



Il Parfait

Il parfait (letteralmente “perfetto”) è un antico dolce francese, un semifreddo che ha origine durante la “Belle Epoque”. È un piatto elegante, composto da ingredienti raffinati, spesso legato con colla di pesce o tuorlo d'uovo, cui si aggiunge solitamente anche della panna montata, per conferirgli più volume, leggerezza e renderlo spumoso. Viene versato in terrine o timballi e lasciato raffreddare in frigorifero finché si rassoda. Solitamente viene profumato con aromi diversi. In alcune versioni, può anche essere salato, composto da aragosta, foie gras di pollo o d'oca e insaporito con liquori.

Nella cucina italiana un classico della tradizione siciliana è il parfait di mandorle.

The Parfait

The parfait (literally “perfect”) is an ancient French sweet, a semi-frozen that comes into being during the “Belle Epoque”. It's an elegant course made with refined ingredients, often thicken with isinglass or egg yolk. Whipped cream is commonly added to this mixture, in order to give it more volume, softness and to make it more spumy. It's commonly poured into terrine or timbales and cooled inside the fridge until it hardens. It's generally flavored with different aromas. In some version it can also be salty, mixed with lobster, chicken or goose foie gras and seasoned with spirits.

The parfait of almond is common in the Italian cuisine, due to the Sicilian tradition.