



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001286

Registrata in data 10 Mag 2017 alle ore 12:57

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Demetra e Kore

Semifreddo alla papaya, tortino soffice con polvere di anacardi semisalati, composta di more, mousse di limone su terriccio di biscotto al kiwi, papaya e gelsi neri disidratati, frutta marinata al pompelmo e mentuccia con salsa kiwi.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Terriccio di biscotto alla papaya e kiwi con gelsi disidratati
85% di gallette di papaya e kiwi sbriciolati
15% di gelsi disidratati

Gallette papaya e kiwi
6,5 g burro
4 g zucchero
9,5 g farina
1,3 g polpa di papaya
1 g tuorlo d'uovo
2,5 g farina di mandorla

Tortino morbido con polvere di anacardi semisalati
g 25 farina
g 4 farina di mandorle
4 g farina di anacardi
28 g burro
28 g zucchero a velo
26 g uova
1 g di lievito in polvere per il pan di spagna

Semifreddo alla papaya
25 g di meringa italiana
20 g di purea di papaya
35 g di panna semi montata senza aggiunta di zucchero

Per la meringa italiana
17 g di zucchero
9 g di albume
2 g di acqua
7 g di liquore limoncello
4 g succo di limone

Mousse di limone
29 g succo di limone
64 g meringa italiana profumata al limone

2,7 g colla di pesce
g 96 panna semi montata

Meringa italiana profumata al limone per un prodotto finito di c.a. g 48
12 g zucchero
20 g acqua
33, 4 g di rosolio al limone
68 g albumi
2,7 g liquore alla menta

Composta di more
40 g di more
10 g di zucchero
40 g di gelatina neutra

Salsa di kiwi con macedonia di frutta marinata con pompelmo e mentuccia
40 g polpa di kiwi
40 g gelatina a freddo neutra
16 g kiwi
16 g di lamponi
16 g di mirtilli
8 g di ribes
32 g pera
32 g mela
16 g mandarino
20 g uva nera
20 g uva bianca
8 g cocco
100 g succo di pompelmo
40 g di zucchero
qualche fogliolina di mentuccia.

Preparazione

Procedere come una pasta frolla, far riposare l' impasto in frigo per circa 4 ore quindi "appiattire" l'impasto ad uno spessore di cm 0,5 e infornare a 170°. Cuocere bene, raffreddare, passare al cutter. Unire alle more disidratate e micronizzati. Conservare in luogo asciutto.

Per il tortino morbido: far montare il burro e lo zucchero a velo, unire poi piano piano le uova e infine le polveri, infornare a 180° per 7 minuti.

Perla meringa italiana: cuocere lo zucchero con l'acqua e il liquore a 122°, versare a pioggia sugli albumi messi prima in planetaria, aggiungere il succo di limone. Montare fino al raffreddamento.

Per la mousse di limone: unire al succo di limone la mentuccia passata nel cutter, la colla di pesce prima ammollata in acqua fredda, strizzata e sciolta a microonde, incorporare la meringa italiana e infine unire la panna semi montata.

Per la meringa italiana profumata al limone: cuocere lo zucchero, l'acqua il rosolio di limone ed il liquore alla menta a 122° e versare a pioggia sugli albumi. Montare fino a raffreddamento.

Salsa di kiwi con macedonia: in un contenitore unire la polpa di kiwi e la gelatina neutra. A parte tagliare la frutta, miscelare con qualche foglia di mentuccia e il succo di pompelmo prima "pastorizzato" con lo zucchero e raffreddato. Mettere la frutta con il succo di pompelmo e "degasare" per tre volte.