



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003454 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Gen 2021 alle ore 11:44

da DAVIDE VEZZOLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

D.P.C.M. a 4 colori

Dolce al mandarino con inserto ai lamponi, con colori che ricordano i colori imposti alle regioni dai D.P.C.M. durante il periodo covid.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Base biscuit all'arancia (zona gialla):

110 g Farina 00 setacciata (170ww) (Molino Braga)

110 g Zucchero semolato

15 g Scorza d'arancia

3 Uova

5 g Lievito per dolci

Crema al mandarino (zona arancio):

3 Tuorli d'uovo

20 g Maizena

100 g Zucchero semolato

12 Mandarini

5 ml Whisky

200 ml Panna fresca

Inserto ai lamponi (zona rossa):

200 g Lamponi

80 g Zucchero semolato

100 ml Panna fresca

8 g Colla di pesce

Decorì al cioccolato bianco (zona bianca):

200 g Cioccolato Bianco

Strumenti di cottura

Forno, fornelli, forno a microonde

Preparazione

Per la preparazione del biscuit:

Preriscaldare il forno a 180 °C

Separare i tuorli dagli albumi, montare a neve gli albumi e tenere da parte, sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere lievito e farina e la scorza d'arancia incorporare gli albumi montati facendo attenzione a non farli smontare.

Stendere il composto ottenuto su una placca da forno ricoperta con carta forno fino ad ottenere uno strato omogeneo.

Cuocere per 13 minuti.

Per la preparazione della crema al mandarino:

Spremere i mandarini e ottenerne il succo, sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il succo di mandarino, il whisky e la maizena setacciata.

Cuocere a bagnomaria fino a che raggiungerà 82°C o se non si dispone di termometro fino a quando formerà un velo su un cucchiaino, l'importante è non portare il composto a bollore. Lasciare raffreddare.

Per la preparazione dell'inserito ai lamponi:

In una pentola mettere zucchero e lamponi fino a che quest'ultimi si saranno ammorbiditi. Mettere la gelatina in ammollo nell'acqua per 10 minuti circa. Setacciare i lamponi per togliere tutti i semi, scaldare leggermente la purea ottenuta e aggiungere la colla di pesce ben strizzata. Montare a neve la panna fresca ed aggiungerla alla purea quando si sarà raffreddata, stendere il composto in una placca e ottenere uno strato di circa 6-7 mm, lasciare raffreddare in congelatore per 40 minuti circa.

Per i decori al cioccolato bianco:

Far sciogliere il cioccolato bianco in microonde a 500w per 35 secondi per 3 volte mescolando ogni volta fino ad ottenere un cioccolato perfettamente temperato. Creare 4 dischi del diametro di 8 cm pieni o intrecciati a vostra scelta.

Fasi finali e composizione

Prendere la crema al mandarino ed incorporare la panna montata fino che si sarà unita completamente.

Prendere 4 coppapasta da 8 cm e posizzarli su una placca da forno che ci servirà per la composizione.

Ottenere dal biscuit 4 dischi e posizzarli sulla placca nei coppapasta, aggiungere un piccolo strato di crema al mandarino, inserire l'inserito che avremo tagliato in 4 dischi da 6 cm circa e ricoprire fino al bordo con la crema al mandarino.

Lasciare riposare in frigorifero per 1 ora circa .

Al momento di servire facendo attenzione sformare i dolci e appoggiare il disco di cioccolato al di sopra.

Buon appetito