



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002814 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mar 2019 alle ore 10:30

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Pomo d'amore

Tortino montato al pomodoro rosso, con sentore di agrumi, gelato al pomodorino giallo e basilico. Terra all'olio e.v.o. al basilico e mandorle di Avola, panna montata e clorofilla di basilico.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il tortino al pomodoro:

70 g farina
60 g burro
60 g zucchero a velo
30 g passata di pomodoro
50 g uova intere
2 g di lievito in polvere per il pan di spagna.

Per la terra al basilico:

150 g farina
30 g clorofilla di basilico
80 g olio e.v.o.
80 g zucchero di canna
15 g mandorle di Avola tritate.

Per il gelato al pomodoro giallo e basilico:

90 g di acqua
70 g zucchero
25 g destrosio
300 g passata filtrata di pomodorino giallo
80 g panna fresca pastorizzata
n.10 foglie di basilico tritate.

Per la panna montata:

100 g di panna fresca
10 g zucchero a velo.

Per la clorofilla di basilico:

n. 30 foglie di basilico
200 g acqua
200 g ghiaccio per alimenti.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, pomodorini gialli in succo La Fiammante, Panna fresca Bayernland, burro gold Bayernland, uova liquide pastorizzate Aia, Mandorle di Avola

Strumenti di cottura

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

Planetaria, termometro a sonda, forno ventilato, cutter professionale.

Preparazione

Per la terra al basilico e mandorle di Avola: montare burro pomata con zucchero di canna e clorofilla di basilico. Unire farina e impastare. Distendere su teglia con carta forno, abbattere a temperatura di -20°C fino a indurimento del composto. Infornare ora a 180°C camera a secco per 18 minuti.

Per il gelato: preparare lo sciroppo unendo acqua, zucchero e destrosio. A bollore togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Una volta freddo unire alla passata filtrata di pomodorino giallo, il basilico tritato e alla panna e mettere in mantecatore.

Per il tortino montato: montare burro e zucchero, aggiungere in seguito passata di pomodoro e uova a filo. Infine incorporare la farina ed il lievito setacciati. Infornare in stampo di silicone per 15 minuti a 170°C.

Per la panna montata: mettere la panna e lo zucchero a velo in planetaria e procedere a montatura.

Per la clorofilla: bollire per 40 secondi in acqua semplice il basilico. scolare e mettere in bagno di acqua e ghiaccio. In seguito recuperare le foglie asciutte, frullare e filtrare la clorofilla.

Vino consigliato

Idromele Nachè di Claudio Meli

La ricetta ha partecipato a:

Contest Pomorosso d'autore - Sani e Mediterranei