



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003374 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Mag 2020 alle ore 19:11

da GIOVANNI LOPES

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bunny Toast

Ispirato ad un toast salato; ho deciso di creare un toast completamente dolce pensato e ideato nel corso della pandemia per ironizzare gli interventi politici del presidente della mia regione Vincenzo de Luca con una dolce satira.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

Toast alle carote :

360 g Zucchero semolato

250 g Farina "00"

6 g Bicarbonato di sodio

10 g Lievito in polvere (Mastrofornaio-Paneangeli)

2 g Cannella un polvere

2 g Zenzero fresco

80 g Olio di semi.

60 g Succo di arancia

4 Uova grandi

450 g Carote

Confettura di fragole :

500 g Fragole

150 g Zucchero semolato

50 g Succo di limone

Crema al formaggio :

200 g Formaggio fresco Philadelphia

200 g Mascarpone

1 Buccia di limone grattugiata

1 Bacca di vaniglia

Fragole e carote candite :

150 g Fragole

150 g Carote

300 g Acqua

300 g Zucchero semolato

Strumenti di cottura

Forno ventilato, casseruola

Preparazione

Per il toast alle carote procedere così: in una ciotola pesare e setacciare tutti gli ingredienti secchi e mischiarli agli ingredienti liquidi in fine unire le carote frullate. Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake da 28 cm versare il

composto al suo interno fino ai 3/4 dello stampo infornare a 170° per 20 minuti e poi altri 25 a 160.
Fare in fine la prova dello stecchino.

Per la confettura di fragole procedere così: in una casseruola mettere le fragole lavate e tagliate con lo zucchero ed il succo di limone portare ad ebollizione e far bollire il tutto per 30/40 minuti mescolando ogni tanto fino a raggiungere i 108°, a questo punto è pronta per essere messa nei vasetti e fare il sottovuoto.

Per la crema al formaggio procedere così: in una ciotola versare tutti gli ingredienti e montare con delle fruste elettriche.

Per le fragole e carote candite procedere così: dopo aver lavato con cura le fragole, tagliarle e metterle in un vasetto da sottovuoto con basilico menta e lavanda e dopodiché preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero portarlo a bollore per 5 minuti e ricoprire le fragole, fare il sottovuoto e lasciarle macerare almeno una settimana.

Per le carote lavarle e tagliarle a cubetti e sbollentare per qualche minuto e in fine riempire un'altro vasetto come per le fragole con lo sciroppo.

In fine il dessert va composto tagliando due fette di toast alle carote, farcirle con la confettura come un toast classico, va posto al centro del piatto; spatolare con una spatola la crema al formaggio sul toast e decorare con le fragole e le carote candite e foglioline di menta.

Vino consigliato

Un passito oppure un cocktail analcolico allo zenzero