



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002825 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mar 2019 alle ore 12:52

da FRANCESCO ZAGAROLA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Tartellette con cuore di pomodoro caramellato e limone della costiera

Regala momenti di freschezza e leggerezza... riportandoti con la mente alle spiagge ed i tramonti della mia terra.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 1 persone

Per la frolla:

210 g burro

60 g farina di mandorle

4 g sale fino

140 g zucchero a velo

350 g farina t55

70 g uova intere

1 g zeste di limone

1 g bacca di vaniglia

(Cuocere a forno ventilato 150° per 15 minuti. Dopo spennellare con tuorli ed 1/4 di panna: 150° ventilato 10/15 minuti)

Pomodoro Caramellato:

120 g pomodoro ciliegio

120 g zucchero

n. 3 fogli di colla di pesce

Biscuit alle mandorle

36 g farina

36 g farina mandorle

36 g amido di mais

1 g Lievito in polvere

0,5 g sale fino

1 g Bacca vaniglia

130 g albumi

43 g tuorli

145 g albumi montati

(180 ° in forno ventilato 10 minuti)

Crema a limone

70 g succo di lime

15 g succo di yuzu

180 g succo di limone

20 g zeste di limone

150 g burro

240 g zucchero semolato

420 g uova intere

1,83 g Corragenina iota(gelificante)

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Meringa italiana:
285 g zucchero
75 g acqua
150 g albumi
0,35 g zeste lime
30 g succo lime
(240 ° 2 minuti forno ventilato)

Prodotti utilizzati

La Fiammante, Limone della Costiera, Mandorle di Avola

Strumenti di cottura

planetaria, forno, mixer ad immersione, padella

Preparazione

Iniziamo con la frolla: mettere in planetaria burro con zucchero a velo, la farina di mandorle, la vaniglia e le zeste di limone fino ad ottenere un composto omogeneo, quando il burro è incorporato bene unire le uova; finire a mano e far riposare in frigo per 2 ore, poi stendere 2 mm, copparla e mettere in ring per tartellette di 8 cm ed infornare. Dopo 15 minuti spennellare con liquido formato da tuorlo e panna ed infornare nuovamente per 15 minuti rendendo le tartellette croccanti e colorate.

Biscuit alle mandorle: mixare le uova con parte dello zucchero e poi montare gli albumi col restante ed unire i due composti senza smontare il tutto, poi unire le farine, l'amido ed il lievito per dolci setacciati al composto, infornare e coppare con un diametro inferiore a quello delle tartellette.

Crema al limone: mescolare il succo di limone e le zeste di limone ed unire il burro e cuocere, unire zucchero, il gelificante ed unire alle uova, una volta sciolto il burro unire il composto di uova e cuocere fino al primo bollore; quando la crema è cotta mixare, mettere la pellicola a contatto e conservare in frigo.

Pomodoro caramellato: mettere pomodori ciliegino e pari zucchero in una padella e caramellare, poi frullare unendo la colla di pesce ben strizzata e poi filtrare, quindi conservare in frigo.

Meringa italiana: cuocere zucchero con acqua e portare a 120°, mettere gli albumi in planetaria ed azionarla quando lo sciroppo arriva a temperatura poi unire succo di lime con zeste.

Montaggio: alla base gel di pomodoro, crema di limone, biscuit alle mandorle, meringa ed infornare per 2 minuti a 240°, aggiungere la marmellata al limone al centro della tartellette.

Vino consigliato

Alta Costa - Tenuta San Francesco - Costiera Amalfitana