



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001738

Registrata in data 28 Ago 2017 alle ore 09:34

da GIOVANNA ALBERTI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Cioccolato, caffè, limone e menta

La creazione di questa pizza dessert prende ispirazione ad una piatto dello Chef tristellato Niko Romito. Ogni ingrediente ha la sua ben definita caratteristica e consistenza, si susseguono al palato tutte le loro caratteristiche e gli interessanti contrasti. Su una base di pizza morbida e fragrante si susseguono: l'acidità e la sofficietà della mousse al limone, la dolcezza, l'amarrezza e la cremosità della crema al cioccolato e caffè e la freschezza delle foglioline di menta che chiude il tutto. Questa pizza è già stata vincitrice del primo premio categoria dessert nell' Australian Pizza Competition svoltosi a Melbourne a Maggio 2017.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pizza:

100 g farina tipo 00
30 g farina tipo 1
90 g acqua
1 g lievito fresco
4 g sale
4 g olio evo.

Per la mousse di limone:

20 g di zucchero
6 g scorza di limone
100 g succo di limone
n. 2 albumi
90 g zucchero a velo
300 g panna
7 g colla di pesce.

Per la crema cioccolato e caffè:

50 g cioccolato al 70%
100 g di acqua
50 g di caffè
10 g maizena
40 g latte intero
40 g panna.

n.1 limone

n. 1 rametto di menta

n. 1 pezzo di cioccolato al 70% da grattare per guarnizione.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Tipo1 e Rossa

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Forno per cottura pizza, planetaria o fruste, frullatore, fornello.

Preparazione

Per la pizza: a mano o con un' impastatrice mescola le due farine e l'acqua con il lievito sciolto precedentemente ad una parte di essa. Aggiungi il sale quando la massa ha preso un po' di consistenza, impasta bene fino ad far integrare tutto il sale e infine aggiungi l'olio, quando l'impasto sarà asciutto e lucido sarà pronto per essere rimosso dall'impastatrice. Farlo riposare un'ora coperto tenendo conto delle temperature, non deve raggiungere i 25°. Arrotondare un pallina e riporre in frigorifero all'interno di un recipiente coperto per almeno 2 giorni. Al momento dell'uso rimuovere dal frigorifero almeno 2 ore prima della cottura per far raggiungere la giusta temperatura alla pasta.

Per la mousse al limone: mettere a mollo la colla di pesce, unire in un frullatore la scorza di limone e lo zucchero, montare la panna con una frusta nella planetaria e riporre in frigorifero, montare gli albumi e lo zucchero a velo in una planetaria con frusta (meringa). sciogliere la colla di pesce in poca acqua tiepida e unirla alla panna, lo zucchero al limone e la meringa facendo attenzione a non smontare il tutto. Riporre in un sac a poche e lasciare in frigorifero almeno per 2 ore. Per la crema al cioccolato e caffè: far sciogliere il cioccolato a bagno maria, unire il resto degli ingredienti in un pentolino e portare lentamente ad ebollizione, girando frequentemente fino a raggiungere la consistenza di una crema. Riporre in frigorifero almeno per 2 ore.

Procedimento: stendere il disco di pasta a mano su un piano liscio con un po' di farina, cercando di lasciare un paio di cm di cornicione ai bordi e nella parte centrale cercare di stendere in maniera omogenea. Cuocere la pizza, cercando di darle un colore dorato e un cornicione rialzato. Spalmare la crema di cioccolato caffè, adagiare sopra delle piccole porzioni di mousse di limone con il sac a poche, grattare del cioccolato al 70% e zest di limone sopra e finire con delle foglioline di menta.

Vino consigliato

Caffè espresso