

Gli editoriali.

La ricetta del Montblanc

Scopri la ricetta originale del Montblanc, dolce autunnale con castagne e panna, per un dessert elegante e raffinato perfetto per le tue occasioni speciali!

Il **Montblanc** è un dolce tradizionale che celebra l'**autunno** con i suoi ingredienti tipici, come le **castagne**. Originario della **regione alpina tra Francia e Italia**, questo dessert si ispira alla **cima innevata del Monte Bianco**, da cui prende il nome e il caratteristico aspetto montuoso. Grazie alla sua **consistenza soffice** e al **sapore delicato**, è diventato un **simbolo delle feste autunnali**, perfetto per concludere un pranzo o una cena con un tocco elegante. Preparare il Montblanc è un'arte, e seguendo questa ricetta originale del Montblanc potrai ottenere un dolce soffice e raffinato.



Tempo preparazione: 120 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di castagne fresche o marroni
- 200 ml di latte
- 150 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia (o estratto di vaniglia)

- 200 ml di panna fresca da montare
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 50 ml di rum (facoltativo)
- Zucchero a velo per decorare

Procedimento

Segui questi semplici passaggi per realizzare il tuo **Montblanc** nella sua **ricetta originale**:

1 - Incidi le **castagne** con un taglio e falle bollire per circa **30 minuti** in abbondante acqua. Scolale e sbucciale ancora calde, rimuovendo anche la pellicina interna.

2 - Versa le castagne in una casseruola con il **latte**, lo **zucchero** e il **baccello di vaniglia**. Porta a ebollizione e cuoci per circa **15 minuti**, finché le castagne saranno morbide e profumate.

3 - Togli la vaniglia, quindi passa le castagne al passaverdura o schiacciale con una forchetta, fino a ottenere una **purea omogenea**. Se ti piace, aggiungi il **rum** alla purea di castagne. Mescola bene e lascia raffreddare completamente.

4 - Monta la **panna** ben ferma.

5 - Con l'aiuto di una tasca da pasticciere o di un cucchiaino, crea una base con la purea di castagne su un piatto da portata, dandole una forma a cono.

6 - Spolvera con il **cacao amaro** e distribuisci la panna montata sopra, come se fosse la neve che ricopre la vetta del Monte Bianco.

7 - Cospargi lo **zucchero a velo** per un effetto finale ancora più scenografico.

8 - Lascia **raffreddare il dolce in frigorifero** per almeno **1 ora** prima di servire, così che i sapori si amalgamino al meglio.

A quel punto il tuo Montblanc è pronto per essere gustato! Si tratta di un dessert scenografico che porta un tocco di autunno a tavola, perfetto per le occasioni speciali o per concludere un pasto con eleganza. Buon appetito!