

Cocktail con lo Zabov

EGG PASSION

80 cc Zabov
1 espresso lungo
100 cc latte freddo

Si prepara nel frullatore con 5 cubetti di ghiaccio.
Si serve in doppia coppetta da cocktail precedentemente guarnita sul bordo con polvere finissima di caffè.



SOUR...BOV

Si prepara nello shaker con 4-5 cubetti di ghiaccio
3/10 Zabov
2/10 liquore alla vaniglia
2/10 Aperol
3/10 miscela sour (zucchero limone)

Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare vigorosamente.
Servire in un bicchiere tumbler con altro ghiaccio. Decorare con mentuccia fresca e ciliegina.



CALIMERO

30 cc Zabov
1 tazzina caffè espresso
panna montata
polvere di cacao
amaro.

Scaldare lo Zabov e versarlo in un bicchiere con manico, aggiungere il caffè espresso e guarnire con abbondante panna montata e una spruzzata di cacao amaro.



Dessert con lo Zabov

DARK SENSE

Ingredienti per 6/8 persone:

- 150 gr. Zabov Classico**
- 200 cc. panna fresca**
- 30 gr. zucchero a velo**
- 3 fogli colla di pesce**
- 2 bucce d'arancia grattugiate**
- 5 tuorli d'uovo**
- 100 gr. Cioccolato fondente**
- 1 arancio per decorare**

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata e la scorza d'arancia grattugiata. Montare i rossi d'uovo con lo zucchero e quando diventano spumosi aggiungere lo Zabov Classico e il cioccolato tiepido. Mescolando velocemente, aggiungere lentamente la panna precedentemente montata.

Con una tasca da pasticciere riempire i bicchieri e riporli in frigorifero per 2 ore. Al momento di servire decorare con anelli sottili di buccia d'arancia e riccioli di panna montata.



JULIET

Ingredienti per 6/8 persone:

- 250 gr ricotta dolce di mucca**
- 200 gr Zabov classico**
- 100 gr zucchero a velo**
- 100 gr panna montata**
- 1 vaschettina di ribes rossi**
- 1 vaschettina fragole**
- 1 vaschettina di lamponi**
- Aceto balsamico tradizionale q.b.**
- qualche foglia di menta fresca**

Usando una frusta da pasticceria oppure un frullino elettrico, lavorare la ricotta insieme allo zucchero a velo per circa 2-3 minuti.

Una volta pronta la mousse incorporare la panna montata e lo Zabov classico.

Riempire i bicchieri con la crema e porre in frigorifero per almeno 2 ore. Spolverare con zucchero a velo, aggiungere una foglia di menta fresca e infine qualche goccia di aceto balsamico.



MILLEFOGLIE

Ingredienti per 6 persone:

250 gr. di pasta sfoglia surgelata

500 cc. panna fresca

150 cc. Zabov Classico

50 gr. zucchero a velo

2 tuorli d'uovo

Scongelare la pasta sfoglia e tagliare due quadrati di circa 15 cm. di lato.

Spolverarli di zucchero a velo e infornarli a 200° sino a quando lo zucchero diventa leggermente caramellato.

Per la crema Chantilly montare la panna, unire lo zucchero e, continuando a montare, aggiungere le uova e Zabov Classico.

Porre in frigorifero per circa 10/15 minuti.

Tagliare la pasta sfoglia in quadrati di circa 3 cm e farcirli con la crema Chantilly. Decorare a piacere con riccioli di cioccolato fondente.



VOUL AU VENT

Ingredienti per 6 persone:

12 voul au vent dolci piccoli

200 cc. latte fresco

1 uovo intero

100 cc. Zabov Classico

40 gr. zucchero

30 gr. fecola

200 gr. fragole

fragoline di bosco q.b.

Fare bollire il latte. In un pentolino mescolare con una frusta zucchero e fecola e aggiungere l'uovo intero e Zabov Classico. Mettere sul fuoco il tutto a fiamma bassa versando lentamente il latte caldo. Mescolare sino a bollire e lasciare raffreddare.

Tagliare le fragole a fettine e collocarle nel fondo dei voul au vent, riempire con la crema. Decorare con due fragoline di bosco.

