Ricetta di Carnevale 2016: Mistrà Pallini e chiacchiere

dscf7017-80bae28d

Il Carnevale 2016 è a un passo e Pallini – la più storica azienda romana di liquori e sciroppi – non si lascia trovare impreparata. Ecco allora due meravigliose ricette – l'una complementare all'altra –utili a festeggiare in allegria l'evento carnascialesco, elaborate in collaborazione con la giovane pasticceria e pralineria gourmet di Roma Il Gu' di Massimo Guerra:

DSCF7013**Crema al cioccolato, Mistrà Pallini e peperoncino**
75gr Mistrà Pallini
150 panna
100 mascarpone
Mescolare bene e riscaldare a 80°C- 85°C
150 gr Mistrà Pallini
150 gr acqua
5gr anice stellato in polvere
Bollire per 2 minuti
Mischiare le due composizioni e versarle sopra ai 750gr di cioccolato fondente precedentemente sciolto.
Aggiungere 0,75-1gr di peperoncino finemente macinato

Frappe (chiacchiere) al Mistrà Pallini - fritte
1000gr farina 150-180W
200 gr zucchero semolato
275 gr uova
125 gr Mistrà Pallini
20 gr aceto di vino bianco

100 gr vino bianco
50 gr acqua
20 gr sale
10gr anice stellato in polvere
150gr burro (se fritte), 200gr burro (se cotte al forno)
Impastare tutti gli ingredienti, conservare in frigo (4°C) per circa un’ora.
Stendere molto sottile (1-1,5mm), tagliare nelle forme desiderate e friggere a 180°C nell’olio di girasole.

Pallini

Leader in Italia con il Mistrà e gli Sciroppi, è l'unica distilleria di Roma. Fondata da Nicola Pallini nel 1875 ad Antrodoco, viene trasferita a Roma negli anni '20 dove attualmente si trovano gli stabilimenti. Tra i vari prodotti il Mistrà, liquore a base d'anice, si afferma in breve tempo come insuperabile correzione del caffè espresso. Oggi Pallini esporta i suoi prodotti in oltre 35 paesi del mondo ed è leader con i suo Limoncello Pallini nel segmento Duty-Free e sul mercato USA. Si affiancano al Limoncello la Sambuca 313, un assortimento di specialità importate da tutto il modo e una gamma di bagne per pasticceria professionale e domestica.

http://www.pallini.com