



Ricetta N. RE001121

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 17:35

da SARAH CUCCHIARA

Incontri di grano Chirico

Mousse al cioccolato bianco e vaniglia del Madagascar con grano Chirico ai profumi e colori di Sicilia con morbido al cioccolato fondente su torroncino alla nocciola e grano Chirico.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Crema inglese (per Mousse 70gr e 82gr per il morbido)

25 g tuorli pastorizzati

62,5 g panna fresca al 35% massa grassa

15 g zucchero

62,5 g latte intero fresco

AGGIUNGERE

125 g cioccolato bianco Ivoire

112 g panna montata

1,2 g colla di pesce

PROFUMI E COLORI DI SICILIA

150 g Grano cotto Chirico

12 g Miele di Sulla

20 g Filetti arance semicandite

20 g fragoline

20 g uva passa precedentemente reidratata nel Passito

20 g mandorle

20 g pistacchio

20 g nocciole

20 g fava di cacao

10 g sabbia o polvere di mandarino e fragole disidratati

MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE

82 g crema inglese

75 g cioccolato fondente Guanaja 70%.

TORRONCINO ALLA NOCCIOLA E GRANO CHIRICO

40 g grano Chirico

15 g cioccolato bianco

10 g burro di cacao

20 g nocciole

Preparazione

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Preparare una crema inglese portando ad ebollizione in una casseruola la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente mescolati (non montati) con lo zucchero.

Cuocere il tutto fino a che addensa a 82/84°C, passare al colino e utilizzare subito oppure conservare facendo raffreddare subito in abbattitore. In seguito emulsionare con la frusta il cioccolato fuso e 70 gr di crema inglese; la temperatura del

composto dovrà' essere di 45/50°C. Se è necessario è possibile stabilizzare l'emulsione aggiungendo della panna liquida montata. Non appena il composto è liscio, verificare la temperatura con un termometro e aggiungere la rimanente panna. Mescolare con una marisa delicatamente e colare negli stampi. Porre in abbattitore a temperatura in negativo a -20° per circa 40-45 minuti.

PROFUMI E COLORI DI SICILIA

Condire in una ciotola il grano cotto Chirico con il miele, i filetti di arancia, le fragoline, l'uvetta, le mandorle, il pistacchio, le nocciole e la fava di cacao. POLVERE AL MANDARINO E FRAGOLE E' ottenuta con la buccia di mandarino e fragole disidratate e passate al cutter.

MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Prendere 82 g di crema inglese calda precedentemente preparata per la mousse al cioccolato bianco e versarla sul cioccolato fondente e miscelare facendo amalgamare bene il composto e far riposare per almeno 24h in frigo. Quando è pronto formare la quenelle o la forma che si desidera e ripassare in abbattitore sempre a -20° per 40/45minuti. Sformare e sistemarla sul piatto.

TORRONCINO ALLE NOCCIOLE

Fondere il cioccolato bianco con il burro di cacao, aggiungere le nocciole e il grano cotto Chirico e amalgamare.

Appiattire il composto tra due fogli di carta forno e rifilare la forma a piacere.

Assemblare i vari elementi e decorare il dessert con arance di Ribera scottate con lo zucchero di canna e vaniglia e decorare con foglie di mentuccia selvatica.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria 2001 Cantina Carole Bouquet