



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002802 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Mar 2019 alle ore 12:51

da DEBORAH CARUCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Dolce Pomodoro

Amo il pomodoro ma mai avrei pensato di realizzare un dessert. Tra dubbi e perplessità mi si è messa in moto un po' di fantasia come non succedeva da tempo. Mi sono ispirata ai profumi della mia terra, la Puglia, e ho realizzato un guscio di cioccolato fondente ripieno di namelaka al cioccolato bianco e basilico, pomodorini canditi, purea di pomodoro giallo, frolla alla mandorla e fragole. È un dolce dalle facili preparazioni ma che richiedono riposo, quindi il consiglio è quello di prepararlo la sera prima per poi assemblarlo il giorno dopo.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 2 persone

Per il guscio:

60 g di cioccolato fondente

Fogli acetati o carta forno

Per la namelaka al cioccolato bianco e basilico:

140 g di cioccolato bianco

80 g di latte intero

160 g di panna fresca

4 g di miele

4 g di gelatina in fogli

n. 3 foglie di basilico

Per la frolla alle mandorle:

70 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente

n.1 uovo

60 g di zucchero

100 g di farina di mandorle

140 g di farina biologica 00

1 pizzico di sale

Per la purea di pomodoro giallo:

100 g di pomodoro giallo in succo, in conserva

n. 1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

1/2 cucchiaino di zenzero in polvere

1 g di agar agar

Per i pomodorini caramellati:

n.10 pomodorini

100 g di acqua

100 g di zucchero

Per la purea di fragole e pomodori:

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

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

n.10 fragole
n. 3 pomodorini
n.1 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Iniziate con la Namelaka. Frullate la panna fredda con 3 foglie di basilico fino ad amalgamare perfettamente e riponete in frigo fino ad utilizzo. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria, mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda e in un pentolino portate a ebollizione il latte con il miele, raggiunto il bollore spegnete la fiamma. Versate il cioccolato bianco fuso in un beker, versate in tre volte il latte caldo mescolando bene di volta i volta; versate la panna fredda al basilico e infine la gelatina ben strizzata. Con un frullatore ad immersione amalgamare per qualche minuto senza incamerare troppa aria. Coprite e lasciate riposare in frigo per tutta la notte. Quando sarà il momento di utilizzarlo montate con le fruste elettriche fino a formare un composto omogeneo e trasferite in una sac a poche. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciate intiepidire leggermente. Ricavate due strisce di acetato o carta forno alte circa 5 cm e lunghe circa 15 cm. Con un cucchiaino adagiate del cioccolato fondente fuso al centro della striscia di acetato e per quasi tutta la sua lunghezza. Con i denti di una forchetta spalmate il cioccolato lungo le estremità, nel senso dell'altezza, prima da un lato poi dall'altro. Aiutandovi con dello scotch di carta (quello utilizzato dai muratori) date una forma di semi cilindro e lasciate solidificare per tutta la notte. Trascorso in tempo e ad utilizzo finito tagliare lo scotch e staccare delicatamente il cioccolato partendo dalle estremità. Lavate 10 pomodorini accuratamente e asciugateli. In un pentolino non troppo largo portate a bollore l'acqua e lo zucchero formando uno sciroppo, immergetevi i pomodori e lasciate sobbollire a fiamma vivace per 5 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare. Rimettete il pentolino sulla fiamma e lasciate bollire per altri 5 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente, a questo punto saranno pronti. Frullate 100 g di pomodori gialli in conserva e filtrate. Versate in un piccolo pentolino, aggiungete lo zucchero, il sale e lo zenzero e portate a bollore. Aggiungete l'agar agar, frullate con il frullatore ad immersione e versate il composto su un tappetino in silicone o su una teglia rivestita di carta da forno e lasciate raffreddare.

Realizzare la frolla lavorando con una planetaria il burro morbido e lo zucchero. Aggiungete l'uovo intero continuando a mescolare. Aggiungete ora le farine e il sale. Lavorate velocemente, avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare in frigo almeno per un'ora. Prelevate l'impasto dal frigo, stendetelo tra due fogli di carta forno fino ad uno spessore di 3/4 millimetri. Le dosi sono abbondanti, quindi con la restante parte potete ottenere degli ottimi biscotti per la colazione.

Infornate a 170° per 15/20 minuti circa.

Lavate le fragole e i pomodori, tagliate grossolanamente e trasferiteli in una padella antiaderente assieme allo zucchero; fate caramellizzare per 10 minuti a fiamma bassissima. Frullate e passate al colino.

Assemblate il dolce versando sul fondo un po' di purea di fragole e pomodori (incline il piatto per ottenere delle strisce) adagiate un guscio di cioccolato fondente. Riempite il guscio con dei ciuffi di namelaka al basilico, adagiate i pomodorini caramellati, striscioline di fragole fresche, frammenti di frolla spezzettata, purea di pomodori gialli e decorate con qualche fogliolina di basilico. Avrete così ottenuto un dessert fresco e dal sapore sorprendente.