



Ricetta N. RE002937 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 10:36

da MARIA ROMANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Lo spumone al Pomodoro

Lo spumone è una specialità napoletana divenuta ingiustamente rara da trovare in gelateria, un po' come è successo per la coviglia. Composto da diversi strati di gelato, quelli esterni più duri fino ad arrivare al ripieno interno più morbido, spumoso e semifreddo, in cui spesso si trovavano canditi, il croccante sminuzzato ed un pezzettino di pan di Spagna imbevuto con qualche goccia di liquore. Si vedeva esposto in bella mostra nelle gelaterie napoletane, tagliato a fette oppure in monoporzione dalla forma a cupola. Venne celebrato anche una canzone di R. Pazzaglia, che lo citava in contrapposizione alla coppetta, da scegliersi in un bar del Chiatamone.

Quindi, nostalgicamente, per la seconda fase della quarta edizione del contest di MySocialRecipe e La Fiammante, "Sani e Mediterranei", dopo "pomodoro e pasta in coppa", usando essenzialmente pomodoro, latte e zucchero, ho pensato di ispirarmi a questo gelato antico e desueto, che nel segno del "lato dolce del pomodoro", la mia ricerca su un utilizzo più esteso del pomodoro in tutte le sue parti, varianti e conserve, sia in cucina ma soprattutto in pasticceria, diventa lo spumone al Pomodoro.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

300 ml di panna liquida fresca

170 g di latte condensato zuccherato

n. 2 cucchiaini di liquore al pomodorino rosso del Vesuvio

Un pizzico di sale

150 g di pomodori pelati San Marzano DOP La Fiammante

150 g di pomodori datterini gialli La Fiammante

100 g di zucchero

Un pizzico di sale

n. 1 cucchiaino di succo di limone

40 g di cioccolato fondente

70 g di latte condensato

n. 1 cucchiaino di liquore al pomodorino rosso

Un pizzico di sale

125 ml di panna

50 g d'albume

100 g di zucchero

25 g di acqua

150 g di cioccolato fondente pralinato, un pomodoro pelato San Marzano semi candito, caramello al datterino giallo

Prodotti utilizzati

Pomodori pelati San Marzano DOP La Fiammante, Pomodoro datterino giallo in conserva La Fiammante,

Strumenti di cottura

Una piccola casseruola, formine d'alluminio

Preparazione

Dosi per quattro spumoni

Per gli strati esterni dello spumone, quelli più duri, preparare il gelato al pomodoro pelato San Marzano, il gelato al cioccolato fondente, il gelato al pomodoro giallo datterino in conserva. Ho adoperato, come gelato di base, la ricetta per il gelato senza gelatiera di Nigella Lawson: unire al latte condensato, il liquore ed un pizzico di sale; a parte montare la panna ed aggiungervi il composto di latte condensato, delicatamente, con una spatola morbida, per non smontarlo. Tenerlo in congelatore una notte, prima di usarlo nel confezionare lo spumone.

Per il gelato al pomodoro rosso San Marzano, unire a 150 grammi di "gelato base", 50 g di salsa di pomodoro rosso.

Per il gelato al pomodoro datterino giallo in conserva, ho proceduto come sopra, tenendo da parte le bucce che ho fatto asciugare in forno a bassa temperatura e poi ridotto in polvere.

Per il gelato al cioccolato fondente, far fondere il cioccolato fondente, unire il latte condensato, un cucchiaino di liquore al pomodoro ed un pizzico di sale. Aggiungere alla panna montata e tenere in freezer per una notte.

Per l'interno dello spumone, occorre preparare un semifreddo con meringa e panna montata in questa maniera: portare 80 g di zucchero con l'acqua, alla temperatura di 121°C e poi versarlo a filo nell'albume semi-montato in precedenza, con 20 g di zucchero. Lasciar montare a velocità sostenuta, fino a raffreddamento.

Per formare il cuore spumoso, morbido e semifreddo dello spumone occorrono: la meringa all'italiana preparata in precedenza e la panna fresca montata. Mescolare con una spatola morbida, a mano, 1 parte di meringa con 1 parte di panna montata, a cui aggiungere pezzetti di pomodoro semi candito, sia giallo che rosso. Tenere in freezer per sei ore prima dell'utilizzo.

Occorrono ancora, una fetta di pan di spagna imbevuta di liquore al pomodorino, delle briciole di caramello al pomodorino giallo preparato aggiungendo al caramello a secco, ancora caldo, la polvere di pomodorino giallo.

Confezionare gli spumoni, formando strati di gelato nelle formine (ho adoperato degli stampi di alluminio non avendo quelli appropriati che sarebbero stati anche muniti di coperchio) tenute precedentemente in freezer. Dapprima uno strato di gelato al pomodoro rosso e rimettere in freezer a gelare. Poi, uno strato di gelato al cioccolato fondente e passaggio in freezer. Quindi il pezzetto di pan di spagna imbevuto, lo strato di semifreddo, le briciole di caramello al pomodoro giallo e passaggio in freezer. Chiusura con gelato al pomodoro giallo e riposo in freezer. Al momento di servire, sformare gli spumoni riscaldandone gli stampi. Questi spumoni, possono essere rivestiti con cioccolato fondente pralinato, fatto fondere e colato sul pezzo ancora gelato, con successivo passaggio in freezer.

Vino consigliato

Liquore al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.