



Ricetta N. RE002536 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 11:35

da VALERIO MOLLICA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Raffaello

Abbiamo studiato un prodotto che potesse soddisfare le diverse culture in Australia, così partendo dall'idea del gelato fritto asiatico aggiungendo all'amore degli australiani per un brand noto come Ferrero ed accostando alcuni prodotti locali, abbiamo realizzato la pizza fritta dessert insieme ai miei partner.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per la biga utilizziamo:

Germe di Grano 235 g

Acqua 105 ml

Lievito fresco 2.5 g

Per l'impasto utilizziamo:

Farina Caputo Rossa 950 g

Acqua 645 ml

Malto 2.5 g

Sale marino 30 g

Per la farcitura

Gelato alla Nocciola n. 3 palline

Farina di Cocco 50 g

Salsa al cioccolato bianco 100 g

Lamponi, 3/4 pz

Mirtilli 3/4 pz

Menta n. 3/4 foglie

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa, Germe di grano

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Impasto: lo facciamo con una idratazione del 63% e con una biga di germe di grano. Quindi procediamo con la biga mettendo nell'impastatrice il germe di grano, il lievito e l'acqua, facciamo girare per 3/4 minuti in prima velocità, appena pronta coprire con un nylon l'impastatrice e lasciare maturare la biga per almeno 16/18 ore. Trascorso questo tempo procedere con l'impasto. Appena pronto facciamo una puntata di almeno 20 minuti, dopo di che si procede nel fare le palline, dopo aver finito prima che l'impasto venga messo in cella si lascia riposare 2 a 4 ore dipende dalla temperatura ambiente, riporre l'impasto in frigo per 48 ore.

Per la farcitura ricordarsi sempre di tirare fuori l'impasto dal frigo almeno 3/4 ore prima.

Passiamo alla stesura ed al condimento. Tagliare dei dischi di pasta alti almeno mezzo centimetro di modo che quando li andiamo a friggere si gonfiano e di 6/7 cm di diametro. Friggerli e dopo cotti tagliarli a metà. Riempirli di gelato alla nocciola ed infarinarli nella farina di cocco. Nel fra tempo scaldare la salsa di cioccolato bianco, metterne 3/4 bei cucchiari

in un piatto fondo dopo di che impiantare questi mini bomboloni ripieni di gelato finire il piatto con le decorazioni di mirtilli, lamponi e menta.

Vino consigliato

Moscato D'asti DOCG