



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002253 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Giu 2018 alle ore 10:47

da FABIO GALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Petit four al pomodoro

I Petit four qui citati, vogliono essere un omaggio alla nostra terra, le diverse consistenze rendono questo piatto accattivante e del tutto inusuale.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Estratto di pelati la Fiammante:

100 g di pelati

50 g zucchero

n. 1 bacca di anice.

Estratto di peperoni gialli la Fiammante:

100 g peperoni la Fiammante

50 g zucchero

1/4 di bacca di vaniglia.

Mousse fiordilatte e olio Fam con copertura al pomodoro:

100 g meringa all'italiana

100 g panna fresca montata

30 g olio Fam

200 g di pelati

zucchero a velo q.b.

n.3 chiodi di garofano.

Bomba al basilico e gelee al pomodoro:

100 g di meringa all'italiana aromatizzata al basilico

4 g colla di pesce

100 g succo di pelati la Fiammante

50 g zucchero

2 g agar agar

n. 1 bacca di anice stellato.

Bavarese al peperone giallo e pomodoro confit:

55 g di tuorli

100 g latte

100 g polpa peperone giallo la Fiammante

70 g zucchero

200 g panna

6 g colla di pesce

chiodi di garofano

n. 1 barattolino sgocciolato di pomodorini

zucchero a velo

olio Fam
foglia di alloro.

Biscotto di frolla e San Marzano essicato:
n. 1 barattolo la Fiammante di San Marzano
zucchero a velo q.b.
1/4 bacca di vaniglia
olio Fam
300 g farina 00
150 g burro
n. 2 tuorli
n. 1 uovo intero
150 g zucchero
buccia di limone grattugiata
30 g miele di acacia.

Tartelletta con gelatina al peperone :
100 g di estratto peperone (ricetta 1)
100 g di pasta frolla (ricetta 6).

Biscotto allo zenzero con marmellata di pomodoro la Fiammante:
100 g passata di pomodoro la Fiammante
50 g di zucchero
10 g miele di acacia
n. 4 gocce di essenza ai fiori di sambuco
3 g di agar agar

Per il biscotto:
200 g farina 00
100 g di farina integrale
n. 2 uova
n.1 tuorlo
n. 150 g zucchero moscovado
10 g zenzero grattugiato
5 g lievito baking.

Bon bon al pomodoro e cioccolato extra fondente:
pomodorini la Fiammante confettato (ricetta 5)
100 g cioccolato extra fondente.

Prodotti utilizzati

Pomodorini la Fiammante, passata di pomodoro la Fiammante, San Marzano la Fiammante, olio Fam, peperoni in barattolo la Fiammante.

Strumenti di cottura

Abbattitore o congelatore, planetaria, frusta, frullatore, passini, lecca padelle, bacinelle di varia grandezza, forno, tegliette da forno, carta forno, silpat.

Preparazione

Ricetta 1: miscelare tutti gli ingredienti insieme e lasciar ridurre della metà a fuoco basso.

Ricetta 2: miscelare tutti gli ingredienti tra di loro e lasciar ridurre della metà a fuoco basso.

Ricetta 3: montare la panna e a metà montata versare l'olio a filo, una volta montata miscelare alla meringa. Creare un salsicciotto e riporre nel congelatore .Sgocciolare i pelati, aprirli nel mezzo e stenderli su due silpat il più sottile possibile, spolverare con zucchero a velo e qualche chiodo di garofano, lasciar essiccare a 60°C per un' ora. Scartare il nostro salamino e con l'aiuto di un foglio di pellicola arrotolare il salsicciotto nei pomodori, stringere il nostro salamino e riporre in frigo fino all'utilizzo, con il restante pelato, continuare la disidratazione fino a che non si seccano.

Ricetta 4: sciogliere la colla di pesce ed amalgamare alla meringa al basilico, facendo molto piano. Stampare in uno stampo e riporre in congelatore. Con il succo di pelati, lo zucchero e la bacca di anice creare una soluzione nella quale andremo a sciogliere la nostra agar agar, portare il tutto in ebollizione e far bollire per qualche minuto. Lasciar stiepidire e una volta raffreddata immergere con uno stuzzicadenti le sfere nella gelatina, ripetere il passaggio un paio di volte e conservare in positivo.

Ricetta 5: creare una crema inglese con la purea di peperone, lo zucchero, il latte e mettere due chiodi in infusione nel latte. Abbattere e conservare in positivo, una volta fredda amalgamare la panna montata e la colla di pesce, riempire degli stampi e conservare in positivo.

Ricetta 6: creare una normalissima frolla con gli ingredienti elencati e lasciar riposare in frigo prima di essere usata, imburrare dei cucchiaini in acciaio e stendere sopra la pasta frolla tirata molto sottile, cuocere in forno a 160 °C per 10/12

minuti. Per il San Marzano, sgocciolare il pomodoro e ungerlo con olio zucchero a velo e bacca di vaniglia farli asciugare per 5h a 60 °C, una volta secchi reidratarli con il miele di acacia spennellato sopra.

Ricetta 7: foderata una tartelletta da mignon imburata in precedenza con la pasta frolla, cuocere a 160 °C per 15/18 min.

Una volta fredda farcire con l'estratto di peperone.

Ricetta 8: per la marmellata unire tutti gli ingredienti e lasciar sobbollire tutto insieme per una decina di minuti, stampare in stampi a piacere e riporre in frigo positivo. Per il biscotto procedere come per una frolla normalissima avendo cura di lasciar riposare il panetto in frigo per qualche ora .Stampare su teglia con carta da forno i biscotti e cuocerli a 160 °C per 15/18 min ovviamente la grandezza determina la cottura. Ricetta 9: sciogliere la cioccolata a bagno maria, una volta sciolta riportare la cioccolata a 28°C con l'aiuto di un termometro. Arrivati alla temperatura desiderata con l'aiuto di una forchetta immergere i pomodorini nella cioccolata, l'operazione può essere ripetuta un paio di volte almeno per creare più spessore nella cioccolata. Ho preferito dare un ordine di degustazione per far esaltare a pieno le caratteristiche di ognuno di questi assaggi .

Vino consigliato

Albana dolce di Romagna

La ricetta ha partecipato a:

Questa ricetta partecipa al concorso Pomorosso d'autore - In sugo veritas