



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003497 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Giu 2021 alle ore 08:51

da ELIO SIRONI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cioccolato biondo, ibisco, pistacchi e frutti rossi

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 35 persone

Cioccolato biondo:

300 g Latte

160 g Tuorlo d'uovo

580 g Dulcey Valrhona (Valrhona)

14 g Gelatina reidratata

900 g Panna montata

Salsa di ibisco:

1 l Acqua

300 g Zucchero di canna

20 g Fiori di ibisco

15 g Agar-agar

Q.b. Succo di limone

Pistacchio Sponge:

770 g Mix di uova

290 g Fiore di mandorlo

40 g Fiore di pistacchio

290 g Zucchero di canna

200 g Pasta al pistacchio

35 g Farina di riso

Q.b. Sale (un pizzico)

Preparazione

Cioccolato biondo: portare il latte e il tuorlo d'uovo a 82 gradi, versare il composto sul cioccolato fuso, aggiungere la gelatina reidratata. Mescolare. Una volta che il composto è a 35 gradi aggiungere piano piano la panna montata. Conservarla in un sac a poche.

Succo di ibisco: portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero. Lasciare in infusione i fiori di ibisco per 10 minuti. Setacciare, aggiungere l'agar-agar, farlo bollire per 3 min. Unire il succo di limone, lasciare raffreddare in frigo. Una volta duro, mescolarlo bene.

Pistacchio sponge: amalgamare il tutto, frullarlo, setacciarlo e metterlo in un sifone con 2 cariche di gas. Cuocere in forno a microonde per circa 1 minuto. Spezzarlo in forma irregolare.

Impiattamento: adagiare la salsa di ibiscus come una striscia su 1/3 del piatto. Alternare ciuffi di mousse al cioccolato biondo con gocce di salsa di ibiscus, pan di spagna al pistacchio e frutti di bosco freschi.

La ricetta ha partecipato a:

"Il Sannio a Tavola", 8 giugno 2021