



Ricetta N. RE002932 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2019 alle ore 11:40

da LAURA ROSSI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Insolito: pomodoro, mascarpone, cioccolato

Abbinamenti insoliti e contaminazioni caratterizzano questo dessert che stupisce ad ogni assaggio: ti conquista subito, con il suo aspetto moderno ma romantico, e ti ipnotizza con la sua ricchezza di sapori, diversi e complementari. Metto i miei incontri, i miei viaggi, i miei ricordi in ogni piatto: qui ci sono i germogli di shiso che portano un delicato soffio di Oriente, aromatico, profumato. I miei viaggi a Tenerife sono nel miele di avocado, bruciato, quasi affumicato. Il pepe di Timut, caldo e agrumato, mi lega al Nepal, ai bimbi di Pokhara che, con i loro sorrisi, saranno per sempre nel mio cuore. Non un semplice dessert, quindi, ma qualcosa che parla di me. Buon assaggio!

Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per le mini cake al pomodoro:

165 g burro a temperatura ambiente
165 g zucchero semolato
165 g uova intere
165 g farina 00
165 g farina di mandorle
100 g pomodori corbarini in conserva La Fiammante
15 g concentrato di pomodoro

Per il mascarpone al miele di avocado:

100 g mascarpone
10 g miele di avocado

Per il cremoso di cioccolato al pomodoro senza uova:

60 g cioccolato fondente al 50%, tritato grossolanamente
55 g passata di pomodoro La Fiammante
40 g panna (1)
35 g panna (2)
7 g sciroppo di glucosio
7 g zucchero invertito

Per il crumble al cioccolato e pepe di Timut:

20 g zucchero di canna
20 g farina di mandorle
15 g burro
15 g farina 00
6 g cioccolato fondente al 50%
6 g cacao amaro in polvere
1 g pepe di Timut in polvere

Per servire:

germogli di shiso

Prodotti utilizzati

Pomodori corbarini in conserva La Fiammante, Passata di pomodoro La Fiammante

Preparazione

Per le mini cake al pomodoro: frullare con il blender le uova con i pomodori e il concentrato. Con le fruste montare il burro insieme allo zucchero e incorporare poco alla volta la miscela di uova e pomodoro. Incorporare le farine.

Imburrare e foderare con carta forno 8 anelli monoporzionamento di 7 centimetri di diametro e distribuirvi il composto, livellando bene.

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180° per 20'; passare alla modalità statica e proseguire la cottura per ulteriori 20'.

Sfornare, lasciare raffreddare e sfornare.

Per il mascarpone al miele di avocado: lavorare gli ingredienti con un cucchiaio per amalgamare bene e trasferire in una sac à poche con bocchetta liscia grande. Conservare in frigorifero.

Per il cremoso di cioccolato al pomodoro senza uova: in una casseruola portare a ebollizione la panna (1) con il glucosio e lo zucchero invertito. Raccogliere il cioccolato nel bicchiere del frullatore e versarvi la panna bollente, emulsionando con un frullatore ad immersione, senza incorporare aria. Appena il composto sarà liscio ed omogeneo unire la panna (2) e la passata di pomodoro, sempre frullando.

Inserire in una sac à poche con bocchetta rigata e lasciar consolidare in frigorifero per almeno 12 ore.

Per il crumble al cioccolato e pepe di Timut: in una casseruolina far fondere il burro con il cioccolato. Unire la farina di mandorle e lo zucchero, poi farina, cacao e pepe di Timut. Trasferire il crumble in un contenitore, chiudere con pellicola alimentare e lasciar riposare 24 ore in frigorifero.

Distribuire il composto su carta forno e cuocere a 160° per 10'. Sfornare e lasciare raffreddare.

Per servire: sporcare ogni piatto con una nocciola di cremoso e premervi delicatamente sopra un bicchiere per realizzare il "disegno" di base.

Decorare le mini cake con tre "punti" di mascarpone al miele, il cremoso al pomodoro e il crumble.

Sistemare i tortini sui piatti, completare con i germogli di shiso e servire.

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d'Autore - sani e mediterranei