



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002894 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2019 alle ore 15:31

da GIROLAMO ORLANDO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Dolce oro

Il "Dolce Oro" è un dessert dal carattere gentile e delicato con una nota al gusto che lo distingue dal classico e lo proietta verso il moderno e l'inaspettato.

Una mousse al mascarpone con pomodoro datterino giallo gourmet La Fiammante su biscotto alle mandorle e datterino giallo, meringhette con pomodoro rosso del piennolo del Vesuvio D.O.P. al naturale disidratato, spugna di datterino giallo, datterino giallo glassato, cristalli di isomalto con datterino giallo disidratato e composta di pomodoro rosso del piennolo aromatizzata alla cannella.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la mousse di mascarpone e datterino giallo:

250 g mascarpone
80 g panna fresca, semimontata
125 g zucchero a velo
150 g purea di datterino giallo
3 g di colla di pesce
bacca di vaniglia bourbon, q.b.

Per il biscotto alle mandorle e datterino giallo:

125 g farina di mandorle di Modica
125 g zucchero a velo.
40 g polpa di datterino giallo
25 g albume d'uovo bio
15 g miele millefiori di Sicilia
10 g burro di cacao.

Per le meringhette con pomodoro rosso del piennolo:

30 g albume d'uovo bio
60 g zucchero a velo
Pomodoro del piennolo disidratato q.b.

Per la spugna di datterino giallo:

50 g uovo intero bio
20 g zucchero di canna
20 g purea di datterino giallo
10 g amido di mais.

Per il datterino giallo glassato:

n. 3 datterini gialli a spicchi.
15 ml di acqua di pomodoro giallo
30 g miele millefiori di Sicilia.

Per l'isomalto al datterino giallo:

60 g isomalto

12 g datterino giallo disidratato in polvere.

Per la composta di pomodorino del piennolo D.O.P. :

12 g pomodorino del piennolo D.O.P. frullato.

8 g miele millefiori siciliano.

cannella q.b.

Preparazione

Per la mousse al mascarpone e datterino giallo: in una planetaria munita di frusta amalgamare il mascarpone e lo zucchero a velo insieme alla polpa di datterino giallo. Appena il composto sarà uniforme trasferirlo in una ciotola ed aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e sciolta in microonde per qualche secondo. Incorporare, in due tempi, la panna semimontata. Mettere il composto in una sac à poche e riempire gli stampi in silicone a forma di gambo di fungo. Porre in abbattitore per circa 30 minuti.

Per il biscotto alle mandorle e datterino giallo: unire tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia. Stendere il composto ottenuto su un foglio di carta-forno e porre in abbattitore per 5 minuti circa. Passare ad un setaccio a maglia larga su una teglia con carta-forno per ottenere dei cubetti regolari ed infornare a 180° per 10 minuti a forno ventilato.

Per le meringhette con pomodorino rosso del piennolo D.O.P. disidratato in polvere: con delle fruste elettriche montare gli albumi con lo zucchero a velo finché risulti un composto liscio e lucido che rimanga attaccato alle fruste.

Con l'ausilio di una sac à poche formare degli spumini su una teglia rivestita di carta-forno, spolverizzare col pomodorino rosso disidratato ed infornare a 35°C per 30 minuti a forno ventilato.

Per la spugna di datterino giallo: montare l'uovo con lo zucchero in una ciotola capiente, utilizzando delle fruste elettriche. Unire la polpa di datterino e successivamente l'amido di mais. Mescolare delicatamente dall'alto verso il basso, senza smontare il composto.

Inserire il tutto in un sifone con una cartuccia di N₂O (Protossido di Azoto) e riempire per la metà un recipiente, che può essere un bicchiere di carta per uso alimentare o di silicone e cuocere al microonde alla massima potenza in tre tempi suddivisi in: 15 secondi, 10 secondi, 7 secondi.

Lasciare raffreddare e spezzare con le mani.

Per il datterino giallo glassato: in un pentolino mettere l'acqua di datterino giallo ed il miele, portare sul fuoco a fiamma bassa alla temperatura di 80°C circa ed immergere per pochi secondi gli spicchi di datterino. Mettere da parte.

Per i cristalli di isomalto con datterino giallo: in un pentolino sciogliere a fiamma bassa l'isomalto, aggiungere la polvere di datterino giallo e versare su un foglio di carta forno. Lasciare raffreddare e spezzare al momento dell'impattamento.

Per la composta di pomodoro del piennolo D.O.P.: in un tegamino mettere i pomodorini del piennolo D.O.P., far cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa ed infine frullare. Aggiungere il miele e la cannella e far raffreddare. Mettere in un biberon da cucina.

Per l'impattamento: porre al centro del piatto un coppapasta che abbia la forma di un corridoio. Mettere al suo interno il biscotto alle mandorle a cubetti precedentemente passato al microonde con il burro di cacao e con l'aiuto di una spatolina premere il biscotto per creare il piano che accoglierà la mousse. Dopo qualche minuto rimuovere il coppapasta e procedere al posizionamento come da foto. I fiorellini edibili non trattati si possono eleggere a piacere in base alla stagione.