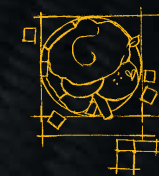


SOGNO D'ESTATE

Lime, Basilico e Ananas

COMPOSIZIONE

Pasta frolla alle mandorle e orzo
Crema di lime
Ananas e mango
Caviale di basilico
Foglie di basilico
Banana
Sorbetto ivoire e basilico
Acqua di ananas ghiacciata



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Servire a + 9°C.



TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Dolce consigliato per un menu importante e creativo e interessante anche come post-dessert.



STAGIONALITA'

Primavera/Estate.



SOGNO D'ESTATE

Lime, Basilico e Ananas

Quantitativi
■ Dosi per 18 persone

PASTA FROLLA ALLE MANDORLE E ORZO

Burro 82% M.G.	g	200
Fiore di sale di Pirano	g	4
Zucchero a velo	g	180
Farina di mandorle di Sicilia	g	60
Uovo intero	g	100
Farina per frolla	g	250
Farina d'orzo	g	230

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Ammorbidire il burro a 25°C. Aggiungervi lo zucchero a velo e le uova in planetaria munita di foglia. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Unire la farina di mandorla. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante farina. Conservare in frigorifero a + 4°C almeno 3 ore, quindi stendere a 2,5 mm di spessore. Cuocere in forno ventilato a 160°C a valvola aperta. Il tempo di cottura può variare in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

Nota

Attenzione a non inglobare aria durante la lavorazione, onde evitare deformazioni in cottura. È importante amalgamare correttamente la prima parte della farina, in modo da legare l'umidità all'interno dell'impasto. Questo impasto può essere utilizzato sia come uno stroisel, sia steso come una frolla normale. Se i fogli di frolla vengono stesi e congelati si aiuteranno le fibre presenti ad avere una miglior estensibilità nel foderare. Per preservare i fondi dall'umidità si consiglia di impermeabilizzarli ancora caldi, con burro di cacao sciolto a 55°C.

ORGANIZZAZIONE DELLA MISE EN PLACE

1. Cuocere i fondi di frolla e stocarli in un ambiente al riparto all'umidità.
2. Ammorbidire la crema leggera al lime e conservarla in una sacca da pasticceria.
3. Scolare bene l'insalata di mango e ananas. Conservarla in frigorifero.
4. Preparare il caviale di basilico e conservarlo in congelatore.
5. Mantecare il gelato di basilico e dressare nelle mezze sfere, conservare in congelatore.
6. Montare l'acqua di ananas e conservare in congelatore.
7. Mettere a marinare le fettine di banane con lo zucchero.
8. Selezionare le foglie di basilico per decorazione.

CREMA LEGGERA DI LIME

Succo di limone verde	g	290
Zucchero	g	80
Uovo intero	g	380
Copertura al cioccolato Opalys	g	230
Burro di cacao	g	15
Zest di limone bio	g	5

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Unire lo zucchero alle uova, mescolare e lasciare fluidificare la lecitina dell'uovo. Portare a bollore in una casseruola di giusta capienza il succo di lime filtrato; diluirlo nelle uova in 4 volte. Riportare il tutto a bollore, mescolando continuamente. Mixare bene. Fondere la copertura Opalys a 50°C, unirvi le zest di limone. Versare il composto al limone poco per volta nella copertura, frizionando energicamente. Continuare l'operazione in 3 o 4 volte. Mixare per affinare la struttura. Far cristallizzare in un contenitore coperto a contatto in frigorifero almeno 6 ore.

ANANAS E MANGO A BASSA TEMPERATURA

Ananas Victoria	g	1.000
Mango fresco maturo	g	1.000
Zucchero	g	30
Fior di sale di Pirano	g	1
Zest di limone fresco bio	g	12

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Mondare l'ananas e il mango. Tagliarli a cubetti regolari di 1,5 cm per lato. Unire tutti gli ingredienti e metterli sotto vuoto. Cuocere nel roner per 90 minuti circa a 58°C. Raffreddare subito in acqua e ghiaccio.

CAVIALE DI BASILICO

Acqua minerale naturale	g	200
Zucchero	g	60
Foglie di basilico	g	40
Azoto liquido	Q.B.	

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Sbollentare il basilico e raffreddare in acqua e ghiaccio. Strizzarlo bene e frullare con acqua minerale e zucchero. Mettere in un biberon e far cadere a gocce nell'azoto.

SORBETTO IVOIRE E BASILICO

Acqua minerale naturale	g	650
Latte scremato in polvere	g	80
Zucchero	g	20
Zucchero invertito	g	90
Stabilizzante Cremodan SE30	g	6
Copertura Ivoire	g	300
Foglie di basilico	g	50
Succo di limone verde	g	25

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Portare a bollore l'acqua, unirvi le foglie di basilico dopo averle lavate e mondiate, lasciarle in infusione per 20 minuti circa. Prelevare una parte dello zucchero e mescolarla con lo stabilizzante. Unire all'acqua il latte in polvere e mixare per alcuni minuti, poi riscaldare in una casseruola di giusta capienza. A 30°C incorporare lo zucchero invertito e il glucosio atomizzato. A 40°C aggiungere la panna fresca. A 45°C aggiungere il composto a base di zucchero e stabilizzante.

Portare la miscela a 82°C per 5 secondi (tecnica della "pastorizzazione veloce"). Filtrare la miscela in un altro contenitore, coprire la superficie con un film alimentare e abbattere in positivo immediatamente. Far maturare la miscela tra le 6 e le 12 ore. Emulsionare poco per volta la miscela preriscaldata insieme al cioccolato bianco precedentemente sciolto a 50°C, in modo da legare le molecole di grasso alle particelle di acqua. Omogeneizzare, unire il succo di limone. Turbinare e prima di estrarre controllare che la temperatura sia a - 8°C. Conservare a - 18°C per 20 minuti circa, per stabilizzare parte dell'acqua libera.

ACQUA DI ANANAS GHIACCIATA

Polpa di ananas	g	700
Acqua minerale naturale	g	300
Succo di limone fresco bio	g	50
Xantana gel	g	2
Zucchero	g	20

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Centrifugare l'ananas fino a ottenere 1 kg di prodotto. Congelare immediatamente la polpa evitando l'effetto di ossidazione. In una caraffa graduata di giusta misura unire lo zucchero alla Xantana e diluire con l'acqua. Mixare bene. Portare il liquido a bollore. Nel bicchiere del mixer mettere la polpa di ananas congelata e romperla a pezzi, unire il gel ancora bollente e mixare bene. Versare il tutto in un contenitore con coperchio. Conservare in congelatore. Al momento del servizio montare l'acqua ghiacciata nel mixer per 15 minuti circa.