



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002198 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 10:28

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Elisa - Alba ad Ovest

Semifreddo al pomodoro e zenzero, geleè di pomodoro giallo al miele di agrumi e brunoise di arance candite, cestino di frolla all'olio di oliva con meringa italiana fiammeggiata su tappeto di clorofilla ricomposta di menta.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il semifreddo al pomodoro

30 g meringa italiana

20 g passata di pomodoro biologico La Fiammante

60 g panna semi-montata non zuccherata

2 g zenzero grattugiato

Per la meringa italiana

30 g albumi

75 g zucchero

20 g acqua

Per la geleè al pomodoro giallo e brunoise di arance candite

65 g succo di pomodoro giallo

1 g agar agar

0,2 g brunoise di arance candite

10 g miele di agrumi Miele Meli

Per il cestino di frolla all'olio di oliva con meringa italiana fiammeggiata

35 g farina 00

35 g farina di semola rimacinata

20 g olio evo Fam medio fruttato

30 g zucchero

20 g uovo intero

0,1 g sale

10 g passata di pomodoro rustica La Fiammante

Per il tappeto di clorofilla ricomposta di menta

20 g menta fresca

0,2 g gomma di xantano

0,5 g saccarosio

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro biologico La Fiammante, pomodorini gialli in succo La Fiammante, miele di agrumi Miele Meli, passata di pomodoro rustica La Fiammante

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Microonde, forno a convezione, planetaria, abbattitore di temperatura, cannello caramellatore.

Preparazione

Per il semifreddo al pomodoro

Procedimento: mettere gli albumi in planetaria a montare a velocità 2. Intanto realizzare sciroppo di acqua e zucchero in microonde fino alla temperatura di 121 °C . Versare a filo sugli albumi in montata fino a raffreddamento. Unire alla meringa italiana la passata di pomodoro, lo zenzero grattugiato e amalgamare. Successivamente semi - montare la panna e incorporare, stemperando, fino a completa omogeneizzazione del composto. Versare in stampo, abbattere e conservare alla temperatura di -18°C.

Per la geleè al pomodoro giallo e brunoise di arance candite

Procedimento: amalgamare il succo con il miele e la brunoise di arance candite. Aggiungere l'agar agar e mescolare fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Mettere sul fuoco in un pentolino e lasciare sobbollire per 2 minuti. Spegner e versare all'interno di appositi stampi in silicone. Lasciare intiepidire poi conservare in frigo a +4°C.

Per il cestino di frolla all'olio di oliva con meringa italiana fiammeggiata

Procedimento: mischiare preventivamente tutte le polveri. Mettere in planetaria con gancio "foglia", unire poi la passata di pomodoro, poi l'olio a filo e infine l'uovo poco a poco. Lasciare incordare. Far riposare per almeno 4 ore poi disporre in stampo e cuocere a 185°C valvola chiusa per 8 minuti. Raffreddare e riempire per il servizio con circa 8 g di meringa italiana realizzata con la stessa ricetta utilizzata per il semifreddo. Fiammeggiare delicatamente con cannello caramellatore.

Per il tappeto di clorofilla ricomposta di menta

Mettere un pentolino con dell'acqua e portare a ebollizione. Aggiungere la menta e lasciare cuocere per 1 minuto. Spegner e trasferire la menta in un bagno di acqua e ghiaccio fino a raffreddamento. Successivamente frullare e incorporare saccarosio e gomma di xantano per ottenere una crema fluida.

Impiattamento

Con l'aiuto di un coppapasta disporre al centro il tappeto di menta. Successivamente disporre a raggiera i tre elementi e guarnire con foglie di mentuccia e petali di fiore di pomodoro. Grattugiare dello zenzero sul tappeto per richiamare lo zenzero presente nel semifreddo.

Vino consigliato

Strega Alberti