



Ricetta N. RE002086 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 10:00

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Sicilia bucolica: terra e pomodori

Diversificazione di pomodoro: piccole mousse al pomodoro, streusel all'olio di oliva evo al gusto cacao e cake pop di spugna al pomodoro e miele di ape nera sicula al nespolo, sabbiato con farina di pomodoro rosso.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse al pomodoro

10 g acqua

50 g zucchero

50 g di salsa di pomodoro

50 g panna fresca non zuccherata

40 g albume d'uovo

8 g colla di pesce

Per lo streusel all'olio di oliva evo al gusto di cacao

150 g farina

30 g cacao

70 g olio evo

20 g burro

90 g zucchero di canna

Per il cake pop al pomodoro e miele di ape nera sicula al nespolo:

125 g uova

50 g farina di pomodoro

20 g farina "00"

25 g zucchero

40 g miele di nespolo "I miei mieli di Claudio Meli"

30 g farina di pomodoro rosso per la panatura

Prodotti utilizzati

Zucchero di canna, olio e.v.o bio Molinazzo, cacao amaro, farina 00, miele di nespolo I miei mieli di Claudio Meli, farina di pomodoro.

Strumenti di cottura

Microonde, sifone, forno a convezione, abbattitore, planetaria.

Preparazione

Per lo streusel all'olio e.v.o al gusto cacao: miscelare le polveri preventivamente, aggiungendo poi il burro e l'olio e.v.o lavorare con planetaria a foglia fino ad ottenere lo streusel da infornare a 175°C per 25 minuti.

Per la mousse al pomodoro: preparare la meringa italiana montando gli albumi uniti allo sciroppo di acqua e zucchero alla temperatura di 121°C fino a pieno raffreddamento della miscela. Successivamente unire alla meringa la passata di pomodoro e infine la panna semimontata. Mettere in stampo e abbattere a -40°C per 20 minuti. Sformare, creare le sfere,

laccare con colorante alimentare rosso e servire a +4°C.

Per il cake pop miscelare uova, zucchero, farina di pomodoro e farina 00. Inserire in sifone montapanna con due cariche di propano. Sifonare in un bicchiere di carta e inserire in microonde per 42 secondi. Ottenuta la spugna lasciare raffreddare, miscelare con il miele e formare delle sfere che poi saranno panate in farina di pomodoro e raffreddate per essere servita a +8°C .

Vino consigliato

Passito di Pantelleria