CAPPUCCINO AGLI AGRUMI

COMPOSTA DI MANDARINO

INGREDIENTI

SCIROPPO DI GLUCOSIO	g 20
ZUCCHERO INVERTITO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 45
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 3
ACQUA FREDDA - PER GELATINA	g 15
BACCHE DI VANIGLIA	1

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

CAFFÈ	g 250
TUORLO D'UOVO	g 100
ZUCCHERO	g 75
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 100
GELATINA ANIMALE	g 5
ACQUA FREDDA	g 25

PREPARAZIONE

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.

BISCUIT NOCCIOLE E CAFFÈ

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

UOVA INTERE	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
MANDORLE - IN POLVERE	g 80
NOCCIOLE	g 120
CAFFÈ IN POLVERE	g 30
FARINA "DEBOLE"	g 80
FECOLA	g 30
ALBUMI	g 230
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100

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

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 250
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 150
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 4
ACQUA FREDDA	g 20
PANNA 35% M.G.	g 650
CAFFÈ MACINATO	g 30

PREPARAZIONE

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

RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE MALIZIA

MAESTRO PASTRY CHEF