



Vermicelles

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

I vermicelles sono un dolce autunnale svizzero. Questo classico retrò può essere servito con meringhe e panna montata o come "Coupe Nesselrode" con gelato. Purea fine di castagne con zucchero grezzo e vaniglia.

Vermicelles

500 g di castagne congelate e sbucciate, scongelate, tritate grossolanamente

100 ml di latte

100 ml di panna

150 g di zucchero grezzo

1 baccello di vaniglia, tagliato in lunghezza, semi raschiati

2 CT di kirsch, a piacere

Guarnizione

2 meringhe o 12 meringhe piccole

250 ml di panna, montata a neve soda

Vermicelles

Preriscaldare la camera di cottura con vapore a 100 °C. Mettere le castagne nella forma, mescolare il latte e tutti gli ingredienti fino ai semi di vaniglia, versare sulle castagne. Collocare la forma su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 25 minuti. Mettere le castagne e il liquido in un recipiente graduato, ridurre finemente in purea, aromatizzare con kirsch a piacere e lasciare raffreddare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 100 °C con Cottura a vapore





Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

Guarnizione

Premere il composto di vermicelles attraverso un torchio per vermicelles o un passe-vite direttamente nelle ciotole, servire con meringhe e panna montata.

Consigli

Distribuire ciliegie in conserva sui vermicelles.

Accessori

Forma da forno con capacità di circa 2 l

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

05.08.2025

