



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001363

Registrata in data 26 Mag 2017 alle ore 17:40

da ANDREA MAGGIORE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Poffè

Poffè, ovvero l'incontro fra pomodoro e caffè, fase finale del contest Pomorosso d'autore 2017, ho provato a percorrere l'arduo sentiero dell'abbinamento di questi due ingredienti proponendo un piatto composto da un fondo di crema al caffè e crumble al finocchio, dei paccheri rigati al caffè de "La Fabbrica della pasta di Gragnano" in oliocottura farciti con una namelaka al pomodorino giallo della linea gourmet de "La Fiammante", un bignè geometrico anch'esso farcito come i paccheri, un pomodorino giallo caramellato, della spugna al caffè, della gelatina di pomodoro giallo, delle bolle di caffè e dei fiorellini eduli gialli a decorare il piatto.

L'impiattamento è una rivisitazione delle "punte lavoratrici" del food project "FOR KATIE" di Diego Dedominicis.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i paccheri:

n. 8 paccheri rigati al caffè de "La Fabbrica della pasta di Gragnano"

200 g olio di riso

200 g acqua

20 g zucchero semolato

Per la namelaka al pomodorino giallo:

50 g cioccolato bianco

1,5+25 g burro

3,0 g sciroppo di glucosio

100 g pomodorino giallo e sua acqua della linea gourmet de "La Fiammante"

0,8 g gelatina in polvere

Per i bignè:

25 g latte intero fresco

25 g acqua

23,5 g burro

0,2 g sale

0,4 g zucchero semolato

28,5 g farina 300 W

50 g uova intere

Per la crema al caffè:

3,5 g amido di mais

17 g zucchero semolato

55 g caffè fatto con la moka, miscela 100% arabica Vergnano

6 g burro

Per il crumble al finocchio:

25 g farina tipo 1 160 W

25 g mandorle di bari in farina

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

25 g burro freddo a cubettini
25 g zucchero a velo
1 bustina di tisana al finocchio de "L'Angelica"

Per la gelée di pomodoro:

100 g pomodorino giallo e sua acqua della linea gourmet de "La Fiammante"
1,2 g agar agar
5 g zucchero semolato

Per la spugna al caffè:

17 g zucchero semolato
4,5 g albume secco in polvere
n°1 tuorlo (17 g)
30 g caffè fatto con la moka, miscela 100% arabica Vergnano
5 g farina tipo 1 160 W
13 g mandorle di Bari in farina
4 g olio di semi di girasole

Per le bolle di caffè:

200 g caffè fatto con la moka, miscela 100% arabica Vergnano
4 g albume secco in polvere
0,3 g gomma di xantano

Per i pomodorini gialli caramellati:

n. 4 pomodorino giallo della linea gourmet de "La Fiammante"
n. 1 cucchiaino di zucchero di canna

Prodotti utilizzati

Paccheri rigati al caffè de "La Fabbrica della pasta di Gragnano"
Pomodorino giallo della linea gourmet de "La Fiammante"

Preparazione

Paccheri: emulsionare in un barattolo l'acqua, l'olio e lo zucchero con un mixer, scaldare nel microonde a 65°C, immergere i paccheri e cuocere in forno a 65-70°C per 50 minuti, scolare, far raffreddare e tenere da parte.

Namelaka: son partito dalla ricetta classica al cioccolato bianco ed ho sostituito latte e panna con succo di pomodorini gialli (frullati con parte della loro acqua e filtrati) aggiungendo poi del burro per ribilanciare i grassi. Fondere il cioccolato al microonde a 350W, aggiungere in tre volte la parte calda (glucosio + 1,5 g di burro + 28,5 g di succo di pomodoro portati a bollore) frizionando con una marisa in silicone per ottenere una buona emulsione, aggiungere poi la gelatina reidratata in 5 volte il suo peso in acqua e infine mixare il tutto con 25 g di burro sciolto al microonde e 35 g di succo di pomodoro. Coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare tutta la notte in frigorifero. Poi mettere in una sac a poche con bocchetta liscia diametro 4 mm.

Bigné geometrico: realizzare la choux portando a bollore acqua, latte, sale, zucchero e burro, versarvi la farina di colpo e cuocere gli amidi, poi unire le uova. Foderare internamente dei coppapasta diametro 40 mm e alti 25 mm con delle strisce di tappetino microforato in silicone, appoggiarli su una teglia con tappetino microforato, dosare 7 g di choux in ogni coppapasta, coprire con un altro tappetino microforato e poi con una teglia microforata, cuocere in forno ventilato a 160°C per 30-35 minuti, lasciar raffreddare e tenere da parte.

Crema la caffè: miscelare zucchero e amido di mais, unire il caffè ed il burro, portare a bollore e cuocere per un minuto, lasciar raffreddare con pellicola a contatto in frigo e tenere da parte.

Crumble al finocchio: mischiare tutti gli ingredienti in un cutter fino ad ottenere delle briciole grossolane, cuocere su carta da forno a 160°C ventilato per 12-15 minuti, lasciare raffreddare e conservare in scatole ermetiche.

Gelée di pomodoro: prendere 70 g di succo di pomodorini gialli (frullati con parte della loro acqua e filtrati), unire le polveri a freddo, portare a bollore e cuocere per un minuto, versare in un contenitore ad uno spessore di 3-4 mm, far raffreddare e tenere da parte.

Spugna al caffè: miscelare zucchero e albume in polvere, unire tuorlo e caffè e montare con le fruste elettriche, poi aggiungere farina, mandorle e olio, dare ancora due giri di frusta e cuocere in bicchieri di carta in microonde a 700 W per 40-45 secondi, ribaltare su un piatto e far raffreddare.

Bolle di caffè: mixare il caffè con l'albume e la gomma di xantano e far riposare una notte in frigorifero, poi con l'ausilio di un ossigenatore per acquari o di una macchinetta per l'aerosol, immettere aria attraverso un tubicino sul fondo del liquido, prelevare le bolle che si formano con un cucchiaino e metterle nel piatto all'ultimo minuto.

Impiattamento: mettere un cucchiaino di crema al caffè sul piatto e con un bicchiere dal fondo piatto schiacciarla, tirando poi su il bicchiere per creare l'effetto alga, creare una riga di crumble utilizzando due spatole come bordi, posizionare i paccheri in piedi (io li ho tagliati a tre altezze differenti) e riempirli con la namelaka, farcire con quest'ultima anche il bigné che va posizionato sul forchettone, cospargere il pomodorino intero di zucchero di canna e caramellare con un cannello, decorare con pezzetti di spugna, cubetti di gelatina e fiorellini eduli gialli ed infine subito prima di servire aggiungere le bolle di caffè.

Vino consigliato

Passito "L'Ecrù" cantina Firriato