



15
ANNI

15° SALONE NAZIONALE DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E DELL'AGROALIMENTARE

RICETTE FORUM CUCINA 2020

RICETTA DEMO DESSERT "AUTUMN RHAPSODY"

INGREDIENTI

Per il Sablé alle mandorle

300 g Farina "00"
80 g Tuorlo
200 g Burro
100 g Zucchero a velo
100 g Farina di Mandorle
3 cucchiai acqua fredda
Sale

Per la Bavarese alle Castagne

126 g crema inglese
256 g panna
60 g zucchero
10 g latte
200 g di castagne precotte
15 g colla di pesce

Per il Juice di Cachi

3 cachi maturi
4 g Gomma Kappa

Per il Cremoso al Lampone

100 g crema inglese
70 g purea lampone
50 g cioccolato bianco
5 colla di pesce

Per la mousse al cioccolato Criollo 100%

750 g panna
150 g meringa italiana
250 g patabomb
50 g massa criollo 100%
50 g zucchero

Per il disco di cioccolato

100 g cioccolato fondente al 70%

Per la crema inglese

330 g latte intero
170 g panna liquida
140 g tuorli
1 baccello di vaniglia
1 Scorza di limone non trattata
100 g zucchero
Sale fino

PROCEDIMENTO CREMA INGLESE

Per preparare la crema inglese, come prima cosa, incidere una bacca di vaniglia, prelevarne i semi e tenerli da parte. Versare poi in un pentolino latte e panna, aggiungere il baccello privato dei semi e la scorza grattugiata di un limone. Porre sul fuoco e portare il latte a sfiorare il bollore. Trasferire i tuorli leggermente sbattuti in un altro pentolino, aggiungere i semi della vaniglia e lo zucchero. Mescolare delicatamente con una spatola cercando di non incorporare aria e unire anche il sale. Mescolare nuovamente, sempre molto lentamente, sino ad ottenere una crema omogenea. Non appena latte e panna inizieranno a bollire filtrarli direttamente nel pentolino con il composto dei tuorli, in modo da trattenere anche il baccello. Mescolare sempre con la spatola e portare nuovamente la crema sul fuoco. Continuare a mescolare lentamente per evitare sempre di incorporare aria, fino a che non avrete raggiunto una temperatura di 82°. La cosa più importante è quella di non superare gli 85°. Se non si dispone di un termometro da cucina basterà immergervi un cucchiaino, se estraendolo la crema velerà il suo dorso significa che è pronta. Filtrarla nuovamente in una ciotola pulita, in modo da bloccare la cottura. Per accelerare il raffreddamento, porre la ciotola all'interno di un'altra ciotola più grande dove avrete posto del ghiaccio. Non appena non sarà più bollente, coprire con la pellicola per alimenti a contatto e lasciare raffreddare completamente in frigorifero.

PREPARAZIONE SABLÉ ALLE MANDORLE

Pelare le mandorle, immergendole per non più di 2 minuti in acqua bollente. Scolarle ed afferrarle tra il pollice e l'indice, facendo una leggera pressione in modo che possano sgusciare via dalla loro pellicina. Metterle ad asciugare in forno per qualche minuto e, poi, tritarle molto finemente.

In una ciotola lavorare a crema il burro con lo zucchero a velo.

Versare sulla spianatoia la farina setacciata e formare la classica fontana.

Mettere nel centro le mandorle tritate e la crema di burro e zucchero.

Iniziare senza alcun liquido, facendo "sabbicare" la farina, il burro e lo zucchero.

Occorre, cioè, ridurre in sabbia questi ingredienti, pizzicandoli velocemente con le dita.

Unire, poi, il sale ed amalgamare il tutto.

A questo punto, unire i tuorli, uno alla volta, passando al successivo solo quando il precedente sarà perfettamente assorbito.

Unire l'acqua e lavorare velocemente gli ingredienti, per il tempo strettamente necessario a compattare l'impasto.

Fare una palla, avvolgere la pasta sablé nella pellicola trasparente e riporla in frigorifero, coperta, per almeno un'ora.

Al momento dell'utilizzo, stendere la pasta sablé, seguendo il procedimento consigliato dalla ricetta da realizzare.

PREPARAZIONE BAVARESE ALLE CASTAGNE

Passare le castagne allo schiacciapotate raccogliendo la purea ottenuta in una casseruola; diluire con il latte, mettere sul fuoco e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Mettere in ammollo in acqua fredda la gelatina, strizzarla bene e farla sciogliere in microonde. Stemperla con una parte di crema inglese e unire tutto alla crema restante. Aggiungere la crema di castagne quindi incorporare la panna semimontata mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Versare in una sacca a poche e conservare in frigorifero a +3 per circa 1 ora.

PREPARAZIONE JUICE DI CACHI

Sbucciare i cachi, tagliarli in 4 e passarli al cutter, una volta scremati passarli al setaccio e poi in un pentolino. Una volta raggiunti gli 85°C aggiungere la gomma kappia e mixare con un frullatore ad immersione. Svuotare in contenitore, porre la pellicola a contatto e abbattere a +3. Una volta solidificato il composto, ripassare al cutter per ottenere una consistenza cremosa. Conservare in frigorifero a +3.

PREPARAZIONE CREMOSO AL LAMPONE

In un pentolino unire crema inglese cioccolato e purea, portare a 45°C e aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda, farla sciogliere. Abbattere il composto a +3°C e poi versare il cremoso in una sacca a poche e conservare alla medesima temperatura.

CONSIGLIO:

Se volete avere un colore più acceso vi consiglio di aggiungere 3 g di colorante alimentare rosso.

PREPARAZIONE MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CRIOLLO 100%

Semimontare 700g di panna con 50g di zucchero semolato, far sciogliere a bagnomaria 50g di cioccolato nei restanti 50g di panna. Nel frattempo montare una meringa all'italiana con 50g di albumi e 100g di zucchero cotto a 121°C. Preparare una Pâte a bombe con 150g di zucchero cotto a 121°C e incorporatelo a 100g di tuorli e 25g di albumi mentre montano in planetaria. Una volta terminate le preparazioni, iniziare ad incorporarle partendo dal cioccolato e pâte a bombe, poi la panna e alla fine la meringa. Passare in sacca a poche e conservare a +3° c.

PREPARAZIONE DEL DISCO DI CIOCCOLATO

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, stenderlo su un foglio di acetato, lasciare raffreddare e coppare con due ring concentrici delle misure scelte.

MONTAGGIO DEL PIATTO

Prima di posizionare il sablè, mettere un piccolo puff di bavarese sotto il disco per dare stabilità alla preparazione.

Continuare con 4 puff di bavarese alle castagne più grandi sui bordi del biscotto come per formare una croce e poi 1 al centro e, man mano, utilizzando tutte le altre 3 preparazioni dei puff di dimensioni e spazature diverse sempre sul biscotto.

Posizionare l'anello di cioccolato sui 4 spuntoni più grandi e decorare con degli altri piccoli puff di cremoso ai lamponi e Juice di cachi; se ne avete a disposizione potete continuare la decorazione con dei fiori eduli e dei germogli di pisello.

CONSIGLIO:

Per dare più incisività al dessert potete usare qualche cristallo di sale maldon a finire.

A CURA DI

CHEF DAVIDE ROLLO – RISTORANTE IL VECCHIO MOLO – SAN FOCA(LE)
TUNA'S LECCE, LECCE E SAN FOCA (LE)

<https://www.facebook.com/ilvecchiomolo>
<http://www.ilvecchiomolo.com/>

<http://www.tunapaninidipesce.it/>
<https://www.facebook.com/tunapaninidipesce.sanfoca>
<https://www.facebook.com/tunapaninidipesce>

CHEF IVAN BRUNO – EXECUTIVE CHEF HOTEL PATRIA PALACE – LECCE
<https://www.facebook.com/HotelPatriaPalace>
<http://www.patriapalace.com/>