



Ricetta N. RE003483 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Mag 2021 alle ore 17:40

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Dragée di datteri Medjoul con noci dell'Amazzonia, gocce di mango e schiuma di champagne

Nella raffinata e sofisticata pasticceria belga con il termine dragée sono indicati i bombon al cioccolato realizzati in un'ampia e assortita gamma di preparazioni, molto apprezzata grazie all'elevata qualità degli ingredienti, primo fra tutti il cioccolato. Soprattutto all'avvicinarsi delle ricorrenze natalizie che porta sulla tavola dei giorni di festa anche primizie esotiche come i datteri, oltre ad una grande varietà di frutta secca, immancabile corollario per incrementare ulteriormente le calorie accumulate nei pasti delle grandi occasioni.

Quale opportunità migliore per preparare un dessert che racchiuda questi ingredienti, esaltando inoltre gli abbinamenti delle varie componenti con qualche piccola variazione? Sulla base di queste valutazioni proponiamo un dessert realizzato con degli invitanti dragée al cioccolato, aromatizzati al Bicerin (il tipico liquore piemontese dolce e cremoso dal caratteristico aroma di nocciola che ricorda il gianduiotto), nei quali abbiamo sostituito sia il classico cuore centrale a base di mandorla con le noci dell'Amazzonia (meglio note come noci brasiliane) sia l'involucro, a base di datteri, che mantiene comunque il rivestimento di cioccolato.

Un ulteriore upgrade alla ricetta è conferito dalla schiuma di champagne rosé che, oltre ad esaltare il dressage nel piatto, rivela sentori di fragola e lamponi che si abbinano bene con le frutta utilizzata per le decorazioni, mentre gli aromi di frutta secca si accostano alla perfezione con la dolcezza delle noci brasiliane.

La scelta dei datteri non poteva non cadere sulla varietà Medjoul, considerata la migliore in assoluto, facilmente disponibile in questa stagione. Grandi, polposi e dal colore marrone scuro, i Medjoul sono noti come "i re dei datteri" e non sono assolutamente trattati chimicamente, né sottoposti ad alcun procedimento di glassatura.

Originaria del Marocco, questa varietà viene oggi prodotta soprattutto in Israele che, grazie alle sue innovative (e avanzate) tecnologie, detiene attualmente oltre il 60% del mercato mondiale.

Le noci dell'Amazzonia (brazil nut sul mercato internazionale) sono un'ottima fonte di vitamine (sia E che quelle del gruppo B) e sali minerali tra i quali il più importante è rappresentato dal selenio, elemento prezioso prevenire danni alle coronarie e al fegato. Il loro consumo non ha praticamente alcuna controindicazione, tranne quello della lotta con la bilancia a causa dell'elevato apporto di calorie (oltre 600 ogni 100 g di prodotto), per cui è consigliabile non esagerare con le dosi.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

12 Datteri
12 Noci brasiliane
400 g Cioccolato fondente (60-70% di cacao)
150 g Bicerin (4 cucchiari)
400 ml Champagne rosé
15 g Lecitina di soia
100 ml Panna liquida
15 g Zucchero a velo
4 Fragole
12 Lamponi
1 Mango
1 Kiwi

Strumenti di cottura

1 boule di vetro, 1 pentolino di acciaio, 1 coltello tranciante, 1 mixer ad immersione, 1 colino.

Preparazione

Per i datteri: iniziare la preparazione della ricetta partendo dai datteri. Dopo aver inciso lievemente la superficie per estrarre il nocciolo e versare all'interno un cucchiaino di liquore, inserire la noce brasiliana e richiudere l'incisione i cui margini (grazie al liquido cremoso) aderiranno alla perfezione. Tagliare con un coltello tranciante il cioccolato in piccoli pezzi e versare tutto in una boule di vetro messa sul fuoco a bagnomaria. Quando il cioccolato inizia a sciogliersi, versare la panna e il Bicerin e mescolare fino a quando si raggiunge una consistenza semifluida. Una volta spento il fuoco immergere i datteri nel cioccolato e, quando sono perfettamente ricoperti, stenderli su un foglio di carta da forno e metterli a raffreddare in frigorifero per circa un'ora.

Per la schiuma di champagne: scaldare a fiamma bassa lo champagne e, una volta raggiunto il bollore, aggiungere la panna liquida e la lecitina di soia. Far bollire fino a quando si riduce alla metà del volume iniziale e togliere dal fuoco. Lasciare raffreddare leggermente e immergere nel mixer frullando fino alla formazione di una schiuma densa e compatta che, grazie all'azione della lecitina di soia, si manterrà stabile fino al momento del servizio. La schiuma, seppur realizzata da una varietà di champagne rosé, appare bianca per la presenza della panna liquida mantenendo tuttavia alcune sfumature del colore originale. In questo caso abbiamo utilizzato un Veuve Clicquot Brut Rosé, ma (volendo amplificare le sensazioni) si può realizzare la spuma di champagne con uno squisito Dom Perignon Rosé.

Per il mango: tagliare a pezzettini il mango dopo averlo lavato bene e privato della buccia e del grosso seme centrale. Mettere tutto nel mixer assieme alla panna liquida e frullare; la consistenza dev'essere molto fluida, quasi liquida, per cui se risultasse troppo densa, si possono aggiungere alcuni cucchiaini di acqua.

Impiattamento: realizzare una decorazione (a scelta) con lo zucchero a velo su un piatto nero con superficie opaca. Inserire a mo' di tridente i tre bombon di datteri, adagiando quello centrale su una mezzaluna di kiwi. Adagiare al centro della composizione la fragola (tagliata a ventaglio) e i lamponi. Versare nel piatto tre isole di schiuma di champagne, dopo averle prelevate delicatamente dal mixer con un cucchiaino (meglio se dalla superficie interna non troppo convessa). Aggiungere alcune gocce di mango con una siringa da pasticceria, e delle piccole strie di succo sui dragée, e il dessert è pronto.

Vino consigliato

Arcass, Passito di Arneis ? Cascina Chicco. Vino estremamente profumato, dal colore ambrato brillante, che si abbina molto bene con i dessert a base di frutta secca, grazie all'elevata aromaticità che rivela subito sentori di fichi secchi, miele di acacia e datteri; la componente zuccherina risulta inoltre piacevolmente gradevole al palato. La temperatura di servizio è compresa tra i 12 e i 13 gradi.