

COMUNICATO STAMPA

UN DOLCE ABBRACCIO PER LA FESTA DELLA MAMMA: LA TORTA CAPRESE CON CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE

Una creazione della Pastry Chef Sara Isopo per celebrare con dolcezza tutte le mamme attraverso i colori e i profumi della primavera



Cosa c'è di meglio per celebrare la Festa della Mamma se non un dolce raffinato e pieno d'amore? La Pastry Chef Sara Isopo del Ristorante Le Spighe presso l'elegante FH55 Grand Hotel Palatino nel cuore di Roma, dedica a tutte le mamme una creazione che profuma di dolcezza e primavera: la Torta Caprese con Crema al Mascarpone e Fragole. Un dessert che unisce la ricchezza del cioccolato fondente alla freschezza delle fragole, passando per la cremosità vellutata del mascarpone. Il risultato è un capolavoro di equilibrio, gusto e delicatezza, pensato per emozionare sin dal primo assaggio.

Una base soffice e intensa di Caprese alle mandorle, dal gusto avvolgente e dalla consistenza fondente, accoglie una crema vellutata al mascarpone, resa ancora più raffinata da un delicato tocco di Grand Marnier, che ne esalta la profondità aromatica con eleganza. Al centro, una pioggia di fragole fresche tagliate a dadini, che regalano una nota acidula e succosa, capace di bilanciare armoniosamente la dolcezza del dessert. Il tutto viene completato da una deliziosa decorazione: fragole intere o tagliate a spicchi come piccoli scrigni di primavera, panna montata zuccherata e violette edibili, che aggiungono un tocco floreale e romantico. Un dolce che è insieme omaggio e carezza, perfetto per celebrare la dolcezza e la bellezza di ogni mamma, con un'elegante presentazione che conquista al primo sguardo.

TORTA CAPRESE CON CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE

Ingredienti per 4/6 persone

Per la torta Caprese:

- 150 g burro
- 150 g farina di mandorle

- 150 g zucchero semolato
- 150 g cioccolato fondente
- 3 uova intere
- Scorza d'arancia grattugiata q.b.

Per la crema al mascarpone:

- 350 g mascarpone
- 4 uova
- 5 cucchiaini di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di Grand Marnier

Per la farcitura e la decorazione:

- Fragole fresche a dadini
- Fragole intere
- Panna montata zuccherata q.b.
- Violette edibili (facoltative)

Procedimento

Per preparare la torta, iniziare con montare il burro ammorbidito insieme allo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere i tuorli, uno alla volta, unire il cioccolato fondente fuso, la farina di mandorle e profumare con scorza d'arancia grattugiata. Montare a neve ferma gli albumi e incorporarli delicatamente al composto per donare leggerezza all'impasto. Versare in una tortiera rivestita di carta forno e cuocere in forno ventilato a 170–180°C per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare completamente, quindi tagliare la torta in due dischi orizzontali.

Questa dolce creazione firmata dalla Pastry Chef Sara Isopo è perfetta da realizzare a casa per sorprendere con un gesto d'amore o da assaporare nella splendida cornice del Ristorante Le Spighe, dove l'arte della cucina italiana prende forma in piatti ricchi di gusto e creatività, grazie anche alla visione gastronomica dell'Executive Chef Giuseppe Mulargia. Un'esperienza che unisce raffinatezza, accoglienza e sapori autentici nel cuore di Roma.

Un gesto d'amore che conquista il cuore: dolce, elegante e intriso di sentimento. Per una Festa della Mamma da ricordare.

FH55 Grand Hotel Palatino

È un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla.

Dispone di diverse tipologie di camere che includono camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor da dove godere di una splendida vista della città:

Il Grand Hotel Palatino è completo di Centro Congressi, il Globo, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi Technogym e personal trainer, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano.**

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

L'albergo è pet friendly ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand**

Hotel Palatino a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

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

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 