



DOLCI

Sorbetto Banfi Brut

100 grammi di zucchero
1/8 litro di acqua
buccia di 1 arancia
buccia di 1 limone
300 grammi di succo d'arancia
50 grammi di succo di limone
165 grammi Banfi Brut

Mescolare zucchero, acqua e le bucce della frutta in una piccola casseruola a fuoco medio-basso fino a che lo zucchero non si scioglie. Portare ad ebollizione e poi far sobbollire per 30 minuti. Rimuovere le bucce. Aggiungere succo d'arancia, succo di limone e Banfi Brut e mettere in freezer o in una macchina per il gelato. Togliere dal freezer qualche minuto prima di servire. Porzione per 4-6 persone

Pizza Dolce (Castello Banfi)

Ecco una semplice ricetta per un dessert dolce simile al pane, per una leggera e gustosa conclusione di ogni pasto!

1 chilo di farina
1 bustina di lievito
250 grammi di acqua calda
50 grammi più 2 cucchiai di zucchero
50 grammi uvetta ammorbidente in acqua tiepida
3-4 cucchiai di olio d'oliva

Sciogliere il lievito in una tazza di acqua calda, poi aggiungere con la farina per formare una pasta e impastare bene. Lasciate lievitare per un'ora, poi stendere, aggiungendo 50 grammi di zucchero e 50 di uvetta (sgocciolata) più l'olio di oliva. Stendere su una teglia da forno precedentemente rivestita con l'olio, aggiungere un po' di olio d'oliva e 2 cucchiai di zucchero, poi cuocere per 15 minuti a 200 ° C.

Morbida Torta al cioccolato (Ristorante Boccon DiVino, Montalcino)

250 grammi di cioccolato fondente
250 grammi di burro
250 grammi di zucchero
6 uova
2 cucchiai di farina 1 bustina di Vanillina

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il burro. Montare i tuorli e aggiungere il cioccolato fuso, la farina, vanillina e mescolare bene. Montate gli albumi e incorporare nella crema. Mettere in una tortiera imburrata e cuocere per 45 minuti a 355 ° F / 180 ° C.

Servire con zucchero a velo e una spolverata di caramello. Vino consigliato in abbinamento: Castello Banfi Moscadello di Montalcino.



Torta di Banane e Cocco (Ristorante Boccon DiVino, Montalcino)

100 grammi di cocco
2-3 banane
125 grammi di yogurt bianco
3 uova
100 grammi di zucchero
100 grammi di zucchero di canna
70 grammi di burro
165 grammi di farina
50 grammi di mandorle
lievito un pacchetto
buccia grattugiata di un limone

Sbucciare e affettare le banane. Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore per pochi minuti. Mettere il composto in una teglia unta, disporre le banane sulla torta e cospargere con zucchero di canna. Cuocere per 40 minuti a 355 ° F / 180 ° C. Consigliato l'abbinamento dei vini: Castello Banfi Moscadello di Montalcino

FloruS Pan Di Spagna con Mandarini cinesi (kumquat) canditi

Porzione per 12 persone Tempo : 1 h
1. tazze di farina dolce (non auto-lievitante)
1/8 cucchiaino di sale
5 uova grandi
2/3 tazza di zucchero
1 cucchiaino di vaniglia scorza di un'arancia
5 cucchiaini di burro non salato, fuso e raffreddato

Per kumquat canditi

1 tazza di acqua
1 tazza di zucchero Golden Baker
1/8 cucchiaino di sale
3 tazze di kumquat fresche (senza foglie),
1 kumquat (lasciato intero) riservato allo sciroppo di Moscadello e il resto tagliato per lungo e semi sbucciato

Per lo sciroppo Moscadello

1 tazza di Florus
6 cucchiaini di zucchero
Scorza di 1 kumquat, rimossa con un pelapatate
2 cucchiaini fette mandorle pelate, tostate

Attrezzature speciali: una tortiera rotonda

Zucchero a velo: Guarnire

Fare la torta:

Mettere la griglia del forno in posizione centrale e preriscaldare il forno a 350 ° C. Imburrate tortiera. Rivestire il fondo della tortiera con un cerchio di carta oleata o casta forno, quindi imburrate la carta. Spolverare con la farina, togliendo l'eccesso.



Setacciare insieme la farina e il sale. Battere insieme uova, zucchero, vaniglia e scorza d'arancia con un miscelatore elettrico ad alta velocità fino a che il volume è triplicato e lo spessore sufficiente a formare un filo che richiede 2 secondi per dissolversi quando battitore viene sollevato, da 7 a 8 minuti in un mixer dritto o 14 per 16 minuti con uno da impugnare. Aggiungere la farina, un terzo alla volta, sopra la pastella, girandola delicatamente ma accuratamente con una spatola di gomma dopo ogni aggiunta. Mescolare insieme il burro e una coppa di pastella in una piccola ciotola fino a quando non si sono uniti, quindi versare il composto di burro nella pastella delicatamente, ma accuratamente.

Versare nella tortiera e cuocere fino a quando uno spiedino inserito nel centro esce pulito, da 30 a 40 minuti.

Raffreddare la torta per circa 20 minuti. Rovesciare la torta su un piatto e staccare la carta.

Prepara i kumquat canditi mentre la torta cuoce:

Portare l'acqua, lo zucchero e il sale ad ebollizione in una casseruola pesante, mescolando fino a quando lo zucchero è sciolto. Ridurre il calore e far cuocere, scoperto, 2 minuti.

Aggiungere i kumquat e far cuocere, scoperti, mescolando di tanto in tanto, finché non sono teneri, da 10 a 12 minuti. Trasferire i kumquat in una ciotola resistente al calore, poi bollire lo sciroppo fino a ridurre a circa 2/3 di tazza, 3 a 7 minuti. Versare lo sciroppo sui kumquat.

Prepara lo sciroppo di Moscadello mentre la torta si raffredda:

Portare il FloruS, lo zucchero e la scorza a ebollizione in una casseruola pesante, mescolando fino a quando lo zucchero è sciolto, poi bollire fino a ridurre a circa 1 tazza, 5 - 8 minuti. Buttare via la scorza.

Preparare la torta: Bucare la superficie della torta con uno stuzzica denti o spiedino, quindi spazzolare o versare lo sciroppo di Moscadello, a poco a poco, in modo uniforme sulla torta, lasciando che lo sciroppo essere assorbito prima di ogni nuova aggiunta.

Disporre i Kumquat sulla torta, quindi cospargere con le mandorle. Servire rimanente sciroppo di mandarini sul lato.

Nota dello Chef:

- la torta può essere fatta e raffreddata (ma non inzuppata con lo sciroppo o condita con frutta e mandorle) 1 giorno di anticipo e conservata, avvolta in pellicola trasparente, a temperatura ambiente.
- i mandarini canditi possono essere fatti nei 3 giorni in anticipo e messi in frigo, coperti. Portare a temperatura ambiente prima di servire.
- lo sciroppo di Moscadello può essere preparato 1 giorno prima e refrigerati, coperti. La torta può essere imbevuta di sciroppo 6 ore prima di essere servita e conservata a temperatura ambiente, coperta.

Abbinamenti: ideale accompagnamento per FloruS Moscadello di Montalcino

Biscotti al cioccolato fondente

Per 16 Cookies

Tempo attivo: 15 min

Tempo totale: 1 ora

1 stecca (1/2 tazza) di burro non salato, ammorbidito

una tazza scarsa di zucchero di canna (o zucchero semolato superfine)

. cucchiaino di vaniglia

. cucchiaino di sale

. tazza di farina

. tazza di cacao in polvere



Frullare il burro, lo zucchero, la vaniglia e il sale in una ciotola con una forchetta fino a quando il composto è omogeneo. Setacciare la farina e il cacao nel composto di burro e mescolare con la forchetta fino a quando miscela forma un impasto morbido.

Dividere l'impasto a metà e disporre su una teglia antiaderente formando due cerchi. Lasciarlo raffreddare scoperto, finché la pasta è soda, per circa 30 minuti. Preriscaldare il forno a 375 ° C, mentre l'impasto si raffredda. Bucherellare la pasta dappertutto con forchetta e cuocere i biscotti in metà del forno fino a quando nel mezzo sono asciutti al tatto e i bordi sono leggermente più scuri, circa 15 minuti. Raffreddare su una teglia da forno per 10 minuti, poi tagliate ogni biscotto in 8 spicchi con un grosso coltello.

Nota dello Chef: i biscotti si conservano, avvolti tra fogli di carta oleata, in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 1 settimana.

Abbinamenti: Ricoprire con gelato alla crema o alla vaniglia e un filo di Salsa Balsamica Etrusca Banfi, e guarnire con lamponi e mirtilli. Un meraviglioso accompagnamento con Rosa Regale Brachetto d'Acqui!

SALSA BALSAMICA ETRUSCA IN CUCINA

Nell'uso della Salsa Balsamica in cucina devono essere osservate due regole principali: a crudo, copre facilmente altri condimenti, mentre sui cibi cotti, la tradizione richiede la Salsa Balsamica come nota finale nella sequenza degli ingredienti previsti una ricetta. La Salsa Balsamica esalta i sapori dei singoli ingredienti e arricchisce i seguenti piatti che si accompagnano splendidamente dal Moscadello di Montalcino Castello Banfi. La vostra immaginazione provvederà al resto!

Sorbetto Tulipano con frutta caramellata

100 grammi albumi
100 grammi di zucchero
100 grammi di burro fuso
75 grammi di farina
frutta di stagione
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di acqua
1 cucchiaino di Salsa Balsamica
1 cucchiaino di Castello Banfi Moscadello di Montalcino
sorbetto

Frullare bene gli albumi con lo zucchero. Quindi aggiungere la farina setacciata e il burro fuso tiepido. Imburrare la teglia, spandere la pastella con un cucchiaino su un disco di 12-15 cm di diametro. Cuocere in forno a 200 ° C fino a quando il composto diventa dorato, ma è ancora morbido. Sfornare e fare le forme posando sopra un bicchiere rovesciato o una tazzina. Lasciate raffreddare. Tagliate la frutta di stagione. Sciogliete sul fuoco 2 cucchiaini di zucchero e 2 cucchiaini di acqua. Aggiungere la frutta tagliata e cospargere di Moscadello di Montalcino e Salsa Balsamica. Mettete la frutta calda sul piatto attorno al tulipano e posizionare il sorbetto nel tulipano. Consigliato l'abbinamento dei vini: Castello Banfi Moscadello di Montalcino. Ingredienti per 4 persone.