



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002877 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Mag 2019 alle ore 11:06

da CLAUDIO BARDI

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Cremoso Pomme d'amour

Il nome di questo dolce deriva dal nome che i francesi diedero alla pianta del pomodoro appena approdò in Francia, conferendogli proprietà afrodisiache.

Torta moderna ai pomodorini gialli e rossi. Cremoso di ricotta, base di biscuit, inserto di gelè di pomodorino aromatizzata al limone e rosmarino, guarnizione di crumble di basilico di montagna e menta cioccolato, pomodorini di gelè rossi e gialli, foglie di menta, cioccolato.

Una ricetta dolce che mette insieme i sapori mediterranei del pomodoro, del formaggio, delle erbe aromatiche, che solitamente siamo abituati ad assaporare in versione salata.

Questo connubio si è potuto ottenere grazie anche alla qualità del prodotto principale utilizzato, il pomodorino rosso del piennolo e il datterino giallo in conserva, della linea Gourmet La Fiammante Pomodoro. Il loro gusto e la bassa acidità mi hanno consentito di ottenere un risultato eccellente.

Questo dolce può essere costruito in base torta, in monoporzione in bicchierino, a seconda dell'occasione

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 5 persone

Confettura di pomodorini:

n. 1 vasetto di Pomodorini Del Piennolo Gourmet La Fiammante

n. 1 vasetto di Datterini Gialli Gourmet La Fiammante

150 g di zucchero per ogni vasetto

n. 1 limone

Un mazzetto di rosmarino

7 g di pectina per vasetto

Crumble di basilico e menta

n. 20 foglie di basilico di montagna

n. 5 foglie di menta cioccolato

40 g di farina 00

40 g di farina di mandorle

50 g di zucchero di canna

50 g di burro

Un pizzico di sale

Pasta biscuit:

n. 4 uova medie

120 g zucchero

90 g farina 00

n. 1 cucchiaino lievito vanigliato

Zucchero a velo q.b.

Cremoso di ricotta:

200 g panna fresca

200 g ricotta di pecora

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

150 g latte
50 g zucchero
5 g gelatina in fogli
Gelatina di pomodorini gialli e rossi

Per ottenere l'inserito e i pomodorini:
Confettura di pomodorini q.b.
7 g di gelatina

Prodotti utilizzati

Pomodorino del piennolo gourmet La Fiammante, Datterino giallo gourmet La Fiammante, ricotta Conad, panna Conad, burro Conad, zucchero.

Tabella calorie per 100 grammi di prodotto	PORZIONE
100 g di datterini gialli in conserva apportano circa 38 calorie	30
100 g di pomodorini in conserva apportano circa 29 calorie	23
100 g di ricotta apportano circa 146 calorie	58
100 g panna apportano circa 300 calorie	120
100 g di zucchero apportano circa 250 calorie	150
100 g di burro apportano circa 750 calorie	19
Altro	10
Totale calorie per una porzione Cremoso al pomme d'amour	410

Strumenti di cottura

Padellino

Preparazione

Confettura Di Pomodorini: procedete nella preparazione della confettura ai pomodorini , frullate, separatamente con frullatore ad immersione il contenuto dei vasetti con l'acqua di conserva, ottenuta l'emulsione, setacciare con setaccio fine. Versate il tutto in un pentolino, unite lo zucchero, la pectina e un ciuffetto di rosmarino, mescolate bene, coprite, lasciate riposare per 2-3 ore.

Ponete sul fuoco il pentolino, portate a bollore, riducete il calore e cuocete per una mezzora mescolando ogni tanto. A metà cottura unite la buccia del limone. Ponete la confettura di pomodori ancora calda in vasetti di vetro, potete usare gli stessi che avete svuotato in precedenza, lavandoli bene e sterilizzandoli. Chiudete bene il coperchio capovolgeteli quindi lasciateli raffreddare completamente.

Crumble di basilico e menta: frullate le foglie di basilico e menta, aggiungete la farina 00 e continuate a frullare aggiungete lo zucchero e la farina di mandorle, continuando a passare al mixer, unite il pizzico di sale quando avrete ottenuto un composto fine, unite il burro e impastate fino ad ottenere un composto di colore verde abbastanza granuloso che si sbriciola.

Posizionatelo su della carta forno in una teglia ed infornate a 180° per una mezzora. Fate in modo che non si bruci, altrimenti perderete il colore verde intenso, nel caso portate la temperatura a 160°. Fatelo raffreddare e sbriciolatelo a piccoli grani.

Pasta biscuit: con la frusta elettrica, montate i tuorli con lo zucchero per 10-15 minuti in modo da ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Aggiungete la farina, il lievito e sbattete ancora. Montate a neve ben ferma gli albumi e uniteli al composto con delicatezza con una spatola. Accendete il forno e portatelo a 180°. Imburrate una placca da forno di circa 25x38 cm e rivestitela con carta da forno. Stendete la pasta e livellatela con la spatola per ottenere uno spessore di mezzo centimetro. Fate cuocere la pasta biscotto 15 minuti circa. Toglietela dal forno e capovolgetela subito su un foglio di carta forno ricoperto di zucchero a velo, lasciate raffreddare, con un coppa pasta da 6 cm di diametro ricavate almeno 5 dischi che serviranno da inserti per le monoporzioni.

Cremoso di ricotta: per la ricetta del cremoso di ricotta con salsa allo zabaione e lamponi, ammolate la gelatina in acqua fredda. Scaldate 100 g di panna in una casseruola, senza che raggiunga il bollore, e scioglietevi la gelatina ben strizzata. Spegnete e lasciate intiepidire. Lavorate in una ciotola la ricotta con 50 g di zucchero, ottenendo un composto morbido e omogeneo, poi unitevi la panna tiepida e lasciate raffreddare completamente.

Montate altri 100 g di panna, incorporateli con delicatezza al composto di ricotta, ricavando una crema.

Gelatina di pomodorini gialli e rossi, per ottenere l'inserito e i pomodorini: mettete in una terrina i 7 grammi di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Versate la confettura di pomodorino in un pentolino, riscaldatela senza farla andare in ebollizione e appena calda tiratela dal fuoco, strizzate la gelatina incorporatela e scioglietela aiutandovi con un cucchiaino.

Per ottenere i pomodorini di gelè: prendete un guanto in nitrile, tagliate le dita al massimo della lunghezza, con una siringa introducete per ogni dito per la metà della loro capienza, la gelatina di pomodoro, legate con un filo da cucina l'estremità fino ad ottenere la forma di un pomodorino, lasciate raffreddare e ponete in congelatore. Questa operazione la

fate per quanti pomodorini volete ottenere sia per i gialli che per i rossi, considerate che per ogni porzione ci vanno 2 pomodorini, uno rosso e uno giallo. Poi prendete tutta la gelatina residua e versatela in un contenitore che avete rivestito con della pellicola, in modo da ottenere un ampio panetto di uno spessore di mezzo centimetro e che ci consenta di ricavare 5 dischi di diametro 4 o 5 cm a seconda della dimensione della monoporzione. Anche in questo caso gli inserti potranno essere o rossi o gialli, una volta raffreddata e gelatinizzata, ottenete quattro dischi da 6 cm di diametro, che userete come inserti e li riporrete in congelatore.

Procedimento per l'assemblaggio: è importante sapere che queste operazioni vanno eseguite contestualmente all'esecuzione del cremoso, questo significa che l'ultima ricetta che dovrà essere eseguita dovrà essere quella del cremoso, e che da quel preciso momento si dovrà comporre il dolce. Tutte le altre ricette possono essere preparate anche il giorno precedente.

Munitevi di 5 coppa pasta da 7 cm di diametro e uno da 6 cm. Gli otto coppa pasta dovranno avere un'altezza non inferiore ai 4 cm. Coppa pasta da 5 cm di altezza sarebbero l'ideale.

Rivestite il fondo dei 4 coppa pasta con della pellicola trasparente, in modo da formare un fondo liscio, poneteli in questo senso su una placca da congelatore o su di un vassoio piano, rivestiteli internamente con la pellicola di acetato. Riempite il coppa pasta per una altezza di 1 cm / 1 cm e mezzo con il cremoso di ricotta, inseritevi il disco inserto di gelatina precedentemente coppato che avete recuperato dal congelatore, livellandolo e facendo in modo di lasciare eguale spazio sui bordi. Con una lieve pressione farete in modo che i bordi si riempiano di cremoso riempite per altri 2 cm/ 2cm e mezzo, con il cremoso. A questo punto inserite l'inserto di biscuit, pareggiandolo al coppa pasta. Applicando una lieve pressione sul disco farete in modo che i bordi si riempiano di cremoso, se necessario paregiate con cremoso. Ottenute le monoporzioni mettete in congelatore.

Servizio: prendete la monoporzione dal congelatore liberatela dal coppa pasta capovolgendola, in modo da avere la parte perfettamente liscia in testa, ma non dall'acetato, e ponetela in un piatto di portata. Con un cucchiaino distribuite sulla testa del dolce il crumble di basilico e menta cioccolato, prendete dal congelatore i pomodorini di gelè e liberateli dall'involucro di nitrile, poneteli sul crumble e decorate con foglioline di menta cioccolato. Togliete l'acetato e servite dopo 10 minuti a temperatura ambiente. Potete servite anche tagliato a metà, l'effetto scenico è assicurato.

Vino consigliato

Passito di Falanghina di Benevento