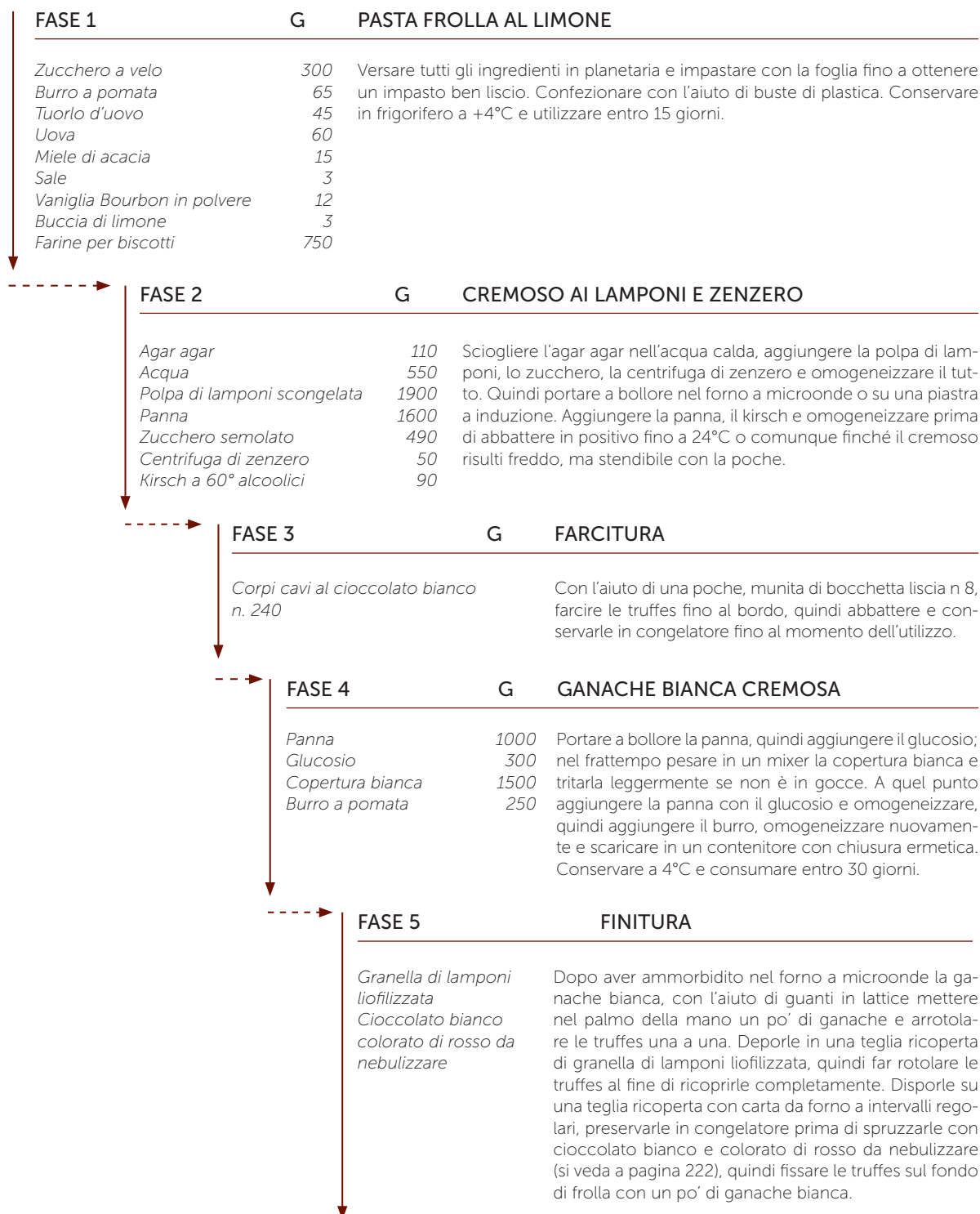


RUBINO

Un guscio croccante di cioccolato bianco ricoperto di granella di lamponi liofilizzati, farcito con una polpa addensata di lamponi e zenzero che si posa su un fondo di frolla croccante al mais.

Ingredienti per 240 pezzi







TORTINO AL LIMONE LIME E CIOCCOLATO

Un mascarpone cagliato da una spremuta fresca di limone caraibico con sapori al confine tra dolce, amaro e aspro, accompagnato da un disco di frolla.

Ingredienti per 240 pezzi

FASE 1

G

FROLLA ALLE MANDORLE

Zucchero a velo	500	Procedere alla preparazione della frolla come descritto a pagina 231. Quindi mettere la pasta frolla appena impastata in una poche con bocchetta liscia n 18 e stendere delle ciambelline in uno stampo in silicone di 40 mm di diametro a forma di savarin. Posizionare gli stampi su teglia forata. Infornare a 220°C e cuocere a 190°C per 18-20 minuti.
Burro	500	
Albume	100	
Sale	3	
Polvere di vaniglia	20	
Polvere di mandorle grezze	100	
Farina tipo biscotto	900	

FASE 2

G

CREMOSO AL LIMONE

Succo di limone lime	120	Reidratare la gelatina nell'acqua fredda, quindi omogeneizzare la polpa di limoni con lo zucchero e portare il tutto a 18°C. Sciogliere la gelatina nel microonde, quindi allungarla con pari peso di polpa. Infine versare la gelatina in un'unica soluzione e omogeneizzare immediatamente. Passare allo chinois a maglia larga e lasciar addensare per qualche minuto in abbattimento positivo prima di stendere fino alla metà degli stampi in silicone a forma di savarin (gli stessi dei fondi di frolla).
Zucchero semolato	180	
Panna fresca	1000	
Limone lime da grattugiare	4	
Acqua	120	
Gelatina animale	24	

FASE 3

G

CREMA AL CIOCCOLATO

Uova	300	Reidratare la gelatina nell'acqua fredda; nel frattempo omogeneizzare le uova con la panna e il latte. Quindi cuocere nel microonde a 80°C, omogeneizzare nuovamente e versare in uno chinois sopra alla copertura al latte. Omogeneizzare finché risulti una crema liscia e cremosa e lasciar addensare per qualche minuto in abbattimento positivo prima di stendere negli stampi sopra alla prima crema. Infine appoggiare delicatamente un fondo di frolla ormai freddo e abbattere.
Panna	450	
Latte	300	
Copertura al latte	450	
Gelatina animale	8	
Acqua	40	

FASE 4

FINITURA E DECORO

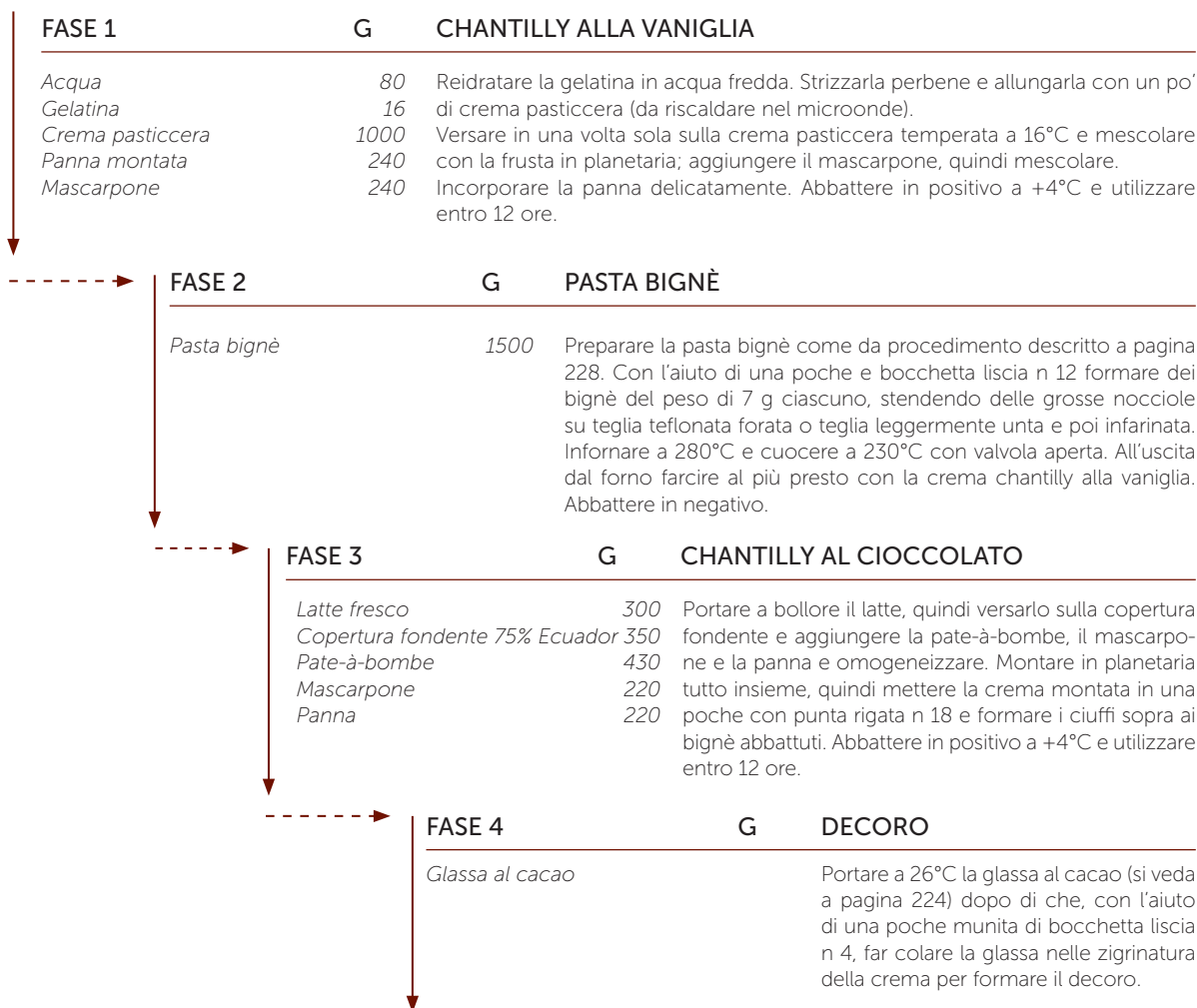
Cioccolato colorato di verde da nebulizzare		Sformare dagli stampi e metterli su una teglia con carta da forno a distanza regolare, quindi preservare in congelatore prima di nebulizzare il cioccolato da spruzzare colorato di verde lime (si veda a pagina 222).
Gelatina neutra		
Limone lime a fette		Infine riempire di gelatina neutra (si veda a pagina 224) una poche con bocchetta liscia n 4 e completare il savarin prima di appoggiarvi sopra un ottavo di fetta di limone lime leggermente gelatinata. Terminare con qualche ribes rosso.
Ribes rossi freschi		



BIGNÈ SAN BASILIO

Una crema chantilly racchiusa in una torretta di spuma al cioccolato sulla quale scende una colata di glassa: ecco come si trasforma un semplice bignè in un principe!

Dosi per 220 bignè da 25 g cadauno



PERLA

Un dolce dai contrasti importanti, dove l'acidità dei lamponi si unisce al piccante dello zenzero e alla freschezza dell'anice stellato, in un'armoniosa mousse ai lamponi profumata di acquavite di ciliegie. Interessante il savoiardo, adeguato anche al consumo da parte delle persone intolleranti al glutine.

Ingredienti per 50 porzioni

FASE 1	G	BISCOTTO SAVOJARDO
Albume	170	In una planetaria con frusta montare a neve l'albume, aggiungendo lentamente lo zucchero a partire da quando l'albume è diventato solido, ma non granuloso. Lasciar girare per alcuni minuti da quando tutto lo zucchero è stato aggiunto, quindi mettere la prima velocità e aggiungere il tuorlo; dare qualche secondo più velocemente per distribuire al meglio i tuorli. Incorporare gli amidi precedentemente mescolati con la frusta, al fine di alleggerirli. Con l'ausilio di una dima di diametro 3,5 cm per uno spessore di 1 cm stendere dei dischi. Infornare a 250°C e cuocere a 240°C per circa 8-10 minuti. Dopo di che lasciar raffreddare per alcuni minuti.
Zucchero	170	
Tuorli	120	
Fecola di patate	50	
Amido di mais	50	
Farina di riso	50	
Farina di grano saraceno	20	
Mentre raffredda		
FASE 2	G	BAGNA PER SAVOJARDO
Polpa di lampone	200	Mescolare tutti gli ingredienti insieme, conservare a +4°C.
Zucchero	60	
FASE 3	G	POLPA GELIFICATA
Acqua	165	Reidratare la gelatina nella prima acqua fredda; nel frattempo portare a bollore nel forno a microonde la seconda acqua, l'anice e lasciare in infusione per 5 minuti. Con l'aiuto di uno chinois, versare l'infusione d'anice nella polpa di ribes neri, pesca, fragola, lampone, succo di limone; aggiungere lo zucchero e omogeneizzare tutti gli ingredienti insieme. Quindi incorporare la gelatina, reidratata precedentemente e sciolta a 45°C nel forno a microonde. Lasciar rapprendere per alcuni minuti in abbattitore positivo, prima di colare con l'aiuto di un imbuto dosatore in 50 stampi da savarin da 6 cm di diametro, quindi abbattere in negativo. Con la polpa rimanente riempire delle truffes di cioccolato bianco e abbattere.
Gelatina	28	
Acqua	55	
Anice	15	
Ribes interi	170	
Pesca	70	
Fragola	480	
Lampone	190	
Succo di limone	70	
Zucchero	220	
FASE 4	G	CREMOSO AL CARMELLO
Zucchero semolato	90	Portare a bollore l'acqua e la vaniglia, nel frattempo caramellizzare il glucosio e lo zucchero a 200°C e "decuocere" (interrompere la cottura) aggiungendo l'acqua bollente e mescolando con una frusta. Riportare a bollore e conservare a +4°C.
Baccelli di vaniglia Bourbon	½	
Acqua bollente	45	
Glucosio	25	



BIASETTO