



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002102 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 14:46

da FABIO GALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Doppio cremoso al latte di mandorle, olio extravergine e pomodoro.

Doppio cremoso al latte di mandorle, olio extravergine e pomodoro, infuso di menta e olio in gelatina, cialda di cioccolato bianco all'olio extravergine, estratto di pomodoro confit. Un piatto letteralmente travolgente per gusto, acidità e abbinamento gastronomico. Al palato fresco e dalle tante consistenze .

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il cremoso bianco:

200 latte di mandorla
30 g olio extravergine
3 g colla di pesce
bacca di vaniglia
meringa italiana 200 g

Per il cremoso al pomodoro:

600 g passata di datterini
100 g zucchero a velo
10 g di sale fino
n. 4 chiodi di garofano
n 4 beccheggio di anice stellato
200 g di meringa all'italiana.

Infuso di menta:

200 g di acqua
50 g di zucchero
20 g foglie di menta
6 g colla di pesce

Cialda cioccolato bianco:

100 g cioccolato bianco
10 g di olio extravergine
30 g semimix (girasole,zucca,lino).
Fiori eduli a piacere
Germogli di bietola o menta, ribes q.b.

Strumenti di cottura

Microonde, frusta, spatola, bacinelle, stampi a piacere, minipimer.

Preparazione

Per i cremosi: creare un infuso con il latte di mandorla, la vaniglia e sciogliere la colla di pesce, portare a temperatura ambiente. A parte preparare una comune meringa all'italiana ed amalgamare secondo le grammature al composto di latte. Porre in congelatore per 12 h.

Per il cremoso al pomodoro: mischiare pomodoro, zucchero a velo, anice, chiodi e sale in una teglia con carta da forno porre in forno a 150° per 2 h. Frullare tutto passando il composto, dividerlo a secondo del peso indicato ed amalgamare alla meringa, porre in congelatore per 12 h. Per l'estratto di pomodoro: recuperare il restante estratto del pomodorino confit e frullarlo con dello xantano, porre in frigo. Con le bucce di scarto dei pomodori, riporre in essiccatore e far disidratare.

Infuso alla menta: portare a 70 °C l'acqua e l'olio, unire le foglie di menta e la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda, prima di stampare lasciare il composto a raffreddare a temperatura ambiente.

Cialda di cioccolato bianco: sciogliere il cioccolato in microonde poco alla volta, con l'olio, una volta sciolto rigirare continuamente con una spatola per farlo raffreddare, evitando che si solidifichi. Stemperato il composto stendere su carta da forno e decorare con dei semini a piacere, tagliare con un coltello a bacchette e lasciar raffreddare completamente prima di spezzarlo. Decorare il piatto con germogli di bietola, chicchi di ribes rosso, qualche goccia di pomodoro e dei petali di fiori eduli .

Vino consigliato

Albana di Romagna Doc

La ricetta ha partecipato a:

Pomodoro d'autore in sugo veritas