



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002271 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 13:39

da LAURA ROSSI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cioccolato&Pomodoro

Un connubio azzardato? Non all'assaggio, perché il pomodoro, con la sua leggera acidità, richiama quella delicata del cioccolato, piacevolmente sottolineato dal cremoso "sbagliato" a base di crema pasticcera all'olio extravergine di oliva. Con questa ricetta partecipo al contest Pomorosso d'Autore - In Sugo Veritas.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 10 persone

Per la semi confettura di pomodoro - inserto:

200 g passata di pomodoro biologico La Fiammante

20 g glucosio

n. 2 cucchiaini di zucchero

2 g pectina NH

Per la pasta frolla viennese alle mandorle:

62 g farina 00

42 g burro morbido

17 g zucchero a velo

12 g mandorle sgusciate

10 g albumi

la punta di un cucchiaino di lievito chimico

1 pizzico di sale Maldon

Per la crema pasticcera all'olio extravergine di oliva:

700 g latte

125 g olio extravergine di oliva FAM

n. 5 tuorli

75 g zucchero semolato

32 g amido di mais

30 g amido di riso

Per il cremoso sbagliato:

960 g crema pasticcera

290 g cioccolato al 70%, in pastiglie

Per la gelatina morbida con agar - agar al pomodoro e peperoncino:

170 g passata di pomodoro biologico La Fiammante

30 g rum bianco

50 g zucchero semolato

2 g agar - agar

peperoncino in polvere q.b.

per la glassa a specchio:
75 g acqua
150 g zucchero semolato
150 g glucosio
100 g latte condensato zuccherato
75 g massa di gelatina
150 g cioccolato al 70%, in pastiglie

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro biologico La Fiammante, olio extravergine di oliva FAM

Preparazione

Per la semi confettura di pomodoro ? inserto: miscelare passata e glucosio e portare ad ebollizione; aggiungere la pectina - miscelata con lo zucchero per farla disperdere meglio - e cuocere per 4/5'. Colare in stampi a semisfera - pomponette da 13 ml - e congelare.

Per la pasta frolla viennese alle mandorle: frullare le mandorle per ridurle in farina. Setacciare nella ciotola della planetaria metà della farina 00 con il lievito; aggiungere lo zucchero, il burro a pezzetti, gli albumi e la farina di mandorle. Iniziare a lavorare a bassa velocità fino ad ottenere un composto quasi amalgamato. Incorporare quindi la restante farina setacciata e continuare a lavorare finché il composto non sarà ben omogeneo.

Formare un panetto e chiudere con pellicola alimentare; lasciar riposare in frigorifero almeno 12 ore prima di utilizzare. Stendere la frolla con un' altezza di 4 mm e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 16/17'; a cottura ultimata cappare dei dischi dal diametro leggermente inferiore dello stampo in silicone.

Per la crema pasticcera all'olio extravergine di oliva: in una casseruola portare a bollore il latte con l'olio. Versare sui tuorli mescolati con lo zucchero e gli amidi, rimettere sul fuoco e cuocere sino alla ripresa del bollore. Coprire con pellicola a contatto, intanto pesare il cioccolato per il cremoso.

Per il cremoso sbagliato: versare la crema pasticcera sul cioccolato, lasciare ammorbidire qualche secondo, poi emulsionare con un mixer ad immersione senza incorporare aria. Lasciare raffreddare almeno 12 ore in frigorifero, coperto con pellicola a contatto.

Per la gelatina morbida con agar - agar al pomodoro e peperoncino: scaldare 100 g di passata a 30°C e unire a pioggia l'agar - agar, precedentemente mescolato con lo zucchero. Portare a bollore e continuare la cottura per 2'. A parte unire la restante passata con il liquore e le spezie. Versare il liquido caldo su quello freddo, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

Prima dell'utilizzo, montare con un mixer ad immersione per aerare e trasferire in un sac à poche con bocchetta liscia piccola.

Per la glassa a specchio: portare l'acqua con lo zucchero semolato ed il glucosio a 103° (66° Brix). Versare sul latte condensato e aggiungere la gelatina idratata in acqua (l'avrà assorbita completamente). Versare il composto caldo sul cioccolato, lasciare ammorbidire qualche secondo, poi emulsionare senza incorporare aria. Coprire con pellicola a contatto e raffreddare in frigorifero.

Montaggio del dolce: utilizzare uno stampo in silicone per monoporzioni da 100 ml l'una. Colare il cremoso sbagliato appena preparato sino a riempire la metà dello stampo; lasciar solidificare leggermente - in abbattitore o in freezer - e inserire la pomponette di semi confettura di pomodoro. Colare ancora il cremoso quasi fino all'orlo, chiudere ogni monoporzione con un disco di frolla e congelare. Sformare i dolci e toglierli dal freezer solo al momento di glassarli. Sistemarli sopra una gratella e versarvi la glassa - scaldata al microonde o a bagnomaria e portata a 35/38° - per ricoprirli. Lasciare colare la glassa in eccesso, impiattare e decorare con la gelatina morbida al pomodoro e peperoncino.