



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000305

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 13:30

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

La grazia della dolce Femmena - I.I.S.S. Domizia Lucilla - Roma

La grazia della dolce Femmena.

Foto di Luciano Furia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la panna alla rosa
1000 g di panna fresca
250 g di zucchero semolato
n. 1 baccello di vaniglia
15 g di gelatina animale
9 cc di estratto di rosa (si può fare anche senza rosa)

Per il crumble alle mandorle
70 g di burro
70 g di farina di mandorle
70 g di farina
70 g di zucchero
un pizzico di sale

Per il coulis di lamponi
500 g di lamponi
150 g di zucchero
150 g di acqua

Per le trasparenze di zucchero
100 g di isomalto

Preparazione

Per la panna alla rosa
Mettere a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina, in modo che si ammorbidiscano.
Versare metà della panna in una casseruola e aggiungere lo zucchero, il baccello di vaniglia e l'estratto di rosa.
Porre sul fuoco fino a far sciogliere lo zucchero (non deve bollire).
Togliere la casseruola dal fuoco unire la gelatina strizzata, filtrare ed abbattere.
Aggiungere la restante panna semimontata ed incorporarla mescolando con una frusta.
Versare il composto negli stampi e porre a solidificare in abbattitore positivo per circa 1 ora.

Per il coulis di lamponi
Portare gli ingredienti ad ebollizione
Frullare con il mixer e filtrare al colino cinese stammina
Abbattere in positivo
(variante: realizzare lo sciroppo. Unire i lamponi allo sciroppo freddo e frullare)

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per il crumble alle mandorle

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia fino ad ottenere un composto molto granuloso

Cuocere a 160°C per circa 20 minuti (fino a completa doratura)

Per le trasparenze di zucchero

Mettere l' isomalto in un foglio silpat, chiudere con silpat e cuocere a 170°C fino a quando lo zucchero si scioglie stendere leggermente con il mattarello, sollevare i due lembi di silpat e far raffreddare.

Colorare con colorante.

Provare a mettere nell' isomalto dei pezzetti di fiori gialli prima di andare in cottura.

Vino consigliato

Oro Rosè - Vino Spumante di qualità rosato di Tenuta Cavalier Pepe.