



Ricetta N. RE001126

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 23:59

da PIETRO PUPILLO

Pasti eri a modo mio

Rivisitazione moderna della Pastiera napoletana

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

FROLLA:

- 28 g burro Beppino Occeci.
- 25 g cioccolato fondente Guanaja 70% Valrhona.
- 18 g zucchero a velo Paneangeli.
- 15 g acqua oligominerale Serricella.
- 70 g farina 00 w160 Molino Rossetto

BARRETTA:

- 100 g grano cotto Chirico
- 100 g ricotta di pecora
- 25 g miele di sulla
- 15 g arancia candita
- 15 g pistacchio pralinato
- 15 g mandorle
- 15 g gruè di cacao
- 15 g fragole semicandite

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E ARANCIA

Crema inglese:

- 25 g tuorli pastorizzati
- 62,5 g panna fresca al 35% mg
- 15 g zucchero
- 62,5 g latte intero fresco

Scorza di due arance

AGGIUNGERE:

- 100 g cioccolato bianco Ivoire Valrhona
- 90 g panna montata
- 1,2 g colla di pesce
- 40 gr burro di cacao color arancio

CREMA DI RICOTTA AL PISTACCHIO

- 60 g ricotta di pecora
- 15 g miele di sulla
- 8 g pasta pistacchio di Bronte

Preparazione

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO e ARANCIA

Mettere in infusione la sera prima il latte con la panna con la scorza di arance di Ribera.

Preparare una crema inglese portando ad ebollizione in una casseruola la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente mescolati (non montati) con lo zucchero. Cuocere il tutto fino a 82/84°C, passare al colino e utilizzare subito, emulsionare con una maryse il cioccolato fuso e 70 g di crema inglese ; la temperatura del composto dovrà'

essere di 45/50°C. Se è necessario è possibile stabilizzare l'emulsione aggiungendo della panna liquida montata. Non appena il composto è liscio, verificare la temperatura con un termometro e aggiungere la rimanente panna profumata all'arancia. Mescolare con una marisa delicatamente e colare negli stampi.

Porre in abbattitore a temperatura in negativo a -20° per circa 40-45 minuti. Grano Chirico con ricotta di pecora

Condire in una ciotola il grano cotto Chirico con i filetti di arancia, le fragoline, l'uvetta, le mandorle, il pistacchio, le nocciole e la fava di cacao e la ricotta di pecora addolcita con il miele.

Ricotta di pecora al pistacchio

Prendere una parte di ricotta zuccherata con il miele al 15% e aggiungere il 10% di pasta pistacchio di Bronte.

Assemblare i vari elementi

e decorare il dessert con arance di ribera scottate con lo zucchero di canna e vaniglia e decorare con foglie di mentuccia

Vino consigliato

Vendemmia tardiva Kaid cantina Alessandro di Camporeale