

COUNTRY HOTEL

RELAIS MONACO

PONZANO VENETO - TREVISO - ITALY

TRA LE MURA DEL RELAIS MONACO

DOVE LA CUCINA TREVIGIANA DIVIENE
FAMOSA NEL MONDO

BETWEEN RELAIS MONACO' S WALLS

WHERE THE «TREVIGIANA» CUISINE
BECOME FAMOUS ALL OVER THE WORLD


DARIO DE BASTIANI
EDITORE

di Giampiero Rorato



LA CUCINA TREVIGIANA
DEL RELAIS MONACO

LA CUCINA TREVIGIANA

DEL RELAIS MONACO

pg. 06	Il progetto Preface
pg. 07	Introduzione Introduction
pg. 10	La cucina trevigiana The 'Trevigiana' cuisine
pg. 22	La villa e la sua storia The Villa, its history and the current grand hospitality
pg. 26	Country Hotel Relais Monaco Country Hotel Relais Monaco
pg. 32	La Provincia di Treviso The province of Treviso
pg. 36	Incontro con lo chef Domenico Longo, executive chef of 'La Vigna' Restaurant
pg. 44	Le ricette del territorio Regional cuisine
pg. 76	Sapori di terra e mare Flavors of land and sea
pg. 110	Dolci tentazioni Home-made sweets
pg. 126	I vini Villa Minelli Villa Minelli wines
pg. 134	Crediti Credits

IL PROGETTO



È per me un grande onore presentare questo libro sulla cucina trevigiana con una selezione di ricette interpretate dallo chef del Relais Monaco Domenico Longo. Il Libro che nasce dal desiderio di accompagnare il lettore fino alla soglia della cucina di questa splendida location, ricca di storia e tradizione e invitarlo a varcarla per condividere con noi l'amore che nutriamo per i prodotti della nostra terra, per il territorio che ci circonda e per il nostro lavoro.

Questo progetto ha richiesto tempo e impegno per essere realizzato e desidero ringraziare di cuore quanti hanno contribuito in maniera fattiva e determinante perché quest'opera vedesse la luce. Non posso che cominciare dall'amico gastronomo-scrittore-giornalista Giampiero Rorato, persona di straordinaria cultura e affabilità, senza il cui aiuto questo libro non sarebbe mai nato; per proseguire con lo chef del Relais Monaco Domenico Longo, professionista appassionato del suo lavoro dotato di una profonda umanità; Carlo Lombardo che, con altrettanta passione e creatività, ha saputo valorizzare le ricette del Relais Monaco con splendide foto e dare forma grafica ai contenuti; Massimo Zambon per il prezioso contributo sulla parte relativa ai vini della società agricola Villa Minelli e l'editore Alessandro De Bastiani.

Il mio auspicio è quello di trasmettere almeno un po' di quella passione che quanti si sono dedicati alla realizzazione di questo libro hanno profuso senza risparmio. E che questa passione si trasformi in desiderio di scoprire cosa c'è oltre le parole e le foto; di assaporare di persona la cucina del Relais Monaco; di vivere l'atmosfera di un soggiorno in una villa veneta e di visitare la Marca Trevigiana, una terra ricca di suggestive bellezze.

Enrico Mazzocco

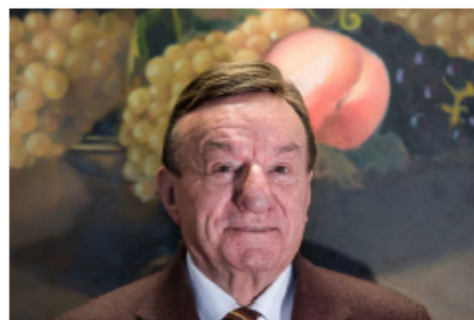
Preface

It is a great honor for me to present this book about the 'trevigiana' cuisine with a selection of recipes interpreted by the chef of Relais Monaco, Domenico Longo. A book that is born from the desire to accompany the reader to the threshold of the cuisine of this splendid location, rich in history and tradition, and to invite the reader to cross it to be able to share with us the love that we nourish for the products of our land, for the territory that surrounds us and for our hard work.

This project required time and effort to be fulfilled and I would like to thank, from the bottom of my heart, those who contributed in a hard-working, effective and determined way so that this book could be brought to reality. I can only begin with my gastronome-writer-journalist friend Giacomo Rorato, a person of extraordinary culture and affability, without his help this book wouldn't have existed; to continue with the chef of Relais Monaco Domenico Longo, an expert who is passionate of his work and endowed with deep kindness; Carlo Lombardo who, with just as much passion and creativity, knew how to value the recipes of Relais Monaco with splendid photographs and graphics that gave form to the content; Massimo Zambon for the precious contribution on the part regarding the wines of the agricultural society Villa Minelli and, last but not the least, the editor Alessandro De Bastiani.

My wish is to transmit at least a bit of the passion that those who dedicated themselves to the fulfillment of this book generously lavished without limits. And that this passion would transform into a desire to personally discover what there is beyond the words and the pictures; to personally taste the cuisine of Relais Monaco; to live the atmosphere of a stay in a venetian villa and to visit Treviso, a land rich in evocative beauty.

INTRODUZIONE



Ogni cucina ha la sua storia, frutto di una molteplicità di elementi materiali, ambientali, culturali, storici e sociali che la rendono unica e originale, quindi diversa da ogni altra. Anche le cucine che ci ostiniamo a chiamare tradizionali hanno subito nel corso del tempo una miriade di contaminazioni, evoluzioni e cambiamenti, al pari della società di cui sono espressione, ricordando come in ogni parte della nostra Europa, quindi anche d'Italia, convivono ormai, anche in luoghi ristretti – una città, un paese – lingue, culture, fedi, convenzioni le più diverse. E dobbiamo prenderne atto.

È pur vero che la cucina trevigiana conserva radici solidamente interrate nel proprio humus produttivo ed è fortemente legata ai frutti della sua terra: erbe spontanee di primavera; asparagi di Cimadolmo e del Sile; ortaggi coltivati con passione antica negli orti di casa; funghi del Montello, della Pedemontana e del Cansiglio; radicchio rosso di Treviso sia precoce che tardivo e ancora il variegato di Castelfranco; castagne di Combal e del Monfenera; formaggi straordinari delle tante aziende casearie piccole e grandi; insaccati d'ogni genere; animali del cortile ecc., per non parlare dei vini, di cui la Marca Trevigiana è rinomata produttrice.

In questa terra c'è davvero una grande quantità e varietà di prodotti che continuano ad alimentarne la cucina. Prodotti che la sapienza delle generazioni ha saputo trasformare in piatti di straordinaria godibilità in sintonia col volgersi del tempo, dei gusti e delle esigenze nutritive. Questo radicamento nel territorio è dunque "tradizione", ma sarebbe una tradizione sterile se fosse imbalsamata, incapace di accogliere le nuove conoscenze, le trasformazioni sociali, il cambiamento e affinamento dei gusti, le mutate esigenze nutritive e le moderne tecnologie operative. Ma non è stato così. La cucina trevigiana, pur legata ai suoi prodotti, s'è guardata attorno, ha accolto – come Venezia ha insegnato nei lunghi secoli della sua storia – quanto di buono giungeva da fuori,

Introduction

Every cuisine has its own history, fruit of a range of material, environmental, cultural, historical and social elements that make it unique and original, therefore different from any other. Also the cuisines that we persist to call traditional have gone through a lot of contaminations, evolutions and changes over time, no less than the society from which they come from, reminding how in every part of Europe, therefore also in Italy, even in restricted places – a city, a village – different languages, cultures, faiths, conventions, coexist. And we must acknowledge that.

It is true that the 'trevigiana' cuisine preserves roots that are firmly established in its own productive environment and is strongly connected to the fruits of its land: wild herbs of spring; Cimadolmo and Sile asparagus; vegetables cultivated with passion in the vegetable gardens; Montello, Pedemontana and Cansiglio mushrooms; red chicory of Treviso, both the Early and the Late one, and also the variegated chicory of Castelfranco; Combat and Monfenera chestnuts; extraordinary cheeses of many small and big dairy companies; cured meats of every kind; barnyard animals etc., and not to mention the wines, of which Treviso is a renowned producer.

In this land there really is a great quantity and variety of products that continue to feed its cuisine. Products which the knowledge of the generations had known to transform into dishes of extraordinary delight in harmony with the turning of time, tastes and nutritional needs.

The local roots in the territory are therefore 'tradition', but it would have been a sterile tradition if it was embalmed, unable to welcome new knowledge, social transformations, change and refinement of tastes, changes of nutritional needs and the modern operative technologies. But it wasn't like that.

LA VILLA E LA SUA STORIA

VILLA PERSICO-GUARNIERI

Il complesso architettonico che ospita il Relais Monaco sorge a Paderno di Ponzano Veneto, in provincia di Treviso, lungo l'antica via consolare Postumia, realizzata nel 148 a.C. dal console romano Spurio Postumio Albino nei territori della Gallia Cisalpina, l'odierna pianura padana, per scopi prevalentemente militari. La Postumia congiungeva per via terra i due principali porti romani del Nord Italia, Genova e Aquileia, favorendo i commerci tra il Mar Ligure e l'Adriatico. Aquileia, colonia romana fondata nel 181 a.C. e fortificata contro i Celti che abitavano nelle valli montane, era un grande centro nevralgico militare e commerciale dell'Impero Romano, sede di un grosso porto fluviale accessibile dal Mare Adriatico.

La villa risale all'inizio del XIX secolo e venne fatta costruire dall'antica e nobile famiglia Persico, originaria di Bergamo, che nel 1685 fu aggregata al Veneto Patriziato per benemeritenze e servizi militari, nonché per le forti sovvenzioni offerte alla Repubblica Veneziana, angustata dalla guerra di Candia.

Per accedere alla villa dalla via Postumia si attraversa un lungo

The Villa, its history and the current grand hospitality

The villa that houses Relais Monaco is situated in Ponzano Veneto, in the province of Treviso, along the ancient consular road of 'Postumia'. It dates back to the beginning of the XIX century and was built for the ancient and noble Persico family, originating from Bergamo, consolidated to the Veneto Patricians in 1685.

To enter the villa, you will cross a long alley covered with a skilful twine of vines accompanied by rows of cured vineyard; then you will arrive in the wide courtyard on which the architectural complex faces, which responds to the characteristics of the venetian villas set on plains and hills of the

stupendo viale ricoperto da un sapiente intreccio di tralci di viti e fiancheggiato dai filari di una curatissima vigna e si arriva così all'ampia corte sulla quale si affaccia il complesso architettonico che risponde alle caratteristiche delle ville venete incastonate nella pianura e nelle colline del Veneto e rievoca i fasti della vita veneziana dei secoli passati.

Il corpo padronale è affiancato da due barchesse porticate simmetriche, che insieme formano un lungo organismo in linea. Il corpo padronale era costituito da un volume rettangolare alto due soli piani; al centro, la cornice modanata di gronda si interrompeva per lasciare la facciata libera di elevarsi di un altro piano, determinando un volume passante sui due fronti principali, concluso da timpano. Elemento caratterizzante era il frontone conclusivo, diverso sui due prospetti: sulla facciata rivolta a sud assumeva un sinuoso profilo curvilineo con una decorazione mistilinea al centro, mentre quello sulla facciata a nord era a profilo triangolare con occhio circolare disegnato al centro. Inoltre, le due finestre architravate, poste a illuminare il sopralzo del fronte sud, erano corredate di piccoli poggiali con lo sbalzo modanato

Veneto region, recalling the splendor of the venetian life in the past centuries.

The villa changed its ownership over time, coming from the noble Persico family to Count Guarneri, whose last descendant, left alone, gave in to the persistence of a 'trevigiano' chef-gourmet named Alfredo Beltrame, who, in the '60s of the last century, transformed the villa into a refined hotel-restaurant and made it one of the most exclusive places in the province giving way to a famous chain denominated with an 'ampezzana' word 'Toula', with restaurants present both in Italy and abroad. With the last change of ownership, the villa was handed to the Benetton family, who, in the second half of the '90s made the villa a subject to an intervention of extension and requalification for tourism purposes,



LA CUCINA TREVIGIANA

La Marca Trevigiana è un luogo straordinario, abitato fin dalla preistoria per la produttività della terra, la ricchezza delle acque fluviali, la dolcezza delle colline, le ampie distese boschive ripiene di selvaggina. Ai primi abitanti di questa terra, in epoche ancora preistoriche, erano a disposizione erbe e radici nutrienti e salutari; diversi tipi di frutta dall'estate all'autunno inoltrato, gran varietà di pesci nei numerosi corsi d'acqua; fagiani, lepri, caprioli, cervi e cinghiali nei boschi e miriadi d'uccelli facilmente catturabili.

Un breve viaggio nella storia

Quando arrivarono i primi Veneti, dall'Oriente e, qualche secolo dopo, i Celti nelle zone collinari, portarono con sé pecore e capre, disponendo di latte e latticini per arricchire le loro mense. I nuovi abitanti, framisi e confusi ai precedenti, impararono a coltivare la terra, a seminare e raccogliere i primi cereali, a domesticare le viti, come testimoniano numerosi reperti archeologici conservati nei musei, migliorando e non di poco la loro alimentazione. Secoli dopo, quando giunsero quassù i Romani mischiandosi progressivamente ai Veneti, dando quindi vita a nuove e più evolute comunità, l'agricoltura conobbe un felice ampio

sviluppo. I coloni romani bonificarono, infatti, vaste aree acquitrinose, svellero porzioni di selva, centuriarono in più volte le terre attorno alle città venetiche di Asolo, Ceneda, Oderzo e Treviso, aumentando in tal modo la produzione agraria.

Con i Romani arrivarono anche i bovini, venne ammodernata e sviluppata la vitivinicoltura, molti iugeri furono coltivati col nuovo grano, vennero piantati molti alberi da frutto e, attorno alle case dei coloni si cominciò a coltivare diverse specie di ortaggi, creando in tal modo le solide basi di un'alimentazione che nel corso del tempo ha raggiunto straordinari esiti gastronomici.

I Romani, inoltre, costruirono nuove lunghe strade che attraversavano quest'area: la Postumia nel 148 a.C., che arrivava da Genova ed era diretta ad Aquileia e ad Emona Julia (Lubiana); poi la Claudia Augusta nel 15 a.C. da Altino ad Augsburg in Baviera, con una fitta rete di strade minori fra le città e i borghi, favorendo più ampi traffici commerciali e nuove conoscenze e saperi. La laguna e il mare erano molto vicini e facilmente raggiungibili e aumentò anche lo scambio di prodotti con gli abitanti della gronda lagunare e delle isole, arricchendo le dispense e le cucine di nuovi prodotti.

Col declino dell'impero romano e le ripetute irruzioni di orde straniere alla ricerca di cibo e di ricchezza la terra dei romano-veneti fu fortemente depauperata e si dovette attendere l'istituzione, nel corso del VI secolo, dei primi monasteri benedettini perché, sulle macerie lasciate dalle scorribande delle orde selvagge e degli eserciti invasori, riprendesse la vita e la possibilità di reperire i prodotti necessari a una sufficiente alimentazione degli abitanti. Pian piano anche nel territorio della futura Marca Trevigiana riprese la vita, sorsero nuove abitazioni – a cominciare dai casoni dal tetto di falasco – e gli abitanti tornarono pian piano a bonificare le paludi, a coltivare la terra, a raccogliere le messi, mentre andavano rinascendo gli antichi borghi ciascuno con la sua chiesa, dapprima dominati dai Longobardi che qui hanno lasciato segni ancora presenti, poi dai Franchi che spinsero il loro dominio fino alla laguna.

La vita degli abitanti di queste terre cambiò decisamente, seppur in modo lento e progressivo, dopo l'anno Mille, quando Venezia conquistò con Pietro Orseolo II il dominio dell'Adriatico e iniziò ad espandersi sui mari arrivando a Costantinopoli, sul mar Nero e dal 1291, in terraferma, facendo conoscere agli abitanti i prodotti che importava dal lontano e misterioso Oriente.

Dopo la conquista della terraferma veneta, il patriziato veneziano, arricchitosi con pingui e fruttuosi commerci, cominciò ad acquistare

hills and founded several cities – Asolo, Oderzo, Ceneda, Treviso – then, around 500 BC, the Celts arrived in the hilly area.

Afterwards, in 200 BC, the Romans joined the previous population, giving importance and value to what already was there, and introducing new animals, like bovines and new cultivations such as vine, olive, different fruit trees and numerous vegetables unknown to the others before.

The Romans, moreover, constructed long roads that crossed this area: the 'Postumia' in 148 BC, which started from Genoa direct to Aquileia; then the 'Claudia Augusta' in 15 BC from Altino to Augsburg in Bavaria, with a dense network of minor roads between cities and villages, facilitating wider commercial traffic and new knowledge and acquaintances.

The lagoon and the sea were very near and easily reachable and the trade of products with the habitants of the lagoon and the islands increased, enriching the pantries and the kitchens with new products.

After the downfall of the Roman Empire, with the barbaric hordes which brought devastation and death everywhere, life resumed from the VI century around the first Benedictine cloisters built in the territory, and developed especially after 1000, when Venice, after defeating the pirates that infested the Adriatic Sea, sent its ships to Constantinople and to the other ports of the Roman Empire of the East starting a long history of trade, beginning with spices.

After the discovery of America

During the XIV century the 'Trevigiano' was handed to the 'Serentissima' and shared its fate until 1797, thriving the fortune which made Venice the most beautiful, the most alive and the richest city in Europe. In the beginning of 1500, the products that Christopher Columbus discovered in the mid-southern part of America arrived in these lands, starting from corn which had its

INCONTRO CON LO CHEF

Domenico Longo, executive chef del Ristorante "La Vigna" del Relais Monaco, ha saputo interpretare con garbo e signorilità la cultura gastronomica ereditata dal patriziato veneziano e la presenta ogni giorno ai commensali, valorizzando una materia prima di assoluto valore in una veste estetica che ne esalta il fascino regalato da gusti e sapori unici. Mi sono fermato a parlare con Domenico Longo, delle sue origini come cuoco, della sua storia, delle tante esperienze compiute in Italia e all'estero, per capirne meglio la cultura e gli interessi professionali, perché è da questi che nasce una cucina che da qualche tempo ha posto il Relais Monaco ai vertici della ristorazione trevigiana e fra i luoghi migliori della ristorazione del Veneto.

La cucina del Relais Monaco è una delle più belle espressioni della cucina trevigiana, radicata com'è nei prodotti della campagna, della collina, della vicina laguna di Venezia e dell'alto Adriatico. È una cucina "in villa", quindi aristocratica, come è stato nelle ville venete fino a tempi molto recenti, quando, anche per gli influssi che nel Settecento erano arrivati dalla cucina francese, nelle case dei patrizi e dell'alta borghesia si servivano ogni giorno piatti eleganti e raffinati. A ricordarci questi fasti settecenteschi sono Giacomo Casanova e Carlo Goldoni, che in molte loro opere descrivono i momenti di svago nelle ville della terraferma e raccontano con non celato entusiasmo la ricchezza e l'eleganza delle tavole imbandite.

<< La mia - racconta - è una storia molto semplice. Da giovanissimo, in maniera fortuita, ho avuto un'esperienza simpatica in un pasticceria del mio paese, Cittanova, ai piedi dell'Aspromonte, in Calabria. Da allora mi sono sempre più incuriosito e appassionato alla nostra tradizione e alla cucina mediterranea. Peraltro ho avuto la fortuna di avere avuto mia nonna e mia madre che mi hanno insegnato a mangiare bene e sano, stimolando il gusto visivo, olfattivo e degustativo.

Domenico Longo,
executive chef of 'La Vigna' Restaurant

The cuisine of Relais Monaco is one of the most beautiful manifestations of the 'trevigiana' cuisine, well-established as it is in the products of the countryside, of the hill, and of the near lagoon of Venice and the Adriatic Sea. It is a cuisine 'in villa', therefore aristocratic, how it had been in the venetian villas also in the XIX and XX century, after the downfall of the 'Serenissima', when, thanks to the influences that came from the French cuisine in 1700, elegant and refined dishes were served in the houses of the aristocrats and the rich middle-class people every day. To remind us of these eighteenth-century splendors were particularly Giacomo Casanova and Carlo Goldoni, who, in their works



BACCALÀ MANTECATO

CON POLENTA ALLA GRIGLIA

#RICETTEDELTERRITORIO

PREPARAZIONE

Per la polenta: far bollire l'acqua con il sale ed unire la farina di polenta, cuocere dolcemente rimestando spesso, per circa 40 min. Versare in una teglia e far raffreddare. Successivamente tagliare a fette e grigliare servendovi il baccalà mantecato.

Per il baccalà, lessare dolcemente lo stoccafisso già ammollato, nell'acqua salata e profumata con la cipolla e sedano. Levare dall'acqua di cottura e pulirlo dalla pelle e lische, sminuzzarlo e metterlo in una bastardella, montandolo con gli oli a filo e solo quanto basta l'acqua di cottura bollente filtrata. Aggiustare di sale e pepe, prezzemolo tritato ed aglio tritato fine. Servire sulle fettine di polenta.

PREPARATION

For the polenta, boil water with salt and combine the corn flour, delicately cook and mix it often, for about 40 minutes. Pour in a baking tray and let it cool down. Then cut it into slices to serve the codfish and grill.

For the salted codfish, lightly boil the stockfish which was already drenched in salted water with onion and celery. Remove it from the cooking water and clean it very well, crumble it and put it in a bowl beating it with drizzling olive oil and peanut

oil and enough amount of the filtered boiling cooking water.

Add salt, pepper, minced parsley and finely minced garlic. Serve on top of the slices of polenta.

500 gr stoccafisso ammollato
100 gr olio di semi di arachide
100 gr olio extra vergine d'oliva
Prezzemolo tritato
1 spicchio aglio tritato
sale
pepe da mulinello
1 cipolla
1 costa di sedano verde

Per la guarnizione
1 l acqua
300 gr farina di polenta
bianco perla
Sale

INGREDIENTI
4 persone



INGREDIENTS FOR 4 PERSONS

500 g drenched stockfish, 100 g peanut oil, 100 g extra virgin olive oil, Minced parsley, 1 minced garlic clove, salt, freshly milled pepper, 1 onion, 1 green celery stick

#SAPORIDITERRAEMARE

GAMBERO ROSSO FARCITO

Per il gambero
4 gamberi

Per la farcitura
100 gr di formaggio stracchino
20 gr di caviale di trota

INGREDIENTI
4 persone

Per la presentazione
16 germogli di puntarelle
4 rapanelli
80 gr di olive taggiasche
sale
pepe bianco di mulinello
succo di un limone
40 g di olio extra vergine
d'oliva

PREPARAZIONE

Pulire i gamberi lasciando la testa attaccata alla coda. Con un coltello aprire la parte superiore, togliere la nervatura centrale e lavarlo in acqua ghiacciata con sale.

Asciugarlo e farcirlo con lo stracchino ammorbidito, decorando con il caviale di trota. Rifinire con i germogli di puntarelle tagliati, messi precedentemente in ammollo in acqua fredda e sgocciolati,

le olive taggiasche e i rapanelli affettati a julienne. Condire il tutto con sale, pepe bianco, succo di limone e olio extra vergine d'oliva emulsionati.

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS

4 shrimps. **For the filling:** 100 g of Stracchino, 20 g of trout caviar
For the presentation: 16 chicory hearts, 4 radishes, 80 g of Taggiasca olives, salt, freshly milled white pepper, lemon juice, 40 g of extra virgin olive oil

STRACCHINO-FILLED SHRIMP WITH CHICORY HEARTS, TAGGIASCA OLIVES AND TROUT CAVIAR

the shrimps leaving the head attached to the tail. With a pen the upper part, de vein and wash in ice cold water with a dry and fill it with softened Stracchino, decorating with the olive taggiasche and the radishes cut in julienne. Dress with salt, white pepper and emulsified lemon juice and extra virgin olive oil.

PREPARATION

TIRAMISÙ

DEL RELAIS MONACO

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS

For the tiramisù cream: 6 egg yolks, 150 g caster sugar, 50 g water, 250 g fresh cream, 250 g Mascarpone cheese, soluble coffee to taste

For the coffee sponge cake: 5 eggs, 120 g caster sugar, 100 g all-purpose flour, 2 g baking powder, 2 g ground coffee powder, vanilla

For the coffee mixture: enough amount of espresso coffee, sugar to taste.

For the garnish: 3 fresh strawberries, fresh mint to taste, Tiramisu cream with coffee aroma, unsweetened cocoa powder to taste

INGREDIENTI 4 persone

Per la crema tiramisù

6 tuorli d'uovo
150 gr zucchero semolato
50 gr acqua
250 gr panna fresca
250 gr mascarpone
caffè solubile q.b.

Per il pan di spagna al caffè

5 uova
120 gr zucchero semolato
100 gr farina 00
2 gr baking powder
2 gr polvere caffè macinata
vaniglia

Per la bagna al caffè

caffè espresso q.b.
zucchero q.b.

Per la guarnizione

3 fragole fresche
menta fresca q.b.
crema tiramisù profumata al caffè
cacao amaro q.b.

PREPARAZIONE

Per il pan di spagna al caffè, montare le uova con lo zucchero e vaniglia, unire a mano con la frusta la farina, la polvere di caffè ed il lievito setacciati. Mettere in un composto imburato ed infarinato e cuocere in forno caldo a 180° per 20 m.

Per la crema tiramisù, far bollire per 5 minuti lo zucchero con l'acqua, versare a filo sui tuorli d'uovo e montare con le fruste fino a raffreddamento. Unire il mascarpone e la panna semi montata.

Foderare una pirofila con il pan di spagna tagliato a fette, intingerlo con la bagna al caffè fredda e rivestire di un primo strato di crema tiramisù. Nuovamente ripetere l'operazione con il pan di spagna; ribagnare con la bagna al caffè e terminare in modo da avere due strati con la crema tiramisù.

Far rassodare in frigorifero per 3 ore e servire porzionandolo con l'apposito attrezzo. Spolverare con il cacao amaro, guarnire con fragole, menta e la salsa al caffè ottenuta diluendo una parte di crema tiramisù con caffè espresso freddo.

PREPARATION

5 minutes, drizzle on the egg yolks and beat with the whisk until cold. Combine the mascarpone cheese and the semi-whipped cream.

Line an oven pan with the sponge cake cut into slices, dip them with cold coffee mixture and

cover the first layer with tiramisù cream. Repeat the process with the sponge cake, dip with coffee mixture and finish in order to have 2 layers with tiramisù cream. Place it inside the refrigerator for 3 hours and serve by taking a portion using the right equipment.

Dust with unsweetened cocoa powder, garnish with strawberries, mint and coffee sauce obtained by diluting one part of the tiramisù cream with cold espresso coffee.

#DOLCITENTAZIONI

For the coffee sponge cake, beat the eggs with sugar and vanilla, using a whisk by hand combine the sifted flour, coffee powder and baking powder, place in a greased mold dusted with flour and cook in the oven at 180° for 20 minutes.

For the tiramisù cream, boil sugar with water for

TIRAMISÙ OF RELAIS MONACO



COUNTRY HOTEL

RELAIS MONACO

PONZANO VENETO - TREVISO - ITALY

PER INFORMAZIONI E PER ACQUISTARE LA
COPIA COMPLETA

@
T

mailbox@relaismonaco.it

+39 04229641

FOR INFORMATION AND TO BUY
THE FULL COPY