MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001280
Registrata in data 02 Mag 2017 alle ore 17:08
da MANUEL DE PASQUALE

Dessert al cioccolato con biscotto al pistacchio, tortino alle pere e bergamotto e macedonia

Dessert al piatto in cui il cioccolato è l'ingrediente principale, accompagnato da un biscotto al pistacchio, un tortino alle pere e bergamotto e la macedonia di frutta di stagione

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 6 persone

Biscotto al pistacchio
100 g granella di pistacchi
100 g farina 00
60 g zucchero
60 g olio evo.

Tortino alle pere e bergamotto
125 g pere
125 g farina 00
75 g zucchero semolato
55 g uovo (uno intero)
30 g burro
5 g di lievito
0,5 g sale
5 g di buccia fresca di bergamotto.

Crema pasticcera
250 ml latte fresco intero
100 g di tuorli(3 uova)
25 g amido di mais
30 g zucchero semolato
n. 1 bacca di vaniglia.

Mousse di cioccolato bianco
150 g di panna fresca al 38% di massa grassa
80 g crema pasticcera
80 g di cioccolato bianco.

Mousse di cioccolato fondente 72%
150 g di panna fresca al 38 % di massa grassa
80 g di crema pasticcera
80 g di cioccolato fondente 72%.

Cuore morbido pistacchio e mascarpone
40 g pasta di pistacchio
15 g granella di pistacchio

20 g di mascarpone.

Coulis di lamponi e bergamotto
125 g di lamponi freschi lavati
15 ml succo di bergamotto
30 g zucchero semolato
1 g xsantana.

Macedonia di frutta di stagione
15 g di pera
15 g mela verde
5 g ribes rosso
10 g polpa spellata di bergamotto.

Preparazione

Biscotto: in una bastardella mettere la granella di pistacchi, la farina e lo zucchero, mescolare tutto per bene e poi aggiungere olio evo, a questo punto in maniera più veloce impastare il tutto. Ottenere un composto molto sabbioso da mettere in una placchetta con carta da forno e con il mattarello impaccare il più possibile il composto ottenendo un tappetino da coppare per ottenere dei dischi, che si infornano a 160° per 7 minuti.

Tortino alle pere e bergamotto: in una bastardella capiente, come primo assaggio, sbattere in maniera veloce le uova e lo zucchero, successivamente introdurre la buccia di bergamotto appena grattugiata e la pera. Ora è il momento di farina e lievito da impastare con il composto precedente. Una volta impastato aggiungere il burro sciolto ed il sale. Ottenuto un composto morbido riempire gli stampini e infornare a 180 ° per 10 minuti.

Crema pasticcera: in una casseruola mettere il latte con la bacca di vaniglia svuotata dai suoi semi e portare ad ebollizione. Intanto che il latte arrivi a temperatura, in una bastardella montare i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Ottenuta la crema, il latte sarà bello caldo e bisogna inserire il composto e con una frusta mescolare cercando di evitare la formazione di grumi. Mescolando cuocere la crema per qualche minuto.

Mousse cioccolato bianco: montare la panna fresca a temperatura fredda e a massima potenza della planetaria o robot così la panna non dovrà incamerare troppa aria e sarà montata a livello cremoso e lucido. In una ciotolina sciogliere il cioccolato o a bagno maria o in microonde ad una temperatura di 50 °, miscelarlo con una parte di crema pasticcera a temperatura di 30 ° . Il composto ottenuto detto anche guanache dovrà risultare liscio e lucido. Far raffreddare e unire la panna precedentemente montata. Nella stessa maniera preparare la mousse al cioccolato fondente 72%.

Cuore morbido pistacchio e mascarpone: stemperare in microonde per pochi secondi la pasta di pistacchio con la granella di pistacchi aggiungendo dello zucchero liquido, ora montare a crema con il formaggio mascarpone ottenendo un composto soffice con cui foderare gli appositi stampi per sfere, e portarlo in abbattitore per saldare la sfera che costituirà il cuore del dessert.

Coulis di lamponi e bergamotto: mettere i lamponi freschi e lavati in un vaso di cottura con lo zucchero e il succo di bergamotto e portare a sgasatura nel sottovuoto. Portare al microonde per 2 minuti e successivamente frullare il tutto con un mixer. La salsa ottenuta si filtra e la si sistema di densità con la xsantana.

Macedonia di frutta: lavare la frutta e asciugarla bene, tagliare a pezzetti e sgasarla con del succo addolcito di bergamotto al sottovuoto, questa serve come guarnizione del dolce.