



Ricetta N. RE000485

Registrata in data 12 Mag 2016 alle ore 10:20

da ANGELA SIMONELLI

Dolcezza di pomodoro

In questo dolce al piatto ho combinato il gusto del pomodoro con gli agrumi, per esaltarne la freschezza, l'acidità e la dolcezza, con la panna e le uova per dare cremosità, con un pizzico d'amaro dato dal cioccolato fondente, con il pistacchio di Bronte per dare croccantezza e lo zenzero per una leggera nota piccante finale.

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il sorbetto pomodoro aromatizzato all'arancia:

40 g acqua
45 g zucchero semolato
6 g miele
130 g di passata La Fiammante
zest mezza arancia

Per la mousse di pomodoro:

40 g panna fresca
40 g di passata La Fiammante
20 g meringa italiana (65 g zucchero, 11 g acqua, 30 g albume)
1,5 g gelatina in polvere

Per il cremoso al lime:

20 g tuorli
10 g zucchero
3 g amido di mais
70 g latte
40 g panna
60 g cioccolato bianco
40 g succo di lime
zest di 1 lime
1 g di gelatina in polvere

Per la spuma di pan di spagna arancia e zenzero:

50 g farina 00
50 g zucchero semolato
60 g albume
40 g tuorlo
4 g olio di riso
30 g succo di arancia filtrato
zest di 1 arancia
1 cucchiaino raso di zenzero in polvere

Per decorare:

80 g cioccolato fondente

foglie di menta
pistacchi senza pelle

Preparazione

Per il sorbetto al pomodoro aromatizzato all' arancia

Versate in un pentolino lo zucchero, l' acqua, il miele, la passata di pomodoro.

Lasciate intiepidire e attendete che lo zucchero si sia disciolto.

Togliete dal fuoco e aggiungete lo zest d' arancia.

Passate in un contenitore e al raffreddamento mettetelo nel congelatore.

Dopo 30 minuti estraetelo, lavoratelo con un cucchiaino e versate il sorbetto negli stampi per quenelle in silicone, rimettetelo nel congelatore per almeno 3 ore.

Per la mousse al pomodoro

Preparate la meringa italiana mettendo in un pentolino l' acqua e lo zucchero, portate a 121°C.

Intanto montate gli albumi e al raggiungimento dei 121°C versate lo sciroppo sopra gli albumi continuando a montare con la frusta fino al raffreddamento.

Diluite la gelatina in 8 g di acqua, passatela nel microonde per 10 secondi al massimo della potenza e tenete da parte.

Semimontate la panna, aggiungete la gelatina liquida, la meringa italiana e la passata di pomodoro e con movimenti dal basso verso l' alto mescolate tutti gli ingredienti.

Trasferite in una sac a poche e riempite gli stampi da truffles in silicone, poi metteteli nel congelatore.

Per il cremoso al lime

Mettete il latte con la panna in un pentolino a scaldare, non c'è bisogno che arrivi a bollire.

Mescolate in una ciotola i tuorli con lo zucchero e l' amido, poi versateci sopra il latte con la panna caldi.

Rovesciate tutto nel pentolino e mescolando attendete che il tutto raggiunga la temperatura di 84 °C.

Aggiungete il cioccolato bianco in scaglie, il succo e lo best di lime.

Sciogliete la gelatina in 5 g di acqua, poi passatela al microonde per 10 secondi alla massima potenza.

Unitela al cremoso, mescolate bene e poi trasferite in degli stampi quadrati rivestiti sul fondo di pellicola, oppure in un contenitore coperto da pellicola, una volta solidificato il cremoso dovrete ritagliarli.

Trasferite il cremoso nel congelatore insieme al resto delle preparazioni.

Per la spuma di pan di spagna arancia e zenzero

In una ciotola versate la farina con lo zucchero, l' albume e i tuorli e con delle fruste montate il tutto per circa 10 minuti.

Poi aggiungete l' olio, il succo e lo best d' arancia e infine la polvere di zenzero.

Montate per un altro minuto circa poi trasferite l' impasto in 4 bicchieri di carta.

Fate cuocere ciascun composto nel bicchiere per 40 secondi circa nel microonde alla massima potenza.

Lasciate raffreddare a testa in giù per non perdere volume.

Per decorare

Temperate il cioccolato, poi versatelo su di un foglio di acetato e con una spatola stendetelo per ottenere una lamina sottile.

Con un retro di una bocchetta da sac a poche ricavate dei cerchi, metteteli tutto a raffreddare in frigorifero.

Tagliate i pistacchi in granella con un coltello.

Composizione del piatto

Sformate una quenelle di sorbetto, versate un po' di granella di pistacchi sul piatto e disponetela sopra.

Prendete la spuma di pan di spagna e ricavatene 3 piccoli pezzi irregolari e affiancate a ciascuno un truffle di mousse al pomodoro.

Decorate con 3 cerchi di cioccolato fondente e foglioline di menta.

Infine disponete al centro del piatto il cubetto di cremoso al lime.

Servite non appena il sorbetto avrà perso la condensa e sarà tornato rosso intenso.