

## COMUNICATO STAMPA

### LA STAGIONE DEL TARTUFO: UN DOLCE CHE NE CELEBRA L'ESSENZA

Una creazione del pastry chef Francesco De Padova che incarna eleganza e creatività, esaltando la bellezza di questa stagione



*Il [Ristorante Santa Elisabetta](#), due stelle Michelin, situato nell'elegante cornice del prestigioso [Brunelleschi Hotel](#) di Firenze, presenta la sofisticata creazione del Pastry Chef Francesco De Padova: *La Stagione del Tartufo*. Questo dessert, un vero omaggio al pregiato tartufo, combina la dolcezza della namelaka alla nocciola, la leggerezza della spugna alla nocciola e tartufo e la freschezza del gelato allo yogurt e tartufo bianco, esaltando l'abilità e l'innovazione che definiscono la pasticceria dello chef.*

**La Stagione del Tartufo** è una celebrazione del gusto e del lusso che conquista il palato con un'armonia di sapori straordinari. È un invito irresistibile ad assaporare la **namelaka alla nocciola**, vellutata e cremosa, che si fonde con la raffinatezza del tartufo. Ogni boccone avvolge con la croccantezza del **crumble al cacao** e l'intensità della **spugna alla nocciola e tartufo**, mentre il **gelato allo yogurt e tartufo bianco** aggiunge un tocco fresco e delicato. Un dolce pensato per esaltare l'unicità del **tartufo**, perfetto per chi desidera un'esperienza culinaria sorprendente e indimenticabile.

Il connubio tra il **dolce della nocciola** e le note aromatiche del **tartufo** rende questo dessert un'esplosione di sapori e consistenze. Ideale per gli amanti delle esperienze gastronomiche raffinate, è un'opera d'arte che non smette di stupire.

### LA STAGIONE DEL TARTUFO

#### **Namelaka alla Nocciola**

- 250 g di latte
- 180 g di cioccolato bianco
- 8 g di gelatina in polvere

- 40 g di acqua
- 70 g di pasta di nocciola tonda gentile
- 250 g di panna fresca

**Procedimento:** Idratare la gelatina con l'acqua. Riscaldare il latte con la pasta di nocciola e la gelatina fino a scioglierla completamente. Creare un'emulsione con il cioccolato bianco e aggiungere la panna fresca. Mixare e setacciare il composto, lasciandolo riposare in frigo per una notte. Una volta rassodato, versare negli stampi e congelare a temperatura negativa.

### **Spugna alla Nocciola e Tartufo**

- 126 g di farina frolla
- 250 g di albume
- 160 g di tuorlo
- 140 g di zucchero
- 40 g di farina di nocciole
- 30 g di pasta di nocciole
- 2 g di pasta di tartufo

**Procedimento:** Miscelare tutti gli ingredienti e setacciare il composto. Inserire il tutto in un sifone da 1 litro, caricare con due capsule e lasciare riposare in frigo per 3 ore. Cuocere il composto in bicchieri di carta in microonde per 40 secondi, poi raffreddare a temperatura ambiente.

### **Crumble al Cacao e Tartufo**

- 80 g di farina frolla
- 100 g di farina di mandorle
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 20 g di cacao amaro
- 3 g di pasta di tartufo (Savini Tartufi)

**Procedimento:** Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria e formare un composto sabbioso. Sbriciolare il composto su una teglia e cuocere per 10 minuti a 160°C.

### **Gelato allo Yogurt e Tartufo**

- 150 g di latte intero
- 500 g di yogurt bianco
- 30 g di latte in polvere
- 70 g di panna fresca
- 150 g di zucchero semolato
- 30 g di destrosio
- 2 g di stabilizzante per gelati
- 5 g di tartufo bianco fresco

**Procedimento:** Cuocere tutti gli ingredienti (tranne lo yogurt) a 83°C in un mixer da cottura. Portare la base a +3°C, aggiungere lo yogurt e il tartufo grattugiato. Mixare e versare nella gelatiera.

### **Salsa al Cioccolato e Tartufo**

- 500 g di acqua
- 125 g di glucosio
- 125 g di zucchero
- 225 g di cacao amaro
- 50 g di cioccolato fondente 70%
- 25 g di burro al tartufo

**Procedimento:** Preparare uno sciroppo con zucchero, glucosio e acqua, portare a bollore. Aggiungere il cacao e versare tutto sul cioccolato e il burro al tartufo. Mixare e lasciare riposare in frigo per una notte.

## **Fake Tartufo**

Il dolce viene completato con una **namelaka alla nocciola** ricoperta da una glassa croccante, preparata con:

- 50 g di cioccolato fondente 70%
- 50 g di burro di cacao
- 10 g di burro al tartufo
- 30 g di crepes sbriciolate
- 1 g di sale Maldon

**Procedimento:** Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao e il burro al tartufo, mescolare con le crepes sbriciolate e il sale. Ricoprire la namelaka con questa glassa croccante per ottenere l'effetto "tartufo".

Questa creazione unica è un omaggio alla tradizione e all'eleganza, pensata per i veri intenditori di alta pasticceria e amanti del tartufo, ed è **un must** per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile.

## **Brunelleschi Hotel**

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, **a pochi passi dal Duomo, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi**: l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Il Brunelleschi Hotel **ingloba nella facciata una torre semi circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un **museo privato** conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. Il Brunelleschi Hotel fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il **Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato insignito dalla Guida Michelin dal 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2023 di Gambero Rosso e due cappelli nella Guida gourmet de L'Espresso 2024**. Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis**.

La più informale **Osteria Pagliazza**, è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio. Affianco all'Osteria si trova il Tower Bar, che propone cocktail inediti e personalizzati degustabili anche nel ristorante gourmet.



BRUNELLESCHI  
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

### ***Brunelleschi Hotel***

***Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze***

***Tel. 055/27370 – Fax 055/219653***

***[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)***

***[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)***

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

***Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma***

*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*www.travelmarketing2.com*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*

*Seguici su facebook*

