MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002266 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 13:09
da GAETANO RUSSO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Dolci consistenze mediterranee

Avete voglia di realizzare un insolito dolce al piatto. Seguite passo passo la ricetta che propongo per la finale di PomOROsso d'Autore, In Sugo Veritas - 2018, il contest di MySocialRecipe giunto alla terza edizione, in collaborazione con La Fiammante e FAM.
Il dessert al piatto è una delle preparazioni più stimolanti che si possano fare. La varietà delle lavorazioni impiegate è quasi infinita. Le forme geometriche utilizzate sono le più svariate: gusto,consistenze,colori, contrasti di gusto e croccantezza fanno di un dessert al piatto il piatto principe di un pranzo o di una cena.
La ricetta che propongo è quella di un' insolito e stimolante dolce al piatto che combina il gusto del pomodoro liscio con gli agrumi, per esaltarne la freschezza, l'acidità e la dolcezza, con la panna e le uova per dare cremosità, con cioccolato fondente e cioccolato bianco, per una nota amara e dolce, con un crumble mandorle e frutti secchi, per la giusta croccantezza.
Il dolce al piatto non è semplicissimo da realizzare ma, armandovi di pazienza, potrete dividervi le varie preparazioni in più step e al momento di impiattare tirarle fuori dal congelatore e dal frigorifero senza troppa fatica e realizzare un piatto che sicuramente regalerà emozioni a voi ed ai vostri ospiti.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la mouse al pomodoro aromatizzato al limone
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
zest mezzo limone

Per la quenelle di cioccolato bianco
250 g cioccolato bianco

Per il crumble di farina ai lamponi e mandorle
100 g farina 00
100 di fiocchi di avena
50 g di mandorle pelate
100 g di burro
100 g di zucchero di canna
20 g olio evo

Per la finitura
Lamponi
Frutta disidratata
Foglie di menta
Cubetti di cioccolato

Prodotti utilizzati

Salsa di pomodori bio La Fiammante ; Olio EVO FAM

Strumenti di cottura

Pentole, forno.

Preparazione

Preparazione mousse di pomodoro aromatizzata al limone
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 quenelle in silicone, poi mettete nel congelatore.

Preparazione crumble di farina e mandorle
Preriscaldare il forno a 165°
In un cutter inserire le farine, lo zucchero, l'avena, l'olio evo ed infine il burro ben freddo a pezzetti.
Sistemare l?impasto su carta forno e teglia e cuocere in forno statico per 15 minuti.
Far raffreddare per bene ed aggiungere la frutta secca ed il cioccolato a scagliette.

Per la quenelle di cioccolato bianco
Tritare grossolanamente il cioccolato bianco
Fondere a bagnomaria o nel microonde. Lentamente, per evitare la formazione di grumi, la massa dovrà raggiungere i 45 °C ed essere fluida e omogenea.
Lasciare, i due terzi del cioccolato distribuiti sul piano di lavoro (preferibilmente marmo), ed il resto in una ciotola. Iniziare a spatolare e a raccogliere, avanti e indietro fino a che non assume una consistenza simile a quella di una pomata. Si dovrà controllare, ora, che abbia raggiunto una temperatura di 25 °C e quindi unirlo alla massa calda che avevamo lasciato nella ciotola. Per un cioccolato perfettamente temperato, si dovrà ottenere una temperatura di 29 °C. Se più alta, il cioccolato andrà rimesso e spatolato nuovamente sul marmo fino al raggiungimento della suddetta temperatura. Se più bassa, si dovrà aggiungere altro cioccolato bianco caldo.

Raggiunta la giusta temperatura versare il cioccolato negli stampi da quenelle in silicone in modo da realizzare dei gusci di cioccolato.
Fate raffreddare per un'ora.
Togliete i guschi dallo stampo e mettete da parte

Composizione del piatto
Aggiungere al piatto il crumble arricchito di lamponi freschi e cioccolato fondente. Aggiungere i gusci di cioccolato bianco. Aggiungere per ogni piatto una quenelle di mouse al pomodoro. Terminare con qualche germoglio di menta.

Vino consigliato

Ben Ryé - Passito di Pantelleria DOC