



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001387

Registrata in data 01 Giu 2017 alle ore 14:55

da MARIO MILO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Bruschetta dolce

Bruschetta dolce è la seconda ricetta che Mario Milo, chef del Ristorante Caracol di Bacoli (Na), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il pane casareccio

Per il polish

500 g di farina

500 ml di acqua

2 g di lievito

Per l'impasto

500 g di farina

100 ml di acqua

18 g di sale

Per l'oliva al cioccolato bianco

Per la glassa alle olive nere

300 g di olive nere

100 g di acqua

2 g di gelificante

Per la namelaka al cioccolato bianco

200 ml di latte

400 ml di panna

10 g di glucosio

340 g di cioccolato bianco

8 g di gelatina in fogli

Per il pistacchio sabbiato

200 g di pistacchio

200 g di zucchero

150 ml di acqua

Per il gelato alla cipolla d'alife

Per l'infuso di cipolla

1 l di acqua/120 g di cipolla

Per il gelato

1 l di Infuso alla cipolla

200 ml di panna
40 g di latte in polvere
40 g di destrosio
20 g di glucosio
100 g di zucchero
7 g di neutro per crema

Per i datterini canditi
Per lo sciroppo di datterini gialli
300 ml di acqua di conservazione dei Datterini Gialli al naturale Così Com'è
100 g di zucchero semolato
Vaniglia
Pepe

Preparazione

Per il pane casareccio
Per il Poolish
Impastare e far lievitare in frigo per 24 ore.

Per l'impasto
Impastare il tutto insieme al poolish e far lievitare nuovamente fino a raddoppio dell'impasto. Spezzare l'impasto e mettere in forma da 500 g. Lievitare nuovamente e poi infornare.

Per l'oliva al cioccolato bianco
Per la glassa alle olive nere
Frullare le olive con l'acqua e passare a setaccio. Portare il liquido a bollore con il gelificante e cuocere per 2 minuti.

Per la namelaka al cioccolato bianco
Idratare la gelatina in acqua fredda. Scaldare il latte con il glucosio fino a bollore e versarlo sul cioccolato. Emulsionare con un minipimer. Aggiungere la gelatina ed infine la panna fredda. Lasciar riposare per una notte poi montare in planetaria.
Mettere la montata in stampi a forma d'oliva ed abbattere in negativo.
Scaldare la glassa a 70° C e nappare la namelaka nella glassa alle olive.

Per il pistacchio sabbiato
Tostare i pistacchi in forno a 170° C per 10 minuti.
Fare uno sciroppo e portarlo alla temperatura di 135° C. Aggiungere i pistacchi tostati e ricoprirli con lo zucchero.
Freddare su carta forno e poi frullare per ottenere una granella.

Per il gelato alla cipolla d'alife
Per l'infuso di cipolla
Sfogliare la cipolla e privarla della sua pellicola interna. Chiudere la cipolla con l'acqua sottovuoto e lasciarla maturare per 3 giorni. Filtrare.

Per il gelato
Scaldare la panna con gli zuccheri ed il latte in polvere fino ad 85° C. Aggiungere il neutro e poi intorno ai 65° C l'infuso alla cipolla e freddare. Mantecare.

Per i datterini canditi
Per lo sciroppo di datterini gialli
Portare il tutto a bollore e spegnare.
Privare i datterini della loro pelle, coprirli con lo sciroppo e cuocere in forno statico a 90° C per 2 ore e 30 minuti.
Prendere la metà dello sciroppo di cottura e farlo ridurre ancora della metà.
Tagliare una fetta di pane cafone, spennellarla con lo sciroppo ai datterini gialli e tostarlo in forno a 200° C per 6 minuti.

Vino consigliato

Giardini Arimei "Arcipelago Muratori" passito secco