

# HOKU

- Alloro - ingrediente principale
- Olio extra vergine - sapore
- Yuzu - aroma

□ Ricetta per 24 mono di forma quadrata da 4 cm

## COMPOSIZIONE

Biscotto amaretto al limone  
Gelato all'olio extra vergine e alloro  
Gel yuzu e olio evo  
Massa per ricoprire alla mandorla  
Meringa

## DECORAZIONE

Argento in pagliuzze

### BISCOTTO AMARETTO AL LIMONE

250 g albume pastorizzato  
90 g zucchero semolato  
10 g albumina  
150 g farina di mandorla di Sicilia  
175 g zucchero semolato  
50 g farina per frolla macinata a pietra  
9 g zest di limone fresco di Amalfi

Pesare separatamente gli ingredienti. Setacciare la farina per frolla con la farina di mandorla e lo zucchero, quindi aggiungere le zest di limone. Mescolare l'albumina con lo zucchero semolato. Montare gli albumi a temperatura ambiente a velocità moderata. Appena la massa ha preso 8 volte il volume iniziale, unire con lo zucchero semolato mescolato all'albumina in 4 passaggi, in modo da ottenere una consistenza perfettamente liscia e al massimo del suo volume. Una volta che gli albumi saranno ben montati e leggeri, circa 12 volte il volume iniziale, amalgamare il composto di farine girando delicatamente. Pesare in ogni teglia 950 g di impasto. Con l'aiuto di una spatola a gomito, stendere il biscotto su una placca munita di tappetino in silicone o carta forno, all'interno di un quadro

da 40x60 cm, per evitare di sporcare i bordi. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C, a valvola chiusa, per 5 minuti. Continuare la cottura per 8 minuti a 180°C circa, a valvola aperta. Far raffreddare velocemente per bloccare la cottura. Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, all'altezza, alla forma e alla tipologia del forno. Terminata la cottura, appoggiare un altro silpat sulla superficie, girarlo su un'altra teglia e porre in abbattitore in modalità positiva a 4°C.

### GELATO ALL'OLIO EXTRA VERGINE E ALLORO

2.080 g latte intero fresco  
155 g latte in polvere  
105 g destrosio  
320 g zucchero semolato  
15 g stabilizzante  
270 g olio evo Tenuta Rocchetta  
65 g foglia di alloro

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. Prelevare una parte dello zucchero e mescolarla allo stabilizzante. In una casseruola adatta portare a bollore il latte, unirvi le foglie di alloro lavate e lasciare in infusione per 35 minuti. Unire al latte intero il latte in polvere e mixare per alcuni minuti, quindi riscaldare in una casseruola di giusta capienza. A 30°C incorporare gli zuccheri. 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 una pellicola alimentare e abbattere

in positivo immediatamente. Far maturare la miscela dalle 6 alle 12 ore. All'interno di una caraffa, emulsionare l'olio extra vergine alla miscela preriscaldata (22°C) poco per volta, in modo da legare le molecole di grasso alle particelle di acqua. Omogeneizzare. Turbinare e, prima di estrarre, controllare che la temperatura sia a 8°C.

### GEL YUZU E OLIO EVO

550 g glassa Absolu Cristal  
40 g zucchero invertito  
4 g zest di limone fresco di Amalfi  
35 g succo di yuzu  
50 g olio evo Tenuta Rocchetta  
60 g sake allo yuzu  
30 g acqua  
0,6 g gomma di xantano

Pesare separatamente gli ingredienti. Nel Bimby o in un robot da cucina, unire tutti gli ingredienti e mixarli sino a ottenere un gel uniforme. Conservare nel frigorifero, in un contenitore chiuso ermeticamente e coperto a contatto.

### MASSA PER RICOPRIRE ALLA MANDORLA

1.200 g copertura Opalys 33%  
640 g burro di cacao  
240 g crema di mandorla bianca  
1,6 g fior di sale

Pesare tutti gli ingredienti. Scaldare il burro di cacao con il cioccolato a 50°C, unire la crema di mandorla e il sale. Mixare bene per affinare il tutto. In un bagnomaria munito di acqua fredda temperare la massa a 29°C.



## HOKU

### MERINGA

125 g albume

125 g zucchero semolato

125 g zucchero a velo

Pesare separatamente gli ingredienti. Scaldare l'albume e lo zucchero semolato a 65°C. Montare a velocità consistente l'albume e nel frattempo setacciare due volte lo zucchero a velo. Unire il tutto e dressare su una placca con la forma voluta. Cuocere in forno a 78°C per 3 ore circa.

### Montaggio

Confezionare il biscotto amaretto come di consueto e cuocerlo in uno stampo da 40x30 cm. Farlo raffreddare e in seguito tagliare dei quadrati con lato di 4 cm. Riscaldare la gelatina a 20°C in un quadro da 20x40 cm, precedentemente congelato, su una placca munita di silpat. Abbatte nuovamente. Tagliare la gelatina di dimensioni di 2,5 cm per lato, in seguito congelare nuovamente. Preparare gli stampi in acciaio di 4x4x3 cm su una placca, inserire il biscotto amaretto e posizionare la gelatina di yuzu. Dressare il gelato con l'aiuto di una sacca da pasticceria. Abbatte immediatamente.

### Finitura

Scaldare la massa per ricoprire alla mandorla tra i 22-25°C e mixare in una caraffa, facendo attenzione a

non inglobare bolle d'aria. Sformare i dolci dagli appositi stampi e porli su una griglia congelata. Glassare e passare una spatola a gomito per togliere l'eccedenza di glassa. Aspettare qualche secondo e in seguito pulire i bordi.

### Decorazione

Terminare la decorazione con la meringa precedentemente tritata e calibrata. Far cadere in maniera elegante le pagliuzze d'argento.

### Conservazione in laboratorio

Quando le monoporzioni sono ben abbattute, toglierle dagli stampi e porle in abbattitore ancora 10 minuti. In seguito adagiarle in un contenitore di plastica stando attenti a non rovinare i bordi e la forma e chiudere con coperchio ermetico. Conservare in scatola chiusa ermeticamente per ritardare una possibile disidratazione. Conservare al massimo per 8-10 settimane.

### Consigli

Mantenere in vetrina in negativo a -12/-14°C per 1-2 settimane o meglio ancora in vetrina positiva, al massimo per 3 giorni.

