



CAPPUCCINO AGLI AGRUMI

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Davide Malizia

Campione del Mondo e membro

Relais Desserts International

COMPOSTA DI MANDARINO

sciroppo di glucosio

ZUCCHERO INVERTITO

zucchero semolato

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua fredda - Per gelatina

bacche di vaniglia

20g

40g

45g

3g

15g

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

tuorlo d'uovo

zucchero

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

gelatina animale

acqua fredda

250g

100g

75g

100g

5g

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 82°C. 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	<p>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.</p> <p>Nel frattempo setacciare la farina con la fecola.</p> <p>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.</p> <p>Prelevare un terzo della meringa a base albumi e unirla al composto a base di uova intere e mescolare energicamente.</p> <p>Una volta ottenuta una consistenza omogenea, versarla sul resto degli albumi e mescolare delicatamente con una marisa, unendo man mano le polveri setacciate.</p> <p>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.</p> <p>All'uscita dal forno, capovolgere il biscuit e posizionarlo in abbattitore a modalità positiva, attendere il totale raffreddamento prima di sformarlo.</p>
zucchero semolato	100g	
mandorle - in polvere	80g	
nocciole	120g	
caffè in polvere	30g	
farina "debole"	80g	
fecola	30g	
albumi	230g	
zucchero semolato	100g	

CHANTILLY AL CAFFÈ

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

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 Dobra



Extraordinary
made simple.