



Ricetta N. RE001062

Registrata in data 24 Mar 2017 alle ore 10:56

da DAVIDE CANTÀ¹

Amaro, dolce, forte e delicato

Piramide di panna cotta al cioccolato extra dark con inserto di lampone su pan di spagna bianco al profumo di rum e crema inglese all'arancia.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la panna cotta al cioccolato extra fondente con inserto al lampone:

100 g panna
100 g latte intero
110 g cioccolato extra fondente 85 %
40 g zucchero semolato
4 g gelatina in fogli
4 lamponi freschi e sodi

Per la crema inglese all'arancia:

80 ml succo d'arancia
40 g zucchero semolato
200 ml latte intero
30 g tuorli d'uovo
½ scorza d'arancia grattugiata fresca

Per la base di pan di spagna al cioccolato bianco:

n. 4 uova intere
100 g zucchero semolato
100 g cioccolato bianco
240 g farina 00

Per la bagna al rum :

80 ml rum
50 g di zucchero semolato
100 ml acqua

Decorazioni del piatto :

70 g zucchero
q.b colorante spray vellutato al cioccolato fondente

Preparazione

Per il pan di spagna la cioccolato

Pesare tutti gli ingredienti e iniziare a montare le uova con lo zucchero nella planetaria con il gancio a frusta. Montare il composto per 10 minuti; nel frattempo sciogliere in un pentolino il cioccolato bianco. Versare il cioccolato fuso delicatamente facendo sempre lavorare la planetaria una volta che il composto è omogeneo. Spegnerne il macchinario e aggiungere la farina con un setaccio da cucina, amalgamarla con una spatola in silicone effettuando un movimento dal basso verso l'alto.

Imburrare e infarinare una teglia da 24 cm e versare il pan di spagna, poi infornare con forno preriscaldato a 180 °C per 15-20 minuti.

Per la panna cotta al cioccolato extra fondente con inserto al lampone

Pesare tutti gli ingredienti e mettere in ammollo in acqua fredda la gelatina. Mettere in un pentolino il latte, lo zucchero, la panna e portare alla temperatura di 82 °C continuando a frustare il composto; una volta arrivati alla temperatura togliere il pentolino dal fuoco e aggiungere il cioccolato.

Fare amalgamare il cioccolato e poi aggiungere subito la gelatina ben strizzata. Mettere in uno stampo in silicone a forma di piramide la panna cotta e poi mettere in abbattitore a 4 °C quando la panna cotta avrà raggiunto la temperatura di 16 /18 °C. Estrarre dall'abbattitore e aggiungere delicatamente al centro di ogni panna cotta un lampone e far penetrare. Dopo di che mettere la panna cotta in frigorifero fino che non si gelatina completamente.

Per la crema inglese all'arancio

Pesare gli ingredienti e poi mettere in una casseruola il latte e farlo scaldare senza bollire nel frattempo in una ciotola d'acciaio montare i tuorli con lo zucchero.

Quando il latte sarà caldo aggiungerlo nella ciotola con i tuorli montati e mettere la ciotola a bagnomaria, aggiungere il succo d'arancia e portare il composto a 82°C. Con una grattugia grattugiare la scorza d'arancia e amalgamarla alla crema.

Per la bagna al rum

Mettere in un pentolino l'acqua e lo zucchero e farlo sciogliere a fuoco medio, poi aggiungere il rum e fare cuocere ancora per 2 minuti. Spegnerne la bagna e conservarla coperta fino all'utilizzo.

Per i dischi di caramello

Pesare lo zucchero e metterlo in una casseruola e farlo caramellare fino che non risulti con un colore dorato. Rimuoverlo dalla fonte di calore e mettere circa 10 g di caramello in 4 forme in silicone per i babà. Far solidificare il caramello prima di estrarre i 4 cerchi di caramello.

Montaggio del dolce

Coppiare il pan di spagna con un tagliapasta rotondo dal diametro di 7 cm e tagliarlo all'altezza di 1,5 cm. Su un altro piatto bagnare bene il pan di spagna con la bagna al rum e poi con la bomboletta di colorante spray al cioccolato fondente colorare il pan di spagna in maniera omogenea.

Con l'aiuto di una spatola da cucina porre il pan di spagna sul fondo piatto e adagiarsi al centro la piramide di panna cotta

Fare una goccia di crema nella parte anteriore del piatto e con il cucchiaino formare una goccia e a seguire 3 punti sempre di crema all'arancia.

Appoggiare il dischetto di caramello sopra alla punta della piramide. Mettere al centro del piatto un fiore eduli e servire.