



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001400**

**Registrata in data 01 Giu 2017 alle ore 16:01**

**da MARCO CEFALO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pomodoro, lampone e cioccolato

Pomodoro, lampone e cioccolato è la ricetta che Marco Cefalo, sous chef di San Gregorio Ristorante, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per il semifreddo all'acqua di pomodoro

300 g di acqua di pomodoro di Datterino al naturale Così Com'è

250 g di panna semimontata

150 g di meringa all'italiana

150 g di cioccolato bianca per copertura

10 g di burro cacao spray rosso per copertura

50 g di zucchero

8 g di colla di pesce

Per la gelatina al pomodoro giallo

300 g di Datterino Giallo in succo Così Com'è

16 g di gelatina

2 g di agar agar

Per le lastre di meringa all'italiana

80 g di albume

150 g di zucchero semolato

60 g di acqua

Per il caramello all'acqua di pomodoro

175 g di zucchero

100 g di acqua di pomodoro di Datterino al naturale Così Com'è

125 g di panna

10 g di burro

Semi di pomodoro q.b.

Per il crumble di farina integrale ai lamponi e cioccolato

100 g farina integrale

100 g di farina di mandorle

100 g di burro

100 g di zucchero di canna

30 g di lampone disidratato

30 g di cioccolato fondente

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

## **Prodotti utilizzati**

Acqua di pomodoro di Datterino al naturale Così Com'è  
Datterino Giallo in succo Così Com'è

## **Preparazione**

Per il semifreddo all'acqua di pomodoro

Centrifugare i pomodorini al naturale, farli bollire con lo zucchero, toglierli dal fuoco e aggiungere la colla di pesce ammolata, dopodiché filtrarli in super bag. Montare la panna e fare una meringa all'italiana.

In seguito mischiare il tutto stemperando prima la panna nell'acqua di pomodoro tiepida e aggiungere la meringa. Inserire il tutto in stampi per quenelle e congelare il tutto.

Sciogliere il cioccolato bianco, aggiungere il burro cacao sciolto e intingere all'interno la quenelle di acqua di pomodoro.

Completare con burro cacao spray e mettere in congelatore.

Per il crumble di farina integrale ai lamponi e cioccolato

In un cutter inserire le farine, lo zucchero ed infine il burro ben freddo. Cuocere in forno statico a 165° C per 12 minuti. Far raffreddare per bene ed aggiungere i lamponi dry e il cioccolato a scagliette.

Per la gelatina al pomodoro giallo

Frullare i pomodorini gialli in salsa Così Com'è e passare al setaccio. Bollire e sciogliere l'agar; contemporaneamente sciogliere la gelatina fuori dal fuoco. Stendere in una placchetta e, quando la gelatina è ben rappresa, tagliare a cubetti regolari.

Per le lastre di meringa all'italiana

Portare lo zucchero e l'acqua a 121° C versare negli albumi a filo mentre stanno girando nella planetaria e far raffreddare. In seguito stendere su silpat e cuocere a 100° C per 2 ore. Tenere in disidratatore per un giorno a 60° C.

Per il caramello all'acqua di pomodoro

Fare una base di caramello e stemperare con panna calda e mantecare il burro. Far raffreddare.

Composizione

Posizionare a forma di luna il crumble di lamponi e cioccolato, posizionare 2 quenelle all'acqua di pomodoro e un po' di menta fresca. Aggiungere 3 cubetti di pomodoro giallo, un po' di spuntoni di caramello all'acqua di pomodoro e intervallare il tutto con le lastre di meringa all'italiana. Aggiungere infine dei lamponi freschi per completare.

## **Vino consigliato**

Privilegio Feudi San Gregorio