



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000500

Registrata in data 15 Mag 2016 alle ore 12:12

da ANDREA MAGGIORE

Un Piennolo nelle Langhe

Con questo antipasto ho provato ad abbinare la conserva di pomodorini del piennolo del vesuvio della linea Gourmet dell'azienda La Fiammante con alcuni sapori tipici delle Langhe, ovvero la Robiola di Roccaverano, la nocciola tonda gentile e il tartufo bianco d'Alba.

Il piatto è composto da una crema alla Robiola, una gelatina di pomodoro, delle meringhette al pomodoro, un dischetto di dacquoise alla nocciola, un pomodorino del Piennolo, delle nocciole intere salate ed in granella, e per finire, della polvere di olio al tartufo e delle foglioline di basilico.

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 4 persone

450 g Conserva di pomodorino del Piennolo del Vesuvio La Fiammante

3 g Agar agar

100 g Robiola di Roccaverano

50 g Panna liquida

30 g Burro

2 g Gelatina in polvere

50 g Albume

17 g Maltitolo

17 g Inulina

50 g Farina di nocciola tonda gentile del Piemonte

12 g Farina 00

12 g Inulina

2 g Sale

10 g Albume secco

50 g Maltitolo

30 g Maltodestrina di tapioca

200 g Nocciola tonda gentile del Piemonte in granella

n. 15 Nocciole intere (tonda gentile del Piemonte)

n. 20 foglioline di basilico

Olio al tartufo bianco d'Alba

Olio extra vergine di oliva

Sale

Preparazione

Per le nocciole intere salate: passare le nocciole nell' albume, adagiarle su una teglia con carta da forno, salarle e infornare a 120°C per 10 minuti.

Per la polvere di olio: miscelare a freddo l' olio al tartufo con la maltodestrina di tapioca fino ad ottenere la consistenza di una polvere appunto.

Per le meringhette di pomodoro: unire ai 10 g di albume secco 70 g di conserva privata di buccia e semi e filtrata, montare il tutto insieme ai 50 g di maltitolo ed un pizzico di sale, dosare su carta da forno con sac a poche e bocchetta saint honoré e infornare a 130°C per 2 ore con valvola aperta.

Per la gelatina di pomodoro, scaldare dell'olio in un tegame, unire 200 g. di conserva privata di buccia e semi a cui a freddo abbiamo aggiunto 2 g. di agar agar (variabile in funzione della marca utilizzata), salare e portare a bollore per

attivare l' agar. Versare negli stampi in silicone a forma di quenelle e abbattere in negativo (o congelare).

Per la crema di robiola: portare a 80°C burro, robiola e panna, unire poi la gelatina idratata con 5 volte il suo peso di acqua, mixare e colare negli stampi in silicone a forma di quenelle, abbattere in negativo (o congelare).

Per la dacquoise: montare i 50 g di albume con i 17 g di maltitolo ed i 17 g di inulina fino ad ottenere una massa soffice e stabile, setacciare insieme farina di nocciole, farina 00, inulina e sale e amalgamarle alla massa montata dal basso verso l' alto, delicatamente. Dosare su carta forno allo spessore di 5 mm e cuocere in forno a 180°C per 10 minuti con valvola aperta.

Per il montaggio del piatto: sformare le due quenelle, attendere qualche minuto che si ammorbidiscano e coprirle di granella di nocciola solo per una metà, coppare un dischetto di 3 cm di diametro di dacquoise e impiattare come da foto. Attendere qualche altro minuto che la gelatina di pomodoro e la crema di robiola si ammorbidiscano del tutto.