scrigni® with "Gorgonzola DOP"  
cheese and Ruby Chocolate  
10 g Mycryo cocoa butter

## GREEN MOSS

### preparation

Blend all the ingredients together, pass them through a fine sieve and pour them into a siphon, adding the gas cartridges. Leave to rest, and then pour the foam obtained into appropriate containers and cook in the microwave.

## CRUNCHY SHORTBREAD

Mix and knead the ingredients as if making shortcrust pastry. Leave to rest for a few minutes, then roll out the dough, cut into the desired shape, and cook in the oven until golden all over.

## HAZELNUTS IN SALTED CARAMEL

Pour the sugar and water into a saucepan. When it is golden around the edges, add the hazelnuts and leave them to caramelise. Spread out on a work surface and leave to cool.

## GIN GELÉE

Dissolve the agar in the gin in a small pan. Bring to a boil and then pour into moulds, leaving it to cool until lukewarm. Add edible white flowers as desired and place in the fridge.

## DIVINE CREAZIONI® SCRIGNI®

Cook the Scrigni® in plenty of salted water. Drain and toss in the pan with the butter. Form a base of green moss, and then arrange the Scrigni®, hazelnuts, the gin gelée and the pieces of salted shortbread. Finish with the smoke, produced using a special smoker.

In this recipe, which strongly evokes the woodland, the creaminess of the pasta filling is accentuated by its contrast with the crunchy caramelised hazelnuts. There is a strong sense of the undergrowth both in the tangy notes of the Ruby Chocolate - resembling wild red berries such as raspberries and redcurrants - and in the freshness of the aromatic herbs in the moss.

# SCRIGNI® AU FROMAGE "GORGONZOLA DOP" ET CHOCOLAT RUBY sur de la mousse verte, accompagnés d'une pâte croquante, noisettes au caramel salé, gelée de gin et « brume fumée »

ingrédients pour 4 personnes

3 œufs ayant un jaune clair  
50 g d'huile d'olive vierge extra  
50 g de farine de pois chiches  
10 g de farine type « 00 »  
20 ml d'eau pétillante  
30 g environ d'herbes aromatiques  
(épinards frais, marjolaine, persil)  
5 g de sel  
Quelques gouttes d'essence de musc

100 g de farine type « 00 »  
25 g de farine de noisettes  
60 g de beurre froid  
25 g d'œuf entier  
2 g de gros sel

100 g de noisettes pelées  
50 g de sucre semoule  
12 g d'eau  
Sel en quantité suffisante

100 g de gin de bonne qualité  
1 g d'agar agar  
Des fleurs blanches (si on le désire)

8 Scrigni® au "Gorgonzola DOP" et  
chocolat Ruby  
10 g de beurre de cacao Mycryo

## MOUSSE VERTE

Mixer tous les ingrédients ensemble, les passer au tamis fin et les verser dans le siphon. Ajouter alors les recharges de gaz. Laisser reposer, puis verser la mousse obtenue dans des récipients prévus à cet effet et cuire au four à micro-ondes.

## PÂTE CROQUANTE

Mélanger et pétrir les ingrédients comme pour la préparation d'une pâte sablée. Laisser reposer pendant quelques minutes, puis étendre la pâte, la couper de la forme désirée et la cuire au four jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée uniforme.

## NOISETTES AU CARAMEL SALÉ

Dans une casserole, verser le sucre et l'eau. Lorsqu'il est doré sur les bords, ajouter les noisettes et les laisser caraméliser. Répartir sur un plan de travail et laisser refroidir.

## GELÉE DE GIN

Délayer l'agar agar avec le gin dans une petite poêle. Amener à ébullition, puis verser dans les moules en laissant tiédir. Ajouter des fleurs blanches comestibles si on le désire et mettre au réfrigérateur.

## SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

Cuire les Scrigni® dans une grande quantité d'eau salée. Les égoutter et les mélanger avec le beurre dans une poêle. Former une base de mousse verte, disposer les Scrigni®, les noisettes, la gelée de gin et les tuiles de pâte sablée salée. Terminer en ajoutant la fumée produite à l'aide du fumoir prévu à cet effet.

Dans cette recette aux fortes nuances boisées, l'onctuosité de la farce est sublimée par le contraste avec la texture croquante des noisettes caramélisées. Le rappel du sous-bois se manifeste clairement tant dans les notes du chocolat Ruby - proches des fruits rouges sauvages, tels que les framboises et les groseilles - que dans la fraîcheur des herbes aromatiques de la mousse.

EN

# SCRIGNI® MIT „GORGONZOLA DOP“ KÄSE UND RUBY-SCHOKOLADE

auf grünem Moos, Knusperkeks und Haselnüsse mit gesalzenem Karamell, Gingele und „geräucherter Nebel“

Zutaten für 4 Personen

3 Eier (mit hellem Eigelb)  
50 g natives Olivenöl extra  
50 g Kichererbsenmehl  
10 g Weißmehl Typ „00“  
20 ml Sprudelwasser  
30 g (ca.) Gewürzkräuter (frischer Spinat, Majoran, Petersilie)  
5 g Salz  
Ein paar Tropfen Moosessenz

## GRÜNES MOOS

100 g Weißmehl Typ „00“  
25 g gemahlene Haselnüsse  
60 g kalte Butter  
25 g ganzes Ei  
2 g grobes Salz

## KNUSPRIGE KEKSE

100 g geschälte Haselnüsse  
50 g Kristallzucker  
12 g Wasser  
Salz nach Belieben

## HASELNÜSSE MIT GE SALZENEM KARAMELL

100 g hochwertiger Gin  
1 g Agar-Agar  
Nach Belieben weiße Blüten

## GIN GELÉE

8 Scrigni® mit „Gorgonzola DOP“ und Ruby-Schokolade  
10 g Kakaobutter Mycryo

## SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

### Zubereitung

Alle Zutaten miteinander pürieren, durch ein feines Sieb streichen und in den Sahnephon geben, diesen mit den Gaskartuschen befüllen. Ruhen lassen, dann den Schaum in spezielle Behälter füllen und im Mikrowellenherd garen.

Die Zutaten wie zum Zubereiten von Mürbeteig verarbeiten. Einige Minuten ruhen lassen, dann den Teig ausrollen, in die gewünschte Form schneiden und im Ofen gleichmäßig goldbraun backen.

In einer Kasserolle den Zucker mit dem Wasser verrühren. Kochen, bis die Ränder goldbraun werden, die Haselnüsse dazu geben und karamellisieren. Auf eine Arbeitsplatte streichen und abkühlen lassen.

Das Agar-Agar in einer kleinen Pfanne mit dem Gin vermischen. Aufkochen, in Förmchen gießen und etwas abkühlen lassen. Nach Belieben essbare weiße Blüten hineinsetzen und in den Kühlschrank geben.

Die Scrigni® in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und mit der Kakaobutter in der Pfanne schmelzen. Eine Unterlage aus grünem Moos bilden, die Scrigni®, die Haselnüsse, das Gingele und die salzigen Kekse darauf anrichten. Mit dem Rauch abschließen, den man mit der Räucherpistole erzeugt.

FR

### FR

ingrédients pour 4 personnes

3 œufs ayant un jaune clair  
50 g d'huile d'olive vierge extra  
50 g de farine de pois chiches  
10 g de farine type « 00 »  
20 ml d'eau pétillante  
30 g environ d'herbes aromatiques  
(épinards frais, marjolaine, persil)  
5 g de sel  
Quelques gouttes d'essence de musc

100 g de farine type « 00 »  
25 g de farine de noisettes  
60 g de beurre froid  
25 g d'œuf entier  
2 g de gros sel

100 g de noisettes pelées  
50 g de sucre semoule  
12 g d'eau  
Sel en quantité suffisante

100 g de gin de bonne qualité  
1 g d'agar agar  
Des fleurs blanches (si on le désire)

8 Scrigni® au "Gorgonzola DOP" et  
chocolat Ruby  
10 g de beurre de cacao Mycryo

### préparation

Mixer tous les ingrédients ensemble, les passer au tamis fin et les verser dans le siphon. Ajouter alors les recharges de gaz. Laisser reposer, puis verser la mousse obtenue dans des récipients prévus à cet effet et cuire au four à micro-ondes.

Mélanger et pétrir les ingrédients comme pour la préparation d'une pâte sablée. Laisser reposer pendant quelques minutes, puis étendre la pâte, la couper de la forme désirée et la cuire au four jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée uniforme.

### NOISETTES AU CARAMEL SALÉ

Dans une casserole, verser le sucre et l'eau. Lorsqu'il est doré sur les bords, ajouter les noisettes et les laisser caraméliser. Répartir sur un plan de travail et laisser refroidir.

### GELÉE DE GIN

Délayer l'agar agar avec le gin dans une petite poêle. Amener à ébullition, puis verser dans les moules en laissant tiédir. Ajouter des fleurs blanches comestibles si on le désire et mettre au réfrigérateur.

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

Cuire les Scrigni® dans une grande quantité d'eau salée. Les égoutter et les mélanger avec le beurre dans une poêle. Former une base de mousse verte, disposer les Scrigni®, les noisettes, la gelée de gin et les tuiles de pâte sablée salée. Terminer en ajoutant la fumée produite à l'aide du fumoir prévu à cet effet.

### preparación

Licuar todos los ingredientes juntos, pasarlos por un colador fino y verterlos en el sifón, agregar las cargas de gas. Dejar reposar, luego verter la espuma obtenida en recipientes específicos y cocinar en el microondas.

Amargar y trabajar los ingredientes como para la elaboración de una pastaflora. Dejar reposar durante algunos minutos, luego extender la pasta, cortar en la forma deseada y cocinar en el horno hasta obtener un dorado uniforme.

En una cacerola, verter el azúcar con el agua. Cuando está dorado en los bordes, agregar las avellanas y dejarlas caramelizar. Extender sobre una superficie y dejar enfriar.

Disolver el agar-agar con el gin en una pequeña sartén. Hervir y luego verter en los moldes dejando entibiar. Agregar a gusto flores blancas comestibles y colocar en el frigorífico.

Cocer los Scrigni® en abundante agua salada. Colarlos y dar consistencia en una sartén con la mantequilla.

Realizar una base de musgo verde, colocar los Scrigni®, las avellanas, el gelee de gin y las tiras de pastaflora salada. Terminar con el humo producido con la ayuda del ahumador específico.

En esta receta de fuertes notas de bosque, la cremosidad del relleno se ve exaltada en el contraste con la textura crujiente de las avellanas caramelizadas. La evocación del sotobosque es notable tanto en las notas aciduladas del chocolate Ruby (cercañas a frutos rojos silvestres como las framboosas y las grosellas rojas) como en la frescura de las hierbas aromáticas presentes en el musgo.

DE

ES

## ingredienti procedimento

### BATTUTA DI CARNE FASSONA AL TARTUFO

200 g polpa di carne Fassona Piemontese  
10 g di olio EVO  
Sale, pepe bianco q.b.  
Tartufo bianco fresco

Tagliare al coltello la polpa di Fassona. Condire con olio, sale, pepe e tartufo.

### CROCCANTE ALLE NOCI

45 g di noci  
5 g di olio di noci  
7 g di zucchero a velo  
1 g di sale

Immergere le noci in acqua bollente più volte. Fare raffreddare, frullare per ottenere una crema quindi unire gli altri ingredienti. Stendere il composto ottenuto in una teglia e porre in forno per 30 minuti circa a 160 °C.

### GELATINA DI KIWI

100 g di purea di kiwi  
1 g di agar

Portare a bollire poca acqua con il gelificante quindi versare nella purea di kiwi e lasciare raffreddare. Tagliare a piacere o realizzare dei bottoni.

### SALSA DI BARBABEIOLA E POLVERE DI LIQUIRIZIA

20 g di succo di barbabietola centrifugata  
25 g estratto rabarbaro  
15 g aceto balsamico  
15 g sciroppo di zucchero  
Succo di arancia q.b.  
Sale fino q.b.  
Addensante a piacere q.b.  
Liquirizia in polvere q.b.

Miscelare gli ingredienti ad esclusione della polvere di liquirizia ed eventualmente addensare.

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

12 Scrigni® con "Gorgonzola DOP" e cioccolato Ruby  
10 g burro di cacao Mycryo

Cuocere gli Scrigni®, scolarli e mantecarli in padella con burro e poca acqua di cottura.

## per quattro persone

Versare la salsa sul fondo, disporre la tartare di Fassona condita e gli Scrigni®. Ultimare con la gelatina, il croccante e la polvere di liquirizia. Eventuali guarnizioni a piacere.

Morbido, avvolgente, croccante, dolce, aspro, saporoso: a questo piatto non manca nessuno di questi aggettivi! La spiccata personalità del ripieno, così particolare ma al contempo equilibrata, non teme l'eclettismo dei sapori, delle consistenze e dei colori.



## SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

con battuta di Fassona al tartufo,  
croccante alle noci e gelatina di kiwi,  
polvere di liquirizia e salsa di barbabietola

# SCRIGNI® WITH "GORGONZOLA DOP" CHEESE AND RUBY CHOCOLATE

with Fassona beef battuta and truffle, walnut crunch and kiwi jelly, liquorice powder and beetroot sauce

EN

## ingredients for 4 people

200 g Piedmontese Fassona beef  
10 g extra virgin olive oil  
Salt, white pepper, to taste  
Fresh white truffle

### FASSONA BEEF BATTUTA WITH TRUFFLE

45 g walnuts  
5 g walnut oil  
7 g icing sugar  
1 g salt

100 g kiwi purée  
1 g agar

20 g freshly squeezed beetroot juice  
25 g rhubarb extract  
15 g balsamic vinegar  
15 g sugar syrup  
Orange juice to taste  
Fine salt to taste  
Thickener as needed  
Liquorice powder to taste

12 Scigni® with "Gorgonzola DOP" cheese  
and Ruby Chocolate  
10 g Mycryo cocoa butter

### WALNUT CRUNCH

### KIWI JELLY

### BEETROOT SAUCE AND LIQUORICE POWDER

### DIVINE CREAZIONI® SCRIGNI®

Soft, rounded, crunchy, sweet, sour, savoury: this dish encompasses all of these adjectives!  
The distinctive personality of the pasta filling, very unusual but still well-balanced, doesn't shy away from eclectic flavours, textures and colours.

# SCRIGNI® AU FROMAGE "GORGONZOLA DOP" ET CHOCOLAT RUBY accompagnés d'un tartare de viande de Fassona à la truffe, un croquant aux noix, une gélatine de kiwi, de la poudre de réglisse et une sauce à la betterave

# SCRIGNI® MIT „GORGONZOLA DOP“ KÄSE UND RUBY-SCHOKOLADE

mit geträffeltem Tatar vom Fassona-Rind, Nusskrokant und Kiwigelée, Lakritzepulver und Soße von roter Bete

DE

## ingrédients pour 4 personnes

200 g de pulpe de viande Fassona Piémontaise  
10 g d'huile d'olive vierge extra  
Sel et poivre blanc q.s.  
Truffe blanche fraîche

### TARTARE DE VIANDE DE FASSONA À LA TRUFFE

45 g de noix  
5 g d'huile de noix  
7 g de sucre glace  
1 g de sel

100 g de purée de kiwi  
1 g d'agar agar

20 g de jus de betterave centrifugée  
25 g d'extrait de rhubarbe  
15 g de vinaigre balsamique  
15 g de sirop de sucre  
Jus d'orange en quantité suffisante  
Sel fin en quantité suffisante  
Épaississant à volonté  
Poudre de réglisse en quantité suffisante

### CROQUANT AUX NOIX

12 Scigni® au "Gorgonzola DOP" et  
chocolat Ruby  
10 g de beurre de cacao Mycryo

### SAUCE À LA BETTERAVE ET POU DRE DE RÉGLISSE

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

## preparation

Chop the Fassona beef with a knife. Season with oil, salt, pepper and truffle.

Immerse the walnuts in boiling water a few times. Leave to cool, then blend into a cream and add the other ingredients. Spread the mixture into a baking tin and put in the oven for around 30 minutes at 160°C.

Bring a little water to a boil with the gelling agent, and then pour it into the kiwi purée and leave to cool. Cut as desired or form buttons.

Mix all the ingredients except the liquorice powder, and thicken if needed.

Cook the Scigni®, drain them and toss them in the pan with the butter and a little cooking water.

Pour the sauce onto the dishes, and arrange the seasoned Fassona beef tartare and the Scigni®. Finish with the jelly, the walnut crunch and the liquorice powder. Add garnishes as desired.

## préparation

Couper au couteau la pulpe de viande de Fassona. Assaisonner avec l'huile, le sel, le poivre et la truffe.

Plonger plusieurs fois les noix dans l'eau bouillante. Les laisser refroidir, les broyer pour obtenir une crème, puis mélanger avec les autres ingrédients. Étendre le mélange obtenu sur une plaque et le cuire au four pendant 30 minutes à environ 160 °C.

Amener une petite quantité d'eau à ébullition avec l'agent gélifiant, puis verser dans la purée de kiwi et laisser refroidir. Couper selon la forme désirée ou former des boutons.

Mélanger tous les ingrédients à l'exception de la poudre de réglisse et éventuellement faire épaissir.

Cuire les Scigni®, les égoutter et les mélanger dans une poêle avec du beurre et un peu d'eau de cuisson.

Napper le fond de l'assiette avec la sauce, disposer le tartare de viande de Fassona assaisonné et les Scigni®. Terminer par la gélatine, le croquant et la poudre de réglisse. Ajouter d'éventuelles garnitures si on le désire.

## Zutaten für 4 Personen

200 g Rindfleisch Fassona Piemontese  
10 g natives Olivenöl extra  
Salz, weißer Pfeffer nach Belieben  
Frischer weißer Trüffel

45 g Walnüsse  
5 g Walnussöl  
7 g Puderzucker  
1 g Salz

100 g Kiwipüree  
1 g Agar-Agar

20 g zentrifugierter rote Bete-Saft  
25 g Rhabarberextrakt  
15 g Balsamico-Essig  
15 g Zuckersirup  
Orangensaft nach Belieben  
Feinkörneliges Salz nach Belieben  
Verdickungsmittel nach Belieben  
Lakritzepulver nach Belieben

12 Scigni® mit "Gorgonzola DOP" und Ruby-Schokolade  
10 g Kakaobutter Mycryo

### GETRÜFFELTER TATAR VOM FASSONA-RIND

### NUSSKROKANT

### KIWIGELEE

### SOße AUS ROTER BETE UND LAKRITZEPULVER

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

Weich, unwiderstehlich, knackig, süß, herb, würzig: Zu diesem Gericht passt jedes dieser Adjektive! Die ausgeprägte Persönlichkeit der Füllung, die ganz speziell, aber ausgewogen schmeckt, schreckt nicht zurück vor dem Eklettizismus der Aromen, Texturen und Farben.

# SCRIGNI® CON QUESO "GORGONZOLA DOP" Y CHOCOLATE RUBY con carne Fassona picada con trufa, crujiente de nueces y gelatina de kiwi, polvo de regaliz y salsa de remolacha

ES

## ingredientes para 4 personas

200 g de pulpa de carne Fassona del Piemonte  
10 g de aceite de oliva virgen extra  
Sal, pimienta blanca c/n  
Trufa blanca fresca

45 g de nueces  
5 g de aceite de nueces  
7 g de azúcar glas  
1 g de sal

100 g de puré de kiwi  
1 g de agar-agar

20 g de zumo de remolacha centrifugada  
25 g extracto de rúbarbo  
15 g de vinagre balsámico  
15 g de jarabe de azúcar  
Zumo de naranja c/n  
Sal fina c/n  
Espesante a gusto c/n  
Regaliz en polvo c/n

12 Scigni® con queso "Gorgonzola DOP" y Chocolate Ruby  
10 g de manteca de cacao Mycryo

### CARNE FASSONA PICADA CON TRUFA

### CRUJIENTE DE NUECES

### GELATINA DE KIWI

### SALSA DE REMOLACHA Y POLVO DE REGALIZ

Doux, enveloppant, croquant, sucré, savoureux : aucun de ces adjectifs n'est superflu pour décrire ce plat!

La personalité marquée de la farce, si particulière tout en restant équilibrée, ne craint pas l'éclectisme des saveurs, des consistances et des couleurs.

## Zubereitung

Das Fassona-Rindfleisch mit dem Messer fein hacken. Mit Öl, Salz, Pfeffer und Trüffel würzen.

Die Nüsse mehrmals in kochendes Wasser tauchen. Abkühlen lassen, zu einer Creme pürieren und zu den restlichen Zutaten geben. Die Masse auf ein Backblech streichen und im Ofen etwa 30 Minuten bei 160 °C backen.

Etwas Wasser mit dem Geliermittel aufkochen, zum Kiwipüree geben und abkühlen lassen. Nach Belieben zerschneiden oder Tropfen bilden.

Die Zutaten bis zum Lakritzepulver mischen und bei Bedarf mit Verdickungsmittel binden.

Die Scigni® kochen, abgießen und mit Butter und etwas Kochwasser in der Pfanne schwenken.

Die Soße auf den Tellerboden geben, das Fassona-Tatar und die Scigni® darauf setzen. Mit dem Gelee, dem Krokant und dem Lakritzepulver garnieren. Nach Belieben dekorieren.

## preparación

Cortar con cuchillo la pulpa de Fassona. Condimentar con aceite, sal, pimienta y trufa.

Sumergir las nueces en agua hirviendo varias veces. Enfriarlas, licuarlas para obtener una crema, luego unir los otros ingredientes. Extender la preparación obtenida en una fuente y colocarla en el horno durante aproximadamente 30 minutos a 160 °C.

Hervir un poco de agua con el gelificante, luego verter el puré de kiwi y dejar enfriar. Cortar a gusto o realizar círculos.

Mezclar los ingredientes con excepción del polvo de regaliz y, si fuera necesario, espesar.

Cocinar los Scigni®, colarlos y mezclarlos en la sartén con mantequilla y un poco de agua de cocción.

Verter la salsa en el fondo, colocar el tartar de Fassona condimentado y los Scigni®. Terminar con la gelatina, el crujiente y el polvo de regaliz. Si se desea, guarniciones a gusto.

## ingredienti procedimento

### MELANZANA PICCANTE ALLA BRACE

250 g di purea di melanzana  
80 g di isomalto  
15 g di amido di mais  
polvere di carbone q.b.  
peperoncino in polvere q.b.

Cuocere le melanzane alla brace quindi ricavarne la polpa e fare sgocciolare. Frullare con gli altri ingredienti, setacciare e stendere a strisce regolari su teglia con carta da forno. Cuocere a 170 °C per 4 minuti circa quindi adagiare su uno stampo di forma cilindrica e lasciare raffreddare ottenendo così dei grandi anelli. In alternativa si può utilizzare solo la polpa per ottenere delle quenelle o forme simili.

### LINGOTTI DI ZUCCA

200 g di polpa di zucca violina  
Briciole o foglie d'oro

Tagliare la zucca a cubetti quindi cuocere in forno. A cottura avvenuta adagiare la foglia o le briciole d'oro.

### CUORE DI PALMA E FIORI DI LOTO

1 cuore di palma fresco  
1 radice di loto  
Rum q.b.

Tagliare la radice di loto, marinlarla o trattarla in osmosi con il Rum. Grigliare il cuore di palma dopo averlo tagliato.

### PAN DOLCE AI PISTACCHI

30 g di uova intere  
25 g di zucchero semolato  
50 g di farina per frolla  
4 g lievito in polvere  
40 gr olio Evo  
menta e basilico freschi q.b.  
granella di pistacchi q.b.

Montare le uova con lo zucchero. Frullare la menta il basilico e l'olio fino ad ottenere una crema. Versare il liquido nelle uova montate, aggiungere poi la farina con il lievito. Cospargere il fondo di una teglia con la granella di pistacchi, versare quindi il composto. Cuocere in forno a 200 °C per circa 10 minuti.

### SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

12 Scrigni® con "Gorgonzola DOP" e cioccolato Ruby fondo bruno q.b.

Cuocere e scolare gli Scrigni® quindi mantecarli con il fondo bruno di cottura.

## per quattro persone

Sulla radice di loto adagiare l'anello o le quenelle di melanzane, il lingotto di zucca, il pan dolce ai pistacchi e infine gli Scrigni®. Aggiungere il cuore di palma grigliato e ultimare con fiori eduli a piacere e il fondo bruno.

La piccantezza della melanzana e la croccantezza di questa preparazione particolare creano un supporto gustoso alla varietà di ingredienti da cui è composto il piatto. Il ripieno degli Scrigni® avvolge e sposa perfettamente ciascuno degli elementi della ricetta.

# SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

con melanzana piccante alla brace, lingotto di zucca, cuore di palma e fiori di loto e pan dolce ai pistacchi



# SCRIGNI® WITH "GORGONZOLA DOP" CHEESE AND RUBY CHOCOLATE

with spicy char-grilled aubergine, squash ingot, heart of palm, lotus flowers and sweet pistachio bread

ingredients for 4 people

250 g puréed aubergines  
80 g isomalt  
15 g corn starch  
Charcoal dust as needed  
Powdered chilli pepper to taste

## SPICY CHAR-GRILLED AUBERGINE

200 g butternut squash pulp  
Gold leaf or flakes

1 fresh heart of palm  
1 lotus root  
Rum to taste

30 g whole eggs  
25 g fine sugar  
50 g pastry flour  
4 g baking powder  
40 g extra virgin olive oil  
Fresh mint and basil to taste  
Chopped pistachios to taste

12 Scigni® with "Gorgonzola DOP" cheese  
and Ruby Chocolate  
Meat stock as needed

## SQUASH INGOTS

## HEART OF PALM AND LOTUS FLOWERS

## SWEET PISTACHIO BREAD

## DIVINE CREAZIONI® SCRIGNI®

The spiciness of the aubergine and the crispness of this preparation create a delicious support for the variety of ingredients making up the dish. The filling of the Scigni® perfectly embraces and combines with each of the elements in the recipe.

# SCRIGNI® AU FROMAGE "GORGONZOLA DOP" ET CHOCOLAT RUBY accompagnés d'aubergine piquante braisée, lingot de citrouille, cœur de palmier, fleurs de lotus et pan dolce aux pistaches

ingrédients pour 4 personnes

250 g de purée d'aubergine  
80 g d'isomalt  
15 g d'amidon de maïs  
Poudre de charbon en quantité suffisante  
Poudre de piment, q.s.

200 g de chair de doubeurre  
Miettes ou feuilles d'or

1 cœur de palmier frais  
1 racine de lotus  
Rhum, en quantité suffisante

30 g d'œuf entier  
25 g de sucre semoule  
50 g de farine pour pâte brisée  
4 g de levure en poudre  
40 g d'huile d'olive vierge extra  
Menthe et basilic frais en quantité suffisante  
Pistaches concassées en quantité suffisante

12 Scigni® au "Gorgonzola DOP" et  
chocolat Ruby  
Fond brun en quantité suffisante

## AUBERGINE PIQUANTE BRAISÉE

## LINGOTS DE CITROUILLE

## CŒUR DE PALMIER ET FLEURS DE LOTUS

## PAN DOLCE AUX PISTACHES

## SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

La saveur piquante de l'aubergine et le croquant de cette préparation particulière forment un support savoureux à l'incroyable variété d'ingrédients composant le plat. La farce des Scigni® enveloppe et épouse parfaitement chacun des éléments de la recette.

## preparation

Char-grill the aubergines and then scrape out the pulp and drain excess water. Blend it with the other ingredients, sieve it and spread it into even strips on a tray covered with baking parchment. Cook at 170°C for around 4 minutes, then wrap around a cylindrical mould and leave to cool, in order to create large rings. Alternatively, you can use just the pulp to form quenelles or other similar shapes.

Dice the squash and cook in the oven. After cooking, cover with the gold leaf or flakes.

Chop the lotus root, and marinate it or dry it osmotically with the Rum. Grill the heart of palm after chopping it.

Beat the eggs with the sugar. Blend the mint, basil and oil until they form a cream. Pour the liquid into the beaten eggs, and then add the flour and baking powder. Scatter the chopped pistachios over the bottom of a baking tin, and then pour in the mixture. Cook in the oven at 200°C for around 10 minutes.

Cook and drain the Scigni® and toss them with the meat stock.

Place the ring or quenelles of aubergine, the squash ingot, the sweet pistachio bread, and finally the Scigni®, on top of the lotus root. Add the grilled heart of palm, and finish with edible flowers as desired and the meat stock.

EN

# SCRIGNI® MIT „GORGONZOLA DOP“ KÄSE UND RUBY-SCHOKOLADE mit scharfer Aubergine vom Grill, Kürbisquader, Palmherz, Lotusblumen und Süßbrot mit Pistazien

Zutaten für 4 Personen

250 g Auberginenpüree  
80 g Isomalt  
15 g Maisstärke  
Kohlepulver nach Belieben  
Chilipulver nach Belieben

## SCHARFE AUBERGINE VOM GRILL

200 g Butternutkürbisfleisch  
Goldbrösel oder -blättchen

1 frisches Palmherz  
1 Lotuswurzel  
Rum nach Belieben

## KÜRBISQUADER

## PALMHERZ UND LOTUSBLÜMEN

30 g ganze Eier  
25 g Kristallzucker  
50 g Mehl für Mürbeteig  
4 g Backpulver  
40 g natives Olivenöl extra  
Frische Pfefferminze und frisches Basilikum nach Belieben  
Gehackte Pistazien nach Belieben

12 Scigni® mit „Gorgonzola DOP“ und Ruby-Schokolade  
Brauner Fond nach Belieben

## SÜßBROT MIT PISTAZIEN

## SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

## Zubereitung

Die Auberginen grillen, das Fruchtfleisch herausnehmen und abtropfen lassen. Mit den restlichen Zutaten pürieren, durch ein Sieb streichen und in regelmäßigen Streifen auf ein Backpapier streichen. Etwa 4 Minuten bei 170 °C backen und daraus große Ringe formen: Um eine Zylinderform legen und abkühlen lassen. Als Alternative kann man auch nur das Fruchtfleisch verwenden, um Nocken oder andere Formen daraus zu bilden.

Den Kürbis in Würfel schneiden und im Ofen backen. Den gekochten Kürbis mit Goldblättchen oder -bröseln dekorieren.

Die Lotuswurzel zerschneiden, mit Rum marinieren oder in Osmose behandeln. Das Palmherz zerschneiden und grillen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Pfefferminze und Basilikum mit dem Öl cremig pürieren. Die Flüssigkeit mit der Eier-Zuckermasse verrühren, das mit Backpulver vermischt Mehl unterheben. Den Boden einer Backform mit den gehackten Pistazien bestreuen und den Teig darüber verteilen. Etwa 10 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

Die Scigni® kochen und abgießen, mit dem Fond vermengen. Den Auberginering oder die Auberginennocken, den Kürbisquader, das Süßbrot mit Pistazien und zuletzt die Scigni® auf die Lotuswurzel setzen. Das gebrillte Palmherz dazulegen und mit essbaren Blüten nach Belieben und mit Fond garnieren.

Die Schärfe der Aubergine und die Knackigkeit dieser ungewöhnlichen Zubereitung unterstützen die Vielfalt der Zutaten, aus denen dieses Gericht zusammengesetzt ist. Die Füllung der Scigni® umhüllt und verbindet jeden Bestandteil des Rezepts perfekt.

FR

# SCRIGNI® CON QUESO "GORGONZOLA DOP" Y CHOCOLATE RUBY con berenjena picante a la brasa, lingote de calabaza, palmito, flor de loto y pan dulce de pistachos

ingrédients para 4 personas

250 g de puré de berenjena  
80 g de isomalt  
15 g de almidón de maíz  
Polvo de carbón c/n.  
Pimentón en polvo c/n

## BERENJENA PICANTE A LA BRASA

200 g de pulpa de calabaza violín  
Migas u hojas de oro

1 palmito fresco  
1 raíz de loto  
Ron c/n.

## LINGOTES DE CALABAZA

30 g de huevos interos  
25 g de azúcar granulado  
50 g de harina para pastaflora  
4 g de levadura en polvo  
40 g de aceite de oliva virgen extra  
Menta y albahaca frescas c/n  
Pistachos picados c/n

12 Scigni® con queso "Gorgonzola DOP" y Chocolate Ruby  
Fondo oscuro c/n.

## PALMITOS Y FLORES DE LOTO

## SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

## preparación

Cocinar las berenjenas a la brasa, luego separar la pulpa y dejarla escurrir. Licuar con los otros ingredientes, tamizar y espesar en tiras iguales en una fuente con papel de horno. Cocinar a 170 °C durante aproximadamente cuatro minutos, luego colocar en un molde de forma cilíndrica y dejar enfriar obteniendo así unos grandes anillos. Como alternativa, se puede utilizar solo la pulpa para obtener quenelles de forma similar.

Cortar la calabaza en cubitos, luego cocinar en el horno. Una vez cocinados los cubitos, colocar la hoja o las migas de oro.

Cortar la raíz de loto, marinarla o tratarla en ósmosis con el ron. Asar a la parrilla el palmito después de haberlo cortado.

Montar los huevos con el azúcar. Licuar la menta, la albahaca y el aceite hasta obtener una crema. Verter el líquido en los huevos montados y a continuación agregar la harina con la levadura. Espesar el fondo de una fuente con los pistachos picados, verter luego la preparación. Cocinar en el horno a 200 °C durante aproximadamente 10 minutos.

Cocinar y colar los Scigni® y mezclarlos con el fondo bruno de cocción.

En la raíz de loto colocar el anillo o las quenelles de berenjena, el lingote de calabaza, el pan dulce de pistachos y por último los Scigni®. Agregar el palmito a las brasas y terminar con flores comestibles a gusto y el fondo bruno.

El sabor picante de la berenjena y la textura crujiente de esta preparación particular crean un complemento sabroso a la variedad de ingredientes que componen el plato. El relleno de los Scigni® envuelve y marida perfectamente a cada uno de los elementos de la receta.

DE

ES



Prodotto surgelato (da conservare a -18 °C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche. / Deep-frozen product (keep refrigerated at -18°C). The images are only intended to show the product. For further details about product characteristics, list of ingredients and possible allergens, please refer to the technical data sheets. / Produit surgelé (conserver à -18°C). Les images ont le seul but de présenter le produit. Pour connaître les caractéristiques du produit, la liste des ingrédients et des allergènes éventuels qu'il contient, consulter les fiches techniques. / Tiefkühlprodukt (Aufbewahrung bei -18°C) Die Bilder dienen nur dazu, das Produkt darzustellen. Um nähere Informationen zu den Eigenschaften des Produkts, zu den Zutaten und zu eventuell enthaltenen Allergenen zu erhalten, können die Fach-Datenblätter herangezogen werden. / Producto ultracongelado (conservar a -18°) Las imágenes son solo una presentación del producto. Para conocer las características del producto, la lista de ingredientes y los posibles alérgenos que contiene, consultar las fichas técnicas.



DIVINE CREAZIONI® IS A BRAND



[surgital.it](http://surgital.it)