



Ricetta N. RE001133

Registrata in data 06 Mar 2017 alle ore 11:23

da DOMENICO LACEDONIA

Mousse al cavolfiore e cioccolato bianco

Sfera vellutata al cioccolato bianco e cavolfiore con cuore di bergamotto e biscotto integrale sbriciolato con scaglie di sale di Cervia, pere allo sciroppo speziato e tortino al cioccolato con salsa alla liquirizia e cioccolato fondente al 60%.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g meringa
100 g Cioccolato bianco callebaut
200 g Polpa di cavolfiore
250 g Panna semi montata

Per la meringa

125 g Zucchero fondente in polvere
65 g Albume pastorizzato

Gel al limone e lime

50 g Limone succo
50 g Lime succo
100 Acqua
80 g Zucchero semolato
3 g Agar agar

Per il biscotto integrale

150 g Farina integrale
½ Cucchiaino di bicarbonato
130 g Burro
150 g Crusca
80 g Zucchero semolato
n° 1 Uovo intero Torta al cioccolato fondente
50 g Cioccolato fondente 60%
40 g Burro
n° 1 Uovo intero
50 g Zucchero a velo
Un pizzico di sale

Salsa Cioccolato e liquirizia

125 g Panna fresca
50 g Liquirizia pasta
50 g Zucchero semolato
35 g Cioccolato fondente 60 %

Bolla di Zucchero

100 g Zucchero fondente

70 g Glucosio
75 g Isomalto

Preparazione

Sciogliere il cioccolato al microonde, aggiungere gradatamente la polpa di cavolfiore precedentemente cotta e frullata, e mescolare bene, aggiungere la meringa ed infine la panna semi montata.

Versare negli stampi a mezza sfera e mettere in abbattitore.

Per la meringa: versare l'albume in planetaria e iniziare a montare con la frusta; versare gradatamente lo zucchero fondente e continuare a mescolare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Per il gel limone e lime: mescolare tutti gli ingredienti in un pentolino, portare a bollore e raffreddare. Frullare in un cutter fino ad ottenere la consistenza di un gel e mettere in una tasca da pasticceria e tenere da parte.

Per il biscotto integrale: procedere come una classica pasta frolla e far riposare in frigo per 1 ora circa; stendere l'impasto allo spessore di ½ cm e dare una forma rotonda. Cuocere a 190° per 10-15 minuti, raffreddare e sbriciolare; mettere da parte.

Per la torta al cioccolato fondente: sciogliere il burro col cioccolato, nel frattempo in una ciotola mescolare energicamente con una frusta uovo e zucchero, aggiungere il cioccolato sciolto poco per volta, amalgamare bene il composto. Versare negli appositi stampi e cuocere a 180° per 9- 12 minuti, servire tiepido.

Per la salsa cioccolato e liquirizia: versare tutti gli ingredienti in un pentolino e portare a bollore lentamente, lasciar intiepidire e versare in una pompetta con beccuccio liscio e mettere da parte.

Per la bolla di zucchero: versare tutti gli ingredienti in un pentolino e portare a 162°, decuocere e utilizzarlo a una temperatura tra i 110°-120°. Immergere l'anello d'acciaio nella miscela di zucchero e con un phon da capelli a velocità bassa e soffiare all'interno fino a formare una bolla; lasciare raffreddare bene per un minuto e tagliare con l'apposito coltello a lama calda .