

RICETTE FORUM CUCINA 2020

RICETTA DEMO PRE-DESSERT "PAMPANELLA COME UNA CHEESE CAKE E "COLLUTORIO" AL MELOGRANO

INGREDIENTI

100 g pampanella
30 g stevia

PROCEDIMENTO

Asciugare la pampanella nel forno a 100 gradi per 15/20 minuti a valvola aperta. Frullare nel blender la pampanella con la stevia creando una crema liscia e omogenea. Versare tutto in una sac a poche con una bocchetta liscia n. 5

ROCCIA ALLE MANDORLE E NOCCIOLE

INGREDIENTI

100 g zucchero a velo
50 g mandorle con la buccia
50 g nocciole tostate
20 g albume
5 g cacao amaro in polvere

PROCEDIMENTO

Tritare grossolanamente mandorle e nocciole, versare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, ottenendo un composto omogeneo. Creare delle piccole rocce su carta da forno e lasciare essiccare nel disidratatore a 50°C per 6 ore. Cuocere a 170°C per 12 minuti.

COLLUTORIO AL MELOGRANO

INGREDIENTI

100 ml melograno
200 ml acqua tonica

PROCEDIMENTO

Estrarre il succo con lo spremi melograno e aggiungere l'acqua tonica.

POLVERE DI FOGLIE DI MANDARINO

In abbondante acqua salata, sbollentare le foglie di mandarino e poi raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Questo procedimento va ripetuto almeno per tre volte in modo tale da togliere dalle foglie la parte amara. Fatto ciò, le foglie andranno messe nell'essiccatore a 60 gradi per almeno 12 ore. Una volta essiccate, con l'aiuto di un blender, frullare tutto fino a ridurle in polvere.

A CURA DI

CHEF GABRIELE PROIETTI - CHEF RISTORANTE 300 MILA - LECCE
<http://www.300mila.com/>
<https://www.facebook.com/300milalounge>