



Ricetta N. RE001096

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 09:13

da FRANCESCO GIULIANO

Arpeggio esotico con grano

Mousse di papaya su sablè di grano cotto al miele, semifreddo al mango su terriccio di grano cotto e more di gelso nero disidratate e micronizzate. Piccolo plumcake al grano gelificato con uvetta di Corinto disidratata e salsa di fragoline, macedonia di frutta sgasata al latte di cocco.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Mousse di papaya
g 20 polpa di papaya
g 24 meringa italiana
g 1 colla di pesce
g 36 panna montata non zuccherata
g 20 grano cotto Chirico

Per la meringa italiana
g 13 zucchero
g 5 di acqua
g 50 albumi

Per la pasta sablè
g 15 farina 00
g 30 grano cotto Chirico
g 1 sale
g 1 buccia di arancia
g 5 tuorli
g 8 zucchero a velo
g 2 miele

Piccolo plum cake con grano gelificato uvetta di Corinto disidratata
g 25 farina
g 28 grano cotto Chirico
g 28 zucchero a velo
g 26 uova
g 1 di lievito in polvere per pan di Spagna
g 10 uvetta di Corinto disidratata

Per la salsa di fragoline
g 40 fragoline
g 20 zucchero
g 20 pectina

Macedonia di frutta sgasata al latte di cocco
g 20 uva bianca

g 10 fragoline
g 20 papaya
g 20 mango
g 10 cocco
g 10 more
g 50 latte di cocco
g 20 zucchero
g 50 gelatina neutra

Semifreddo al mango
g 25 meringa italiana
g 50 mango
g 35 panna montata

Per la meringa italiana
g 17 zucchero
g 10 albume
g 3 acqua
g 10 succo di mango

Terriccio di grano Chirico e more di gelso disidratate□
g 7 grano chirico
g 4 zucchero
g 15 farina 00
g 5 more di gelso disidratate e micronizzate

Preparazione

MOUSSE DI PAPAYA

Cuocere acqua e zucchero alla temperatura di 121°C e in seguito colare a filo sugli albumi in montata fino a pieno raffreddamento. Unire poi la colla di pesce sciolta in microonde per 25 secondi a 800W, la polpa di papaya, il grano cotto e successivamente con molta delicatezza la panna semimontata. Riporre in stampo in freezer o abbattitore.

SABLE' DI GRANO COTTO AL MIELE

Mettere in planetaria farina e grano cotto e incorporare fino a ottenere un composto omogeneo. Successivamente mettete un pizzico di sale, la buccia di arancia e i tuorli. Incorporate e solo infine inserite zucchero a velo e miele. Mettere in frigo e lasciar riposare 2 ore. Stendere e cuocere a 170°C circa per 7/8 minuti a forno statico

PLUMCACKE MORBIDO DI GRANO COTTO GELIFICATO CON UVETTA DI CORINTO DISIDRATATA

Fare montare grano e farina, successivamente incorporare le uova con delicatezza e solo infine le polveri e l'uvetta di Corinto disidratata. Cuocere in forno per 7/8 minuti a 170°C.

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA "SGASATA" AL LATTE DI COCCO

Pastorizzare in microonde il latte di cocco con lo zucchero e successivamente lasciarlo raffreddare. Poi inserire in sifone la gelatina, il succo e la frutta eccetto il cocco in riccioli che andrà introdotto al naturale. Mettere due cariche di sifone e poi lasciare uscire il gas senza versare il succo. Scolare la frutta e servire.

SEMIFREDDO AL MANGO

Cuocere il succo di mango, l'acqua e lo zucchero alla temperatura di 121°C e in seguito colare a filo sugli albumi in montata fino a pieno raffreddamento. Unire la polpa di mango alla meringa e successivamente con molta delicatezza la panna semimontata. Riporre in stampo in freezer o abbattitore.

TERRICCIO DI GRANO CHIRICO E MORE DI GELSO DISIDRATATE

Impastare alla maniera di una frolla grano farina e zucchero. Riporre a riposo per 3 ore in frigo. Poi cuocere e raffreddare e infine passare al cutter insieme ai gelsi disidratati.

Vino consigliato

Malvasia delle Lipari d.o.c.