



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002088 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 12:11

da ALONA SHEVTSOVA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Monoporzioni pomorosso

E' un dolce molto leggero e spumoso. Può assumere diversi sapori in base agli ingredienti utilizzati. Per questa ricetta ho usato la passata di pomodoro che lo rende ancor più speciale.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 8 persone

Per la mousse al pomodoro e al cioccolato bianco:

67 g tuorlo
50 g zucchero semolato
100 g passata di pomodoro
30 g acqua
10 g liquore maraschino
4 g gelatina in fogli
170 g cioccolato bianco
335 g panna fresca 35% di grasso.

Crumble alla frutta secca:

100 g farina di mandorle
100 g rapè di cocco
40 ml olio d'oliva
90 g miele d'acacia.

Glassa rossa:

4 g gelatina in fogli
20 g acqua per gelatina
63 g acqua
63 g zucchero semolato
63 g glucosio
0.5 g colorante rosso alimentare
oro in polvere q.b.
30 g burro di cacao
40 g latte condensato.

Lo zucchero caramello:

35 g acqua
100 g zucchero
10 g glucosio

Prodotti utilizzati

Burro di cacao spray rosso per effetto vellutato

Preparazione

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

Per la mousse: mescolare con un frustino i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere la passata di pomodoro, l'acqua e il liquore. Cuocere mescolando in continuazione fino a 82°C. Incorporare poi la gelatina ammorbidita in acqua fredda e di seguito il cioccolato in pezzi. Mescolare per 3 minuti e quando la crema sarà a 30°C amalgamare la panna semimontata, formando una crema omogenea e liscia. Sistemare la mousse negli stampi desiderati e abbattere oppure mettere in freezer per una notte.

Crumble alla frutta secca: in una bacinella versare la farina di mandorla e rapè di cocco. Mescolare delicatamente, infine unire l'olio d'oliva ed il miele d'acacia. Sbriciolare con le mani e disporre formando una base desiderata su una teglia foderata con carta forno. Porre le basi nell'essiccatrice per 2-3 ore.

Glassa rossa: idratare la gelatina nell'apposita acqua e nel frattempo bollire l'acqua, lo zucchero e il glucosio con il colorante. Versare quindi gradualmente il composto sul burro di cacao e latte condensato emulsionando con il mixer. E' possibile aggiungere un po' di oro in polvere per togliere trasparenza. Fare cristallizzare la glassa per almeno 12 ore e al momento dell'utilizzo portare la glassa alla temperatura di 30°C.

Per lo zucchero caramellato: cuocere gli ingredienti a 162°C, mettere lo zucchero ottenuto leggermente raffreddato in un cornetto di carta da cottura e su una carta da forno realizzare le decorazioni.

Composizione del dolce: la mousse va versate negli appositi stampi chiudendoli con le basi di crumble alla frutta secca. Il dolce va abbattuto o messo in freezer tutta la notte. Va glassato a 30°C ancora congelato. Con questa preparazione si ottiene un effetto lucido, se si vuole un effetto vellutato coprire il dolce ancora congelato con lo spray al burro di cacao rosso.

Per completare il dolce decorare con le decorazioni realizzate lo zucchero caramellato.