



# DIMMI DI SI

chef Livello intermedio

## FROLLA ALLA VANIGLIA

### INGREDIENTI

farina di grano tenero

zucchero a velo

burro 82% m.g.

uova intere

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

### PREPARAZIONE

500g Procedimento: Assicurarsi che il burro sia a una temperatura di + 4°C .

180g Setacciare la farina con lo

280g zucchero a velo. All'interno di una planetaria munita di foglia miscelare le

60g polveri con il burro freddo

10g tagliato a cubetti piccoli e alla vaniglia. Lasciar miscelare fino a ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere in un'unica volta le uova e lasciar impastare quanto basta per ottenere un composto

legato e morbido. Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da

forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm. Conservare in congelatore.

## GELATINA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

---

### INGREDIENTI

fragoline di bosco - PUREA RAVIFRUIT  
zucchero di canna  
gelatina 200 bloom in polvere o fogli  
acqua - PER GELATINA  
Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

### PREPARAZIONE

500g riscaldare la purea con lo zucchero a 70C° poi unire la gelatina  
40g precedentemente  
6g reidratata, le zeste di limone poi emulsionare con un mixer. Colare in uno  
30g stampo in silicone a  
4g sfera ed abbattere.

## BAVARESE ALLO CHAMPAGNE E FRAGOLINE

---

### INGREDIENTI

Vino bianco secco - CHAMPAGNE  
zucchero semolato  
tuorlo d'uovo  
gelatina 200 bloom in polvere o fogli  
acqua - PER GELATINA  
panna

### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin - FRAGOLINE DI BOSCO

### PREPARAZIONE

300g in un pentolino a doppio fondo riscaldare lo champagne fino a 90°C. A parte  
250g mescolare lo zucchero semolato con i tuorli e la polpa del baccello di vaniglia  
150g poi versare il tutto  
8g sullo champagne. Cuocere fino a 82°C mescolando in continuazione con una  
40g frusta. Fuori dal  
1l fuoco, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e lasciare  
10g raffreddare in abbattitore con  
400g la pellicola a contatto. Quando la crema inglese avrà raggiunto i 35 °C,  
alleggerire con la panna  
semimontata e per ultimo aggiungere le fragoline semicandite tritate  
finemente.

## Composizione finale

---

Composizione  
Red heart coupole  
Bavarese allo champagne e fragoline  
Gelatina alle fragoline di bosco  
Bavarese allo champagne e fragoline  
Base di frolla alla vaniglia

Con l'aiuto di un sac a poche, dressare la bavarese allo champagne all'interno del cuore in cioccolato per circa metà della sua capacità. Inserire l'inserto congelato di gelatina alla fragoline di bosco poi terminare con ulteriore bavarese fino a riempimento. Lasciar cristallizzare in frigorifero poi appoggiare il cuore di cioccolato sopra ad una base di pasta frolla precedentemente cotta tra due tappetini microforati. Decorare a piacere e degustare a +4°C.



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE MALIZIA**

CAMPIONE DEL MONDO E MEMBRO RELAIS DESSERTS INTERNATIONAL