



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002888 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Mag 2019 alle ore 12:29

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Rosso di sera...

Panna cotta al pomodoro, spugna alla menta, creme fraiche al pomodoro, pomodorino confettato, terra all'olio d'oliva con bacche di goji, miele di agrumi e semi di girasole, perlage di pomodoro giallo allo zenzero, gelé di pomodoro giallo e basilico, sfoglia di pomodoro giallo disidratata.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la panna cotta al pomodoro:

300 g panna fresca
125 g zucchero
50 g latte fresco intero
150 g passata di pomodoro
12 g colla di pesce in fogli.

Per la spugna alla menta:

n. 60 uova intere
15 g farina 00
15 g zucchero
15 g clorofilla di menta.

Per la creme fraiche al pomodoro:

40 g yogurt greco
2 g succo di limone
10 g passata di pomodoro.

Per il pomodorino confettato:

40 g pomodorino rosso del piennolo
2 g zucchero a velo.

Per la terra all'olio di oliva con miele di agrumi, bacche di goji e semi di girasole:

90 g farina 00
25 g zucchero
20 g miele di agrumi
90 g olio e.v.o
4 g bacche di goji
4 g semi di girasole tostati.

Per il perlage di pomodoro:

125 g succo di pomodoro giallo del piennolo
2 g agar agar
4 g zenzero in polvere.

Per il gelé di pomodoro giallo e basilico:
40 g succo di pomodorino giallo del piennolo
10 g zucchero
1 g basilico
0.5 g agar agar.

Per le sfoglie di pomodoro giallo disidratate:
2 g bucce di pomodorino giallo del Piennolo.

Prodotti utilizzati

Ssuccio e polpa pomodorini gialli del Piennolo gourmet La Fiammante, Pomodorini rossi del Piennolo gourmet La Fiammante, Passata di pomodoro la Fiammante, Miele di Agrumi I miei Mieli di Claudio Meli, Olio e.v.o Barbera.

Strumenti di cottura

Microonde, sifone montapanna, fuoco a induzione, forno a convezione, planetaria.

Preparazione

Per la panna cotta: mettere a scaldare i liquidi e la passata insieme allo zucchero. Incorporare la colla di pesce, precedentemente ammollata e procedere a raffreddamento prima di sfornare.

Per la creme Fraiche: mischiare gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio che funga da salsa per il dessert.

Per il pomodorino confettato. Procedere a cottura in microonde del pomodorino insieme allo zucchero a velo per 10 minuti a modalità crisp.

Per la terra all'olio di oliva: procedere mischiando le polveri e lo zucchero insieme ai semi di girasole e i goji.

Successivamente incorporare a filo l'olio e.v.o. Fare sabbiare. Lasciare riposare in temperatura -18 per 5 minuti poi infornare a 170° per 18 minuti a camera secca. Sfornare, raffreddare e poi micronizzare per ottenere la terra.

Per il perlage di pomodoro allo zenzero: portare a ebollizione per 2 minuti il succo di pomodoro, con lo zenzero e l'agar agar amalgamandoli. Lasciare appena intiepidire e colare in stampo a perla. Sformare e ottenere una volta fredde le perle.

Per il gelé di pomodorino giallo e basilico: portare a ebollizione il succo di pomodorino giallo zuccherato e l'agar agar per 2 minuti. Colare in stampo e porre in sospensione una fogliolina di basilico al fine di conferire gusto e colore in trasparenza. Raffreddare quindi sformare e utilizzare.

Per la sfoglia di pomodorino disidratata: porre in disidratatore le bucce di pomodorino per almeno 5 ore a 65°C.

Per la spugna alla menta: miscelare uova, clorofilla, zucchero e farina senza creare grumi. Versare in sifone montapanna e procedere con due cariche di propano. Raffreddare in frigo per un'ora agitando di tanto in tanto. Successivamente sifonare in bicchiere di cartone forato e cuocere a microonde a 750 W per 40 secondi. Lasciare raffreddare quindi sformare.