

CAPPUCCINO AGLI AGRUMI

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Davide Malizia

Campione del Mondo e membro Relais Desserts International

COMPOSTA DI MANDARINO

sciroppo di glucosio	20g
ZUCCHERO INVERTITO	40g
zucchero semolato	45g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	3g
acqua fredda - Per gelatina	15g
bacche di vaniglia	1

In una pentola con acqua bollente, sbianchire i mandarini un paio di volte fino a quando la buccia risulterà ben morbida (bucare la buccia con i rebbi di una forchetta). Mettere quindi i mandarini in un cutter insieme al glucosio, allo zucchero invertito e a quello semolato. Tritare bene fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea aromatizzandola con i semi del baccello di vaniglia. Nel frattempo reidratare la gelatina ed aggiungerla alla composta ancora calda.?

CREMOSO AL CAFFÈ

caffè	250g
tuorlo d'uovo	100g
zucchero	75g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	100g
gelatina animale	5g
acqua fredda	25g

In un pentolino a doppio fondo portare a bollore il caffè; a parte mescolare con una frusta i tuorli con il carafin. Unire i tuorli al caffè e cuocere fino a 82C°. Versare in una caraffa contenente il cioccolato bianco e la gelatina precedentemente reidratata poi emulsionare bene con un mixer.

irca GROUP Extraordinary made simple.

BISCUIT NOCCIOLE E CAFFÈ

uova intere	250g
zucchero semolato	100g
mandorle - in polvere	80g
nocciole	120g
caffè in polvere	30g
farina "debole"	80g
fecola	30g
albumi	230g
zucchero semolato	100g

In una planetaria munita di foglia mescolare alla massima velocità le uova intere, lo zucchero semolato, la polvere di mandorle, la polvere di nocciole e il caffè in polvere, lasciando girare per 4 minuti. ?
Nel frattempo setacciare la farina con la fecola.?
Nel forno a microonde riscaldare gli albumi con lo zucchero semolato fino a 45°C, una volta caldi, montarli in una planetaria munita frusta fino ad ottenere una consistenza sostenuta. ?
Prelevare un terzo della meringa a base albumi e unirla al composto a base di uova intere e mescolare energicamente.?
Una volta ottenuta una consistenza omogenea, versarla sul resto degli albumi e mescolare delicatamente con una marisa, unendo man mano le polveri setacciate. ?
Colare il biscuit in un tappetino delle dimensioni di 60 x 40 cm con i bordi alti 1 cm, livellare con l'aiuto di una spatola a gomito e cuocere in forno ventilato a 160°C per 12 minuti con la valvola chiusa.?
All'uscita dal forno, capovolgere il biscuit e posizionarlo in abbattitore a modalità positiva, attendere il totale raffreddamento prima di sformarlo.

CHANTILLY AL CAFFÈ

panna 35% m.g.	250g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	150g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	4g
acqua fredda	20g
panna 35% m.g.	650g
caffè macinato	30g

Mettere in infusione i chicchi di caffè tritati grossolanamente all'interno della prima parte di panna (250g) riscaldata a 45/50°C per 6/7 minuti (in alternativa, conservare la panna in frigorifero con il caffè tritato lasciandolo in infusione per almeno 12 ore). Filtrare quindi il liquido dal caffè, aggiungere panna se necessario (fino al raggiungimento di 250g) poi riscaldarla e versarla in una caraffa contenete il cioccolato e la massa di gelatina. Emulsionare bene con un mixer ed infine aggiungere la seconda parte di panna (650g) a freddo. Lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore e, all'occorrenza montare in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza sostenuta. ?

COMPOSIZIONE FINALE

Comporre il dolce seguendo l'ordine qui sotto riportato:

- Chantilly al caffè?
- Biscuit nocciole e caffè?
- Composta di mandarino?
- Biscuit nocciole e caffè?
- Cremoso al caffè?

Decorare con Chocolate Flower Pot Dobla

irca GROUP
Extraordinary made simple.