



TARTARE DI FRUTTA CON PARFAIT AL MELONE E CONDIMENTO ESTIVO

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PARFAIT AL MELONE

INGREDIENTI

TENDER DESSERT

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE MELONE

PREPARAZIONE

- g 140 Montare gli ingredienti in planetaria con una frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato.
- g 500
- g 45 Versare in uno stampo in silicone monoporzione a sfera.
- Abbatere, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere il semifreddo a -18°C.

TARTARE DI FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTAMIA GEL

ACQUA - BOLLENTE

ZUCCHERO

FRUTTA FRESCA - AFFETTATA A CUBETTI

PREPARAZIONE

- g 60 Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.
- g 300 Miscelare con frusta e unire la frutta fresca mista cubettata.
- g 150 In un cerchio d'acciaio, già posizionato su un piatto, disporre la frutta e porre in frigorifero.
- g 500

INGREDIENTI

FRUTTAMIA GEL	g 70
ACQUA - BOLLENTE	g 150
ZUCCHERO	g 300
SUCCO D'ARANCIA	g 400
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 4

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.
Miscelare con frusta, unire il succo d'arancia e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON, miscelare e porre in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Rimuovere l'anello d'acciaio, versare il condimento intorno alla tartare di frutta e terminare il dolce ponendo al centro il parfait al melone.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE