



Ricetta N. RE002822 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mar 2019 alle ore 13:01

da LAURA ROSSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Datterini gialli, caramello, mandorle pralinate

Un dessert ricco e cremoso, vellutato e croccante allo stesso tempo. La delicatissima acidità dei datterini gialli abbraccia la dolcezza del cioccolato bianco in un continuo rimando con il caramello, dolce e amaro: ad ogni assaggio sapori apparentemente contrastanti si rivelano, invece, incredibilmente affini.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per lo streusel alle mandorle:

60 g burro
60 g zucchero integrale di canna
60 g farina integrale
60 g farina di mandorle
fior di sale q.b.

Per la namelaka di datterini gialli:

250 g panna liquida 35% mg
215 g cioccolato bianco
700 g datterini gialli biologici in salsa
6 g sciroppo di glucosio
5 g gelatina in fogli

Per il caramello ai datterini gialli:

90 g purea di datterini (preparata precedentemente)
45 g zucchero semolato
45 g sciroppo di glucosio
20 g burro pomata

Per le mandorle pralinate:

50 g mandorle
50 g zucchero semolato
n. 1 cucchiaino d'acqua
Sale q.b.

Per comporre i bicchieri:

briciole di oro alimentare q.b.

Preparazione

Per lo streusel alle mandorle: lavorare velocemente con le mani tutti gli ingredienti; formare un panetto, avvolgerlo in pellicola alimentare e riporlo in frigorifero a rassodare. Quando sarà ben consistente grattugiarlo con una grattugia a fori molto grossi sopra un tappetino in silicone. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 160° fino a colorazione, ci vorranno 15/20'. Lasciare raffreddare.

Per la namelaka di datterini gialli: frullare i datterini, raccogliarli in una casseruola e ridurli di più della metà. Passarli al

setaccio per ottenere una purea. Idratare la gelatina in acqua molto fredda. Fondere il cioccolato al microonde, unirvi 125 g di purea di datterini riscaldata a 50° e trasferire in un contenitore alto e stretto. Tenere da parte la purea restante. Portare ad ebollizione 50 g di panna con il glucosio e la gelatina ben strizzata e unire al cioccolato con la purea di datterini, filtrando. Emulsionare con un mixer ad immersione senza incorporare aria, coprire con pellicola a contatto e lasciar consolidare in frigorifero per almeno 12 ore. Montare la namelaka con le fruste o nella planetaria per aerare la massa. Inserire in una sac à poche con bocchetta rigata n. 12 e conservare in frigorifero.

Per il caramello ai datterini gialli: preparare un caramello scaldando lo zucchero a fuoco dolce. Quando avrà raggiunto i 185° decuocere in più riprese con la purea di datterini portata ad ebollizione insieme allo sciroppo di glucosio. Mescolare con una frusta e lasciare bollire per un minuto. Trasferire il caramello in un contenitore alto e stretto passandolo al setaccio fine. Quando avrà perso calore e raggiunto i 35/40° unire il burro emulsionando con un mixer ad immersione. Inserire in una sac à poche con bocchetta liscia n. 3 e lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore.

Per le mandorle pralinate: tostare le mandorle in padella con il sale finché saranno dorate. Lasciare raffreddare. Riunirle in una casseruola con lo zucchero e l'acqua, portare sul fuoco dolce e continuare a rimestare. Appena lo zucchero si sarà sciolto e avrà rivestito le mandorle, trasferirle su un tappetino in silicone, cercando di mantenerle sgranate. Lasciare raffreddare, poi tritare grossolanamente.

Per comporre i bicchieri: distribuire lo streusel sul fondo dei bicchieri e dressare la namelaka a spirale. Completare con il caramello ai datterini e le mandorle pralinate. Decorare con l'oro alimentare e servire.