

# PEAce

- **Piselli** - ingrediente principale
- **Menta** - sensazione cinestetica
- **Vaniglia** - aroma

□ Ricetta per 24 mono di forma quadrata da 6,8x6,8x1,5 cm

## COMPOSIZIONE

Biscotto ovis mollis al limone  
Biscotto joconda  
Vellutata di piselli e menta  
Mousse alla vaniglia  
Massa a spruzzo bianca  
Glassa verde

## DECORAZIONE

Baccelli di piselli sbianchiti  
Foglie di menta piccole

## BISCOTTO OVIS MOLLIS AL LIMONE

185 g burro  
80 g zucchero a velo  
15 g tuorlo sodo  
45 g fecola di patate  
65 g farina per frolla macinata a pietra  
160 g farina per frolla macinata a pietra  
9 g zest di limone fresco di Amalfi

Pesare gli ingredienti separatamente. Ammorbidire il burro a 25°C. Aggiungervi lo zucchero a velo, le zest di limone e il tuorlo setacciato, in una planetaria munita di foglia. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Legare il tutto con la prima quantità di farina. Terminare l'impasto con la restante farina, precedentemente setacciata assieme alla fecola. Conservare in frigorifero a 4°C per almeno 3 ore. Se possibile, cuocere su placche forate munite di silpat microforato. Cuocere in forno ventilato a 160°C a valvola aperta. Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, all'altezza, alla forma e alla tipologia del forno.

## Consigli

Attenzione a non inglobare dell'aria durante la lavorazione, onde evitare deformazioni in cottura. È importante amalgamare correttamente la prima parte di farina, in modo da legare l'umidità all'interno dell'impasto. Questo impasto può essere utilizzato sia come uno streusel sia steso come una frolla normale. Se i fogli di frolla vengono stesi e congelati, si aiuteranno le fibre presenti nella farina macinata a pietra ad avere una migliore estensibilità.

## BISCOTTO JOCONDA

160 g uova fresche bio  
100 g zucchero invertito  
35 g zucchero semolato  
110 g farina di mandorla di Sicilia  
35 g farina per frolla macinata a pietra  
25 g burro  
100 g albume  
20 g zucchero semolato

Pesare separatamente gli ingredienti. In una planetaria munita di foglia porre le farine setacciate, gli zuccheri e metà delle uova, far montare per 8 minuti. Aggiungere le uova restanti e montare per altri 12 minuti. In una planetaria montare l'albume delicatamente, unendo la seconda dose di zucchero semolato poco per volta. Quando il composto è pronto avrà assunto una consistenza liscia e omogenea.

Scaldare il burro in microonde a 50°C, stemperarlo con poco uovo montato. Unire le 3 masse delicatamente con l'aiuto di una marisa, facendo attenzione che non ricadano su se stesse. Stendere il biscotto

all'interno di un quadro da 40x40 cm, precedentemente posizionato su una teglia munita di silpat, evitando di comprimerlo per evitare la perdita d'aria. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 220°C per un minuto, poi abbassare a 180-190°C e cuocere per altri 5 minuti, di cui i primi 3 a valvola chiusa e poi aperta. Terminata la cottura, appoggiare un altro foglio di silpat sulla superficie e capovolgere il tutto su un'altra teglia. Porre in abbattitore positivo a 4°C.

## CREMA DI PISELLI E MENTA (per la vellutata di piselli e menta)

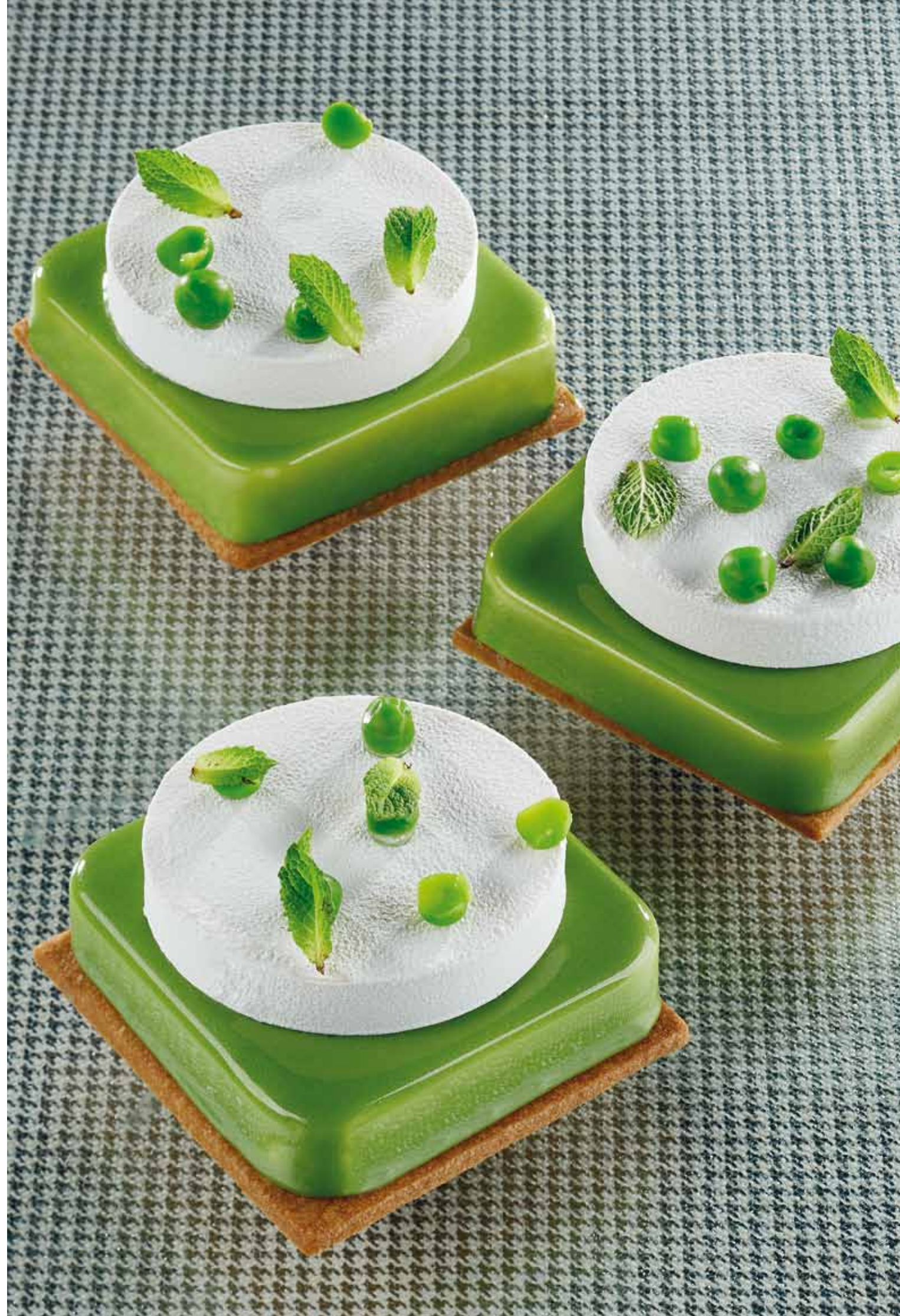
420 g latte intero fresco  
45 g menta  
450 g piselli

In un contenitore adeguato pesare insieme tutti gli ingredienti. Il giorno seguente cuocere a vapore per 20 minuti. Mixare il tutto per ottenere una purea liscia e omogenea.

## VELLUTATA DI PISELLI E MENTA

80 g latte intero fresco  
9 g gelatina in polvere  
45 g acqua per la gelatina  
320 g copertura Opalys 33%  
270 g panna fresca 35% m.g.  
570 g crema di piselli e menta  
16 g succo di limone di Amalfi non trattato  
2 g zest di limone fresco di Amalfi  
0,4 g fior di sale

Pesare separatamente gli ingredienti. Reidratare la gelatina in polvere nell'acqua fredda. In una casseruola da litro, portare a bollore il latte e sciogliervi la gelatina mescolando continuamente.





## PEAce

Con l'aiuto del microonde sciogliere il cioccolato a 45°C. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energicamente. Ripetere l'operazione sino a ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita.

Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35°C (punto di fusione del burro di cacao).

Mixare per affinare la struttura e unirvi la panna fredda liquida, il fior di sale, la crema di piselli e menta, il succo di limone e le zest. Mixare nuovamente facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare in un contenitore coperto a contatto in frigorifero a 4°C, per almeno 6 ore.

### MOUSSE ALLA VANIGLIA

120 g latte intero fresco

5 g gelatina in polvere

25 g acqua

185 g copertura Opalys 33%

10 g burro di cacao

3 g stecca di vaniglia Tahiti

250 g panna fresca 35% m.g.

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Far reidratare la gelatina in polvere con l'acqua fredda.

In una planetaria di giusta capienza montare la panna con la parte interna della vaniglia a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume. La panna dovrà risultare leggera, brillante e areata, secondo la tecnica chiamata "a becco d'uccello". Riporla in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti. In una casseruola da litro, portare a bollore il latte e sciogliervi la gelatina mescolando continuamente.

Nel microonde sciogliere il cioccolato a 35°C insieme al burro di cacao e unirvi i semi di vaniglia.

Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energicamente. Ripetere l'operazione sino a ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35°C. Mixare per affinare la struttura. Controllare che il composto a base di cioccolato sia tra i 38-45°C, a seconda delle quantità, e unirvi la panna montata in precedenza. Utilizzare direttamente.

### MASSA A SPRUZZO BIANCA

180 g burro di cacao

120 g copertura Opalys 33%

Pesare tutti gli ingredienti. Scaldare il burro di cacao a 50°C in microonde, unirvi il cioccolato e riportare a 50°C. Filtrare e conservare al caldo. Utilizzare sempre a 50°C, sempre su dolci ben congelati.

### Nota

Attenzione ai possibili shock termici, onde evitare condensa. È importante nebulizzare la superficie sempre attraverso un compressore regolato a 3 atmosfere e con una pistola munita di beccuccio di uscita a 1,5.

### GLASSA VERDE

190 g zucchero semolato

190 g acqua

75 g glucosio atomizzato

130 g destrosio

160 g latte condensato

12 g gelatina in polvere

60 g acqua per gelatina

90 g burro di cacao

200 g glassa Absolu Cristal

1,6 g colorante bianco

1 g colorante verde pistacchio

1 colorante verde smeraldo

1 colorante oro metallizzato

Pesare separatamente gli ingredienti. Unire la gelatina in polvere all'acqua fredda e farla reidratare.

In una casseruola di giuste dimensioni riscaldare l'acqua, unirvi il destrosio, il glucosio atomizzato e lo zucchero. Cuocere a 102°C. Unirvi la glassa neutra precedentemente scaldata a 65°C e il colore.

Aggiungervi il latte condensato e la gelatina e riportare a bollore. Sciogliere il burro di cacao, unirvi il liquido a più riprese in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Aggiungere il colorante in base alla gradazione voluta.

Terminare affinando la struttura nel mixer. Far riposare una notte in frigorifero. Utilizzare il giorno seguente a 27,5°C.

### Montaggio

Coppiare il biscotto ovis mollis a forma di quadrato, con lato di 7,5 cm. Adagiarlo su una griglia munita di Forosil. Cuocere in forno termoventilato a 165°C a valvola aperta, per 16-18 minuti. Impermeabilizzare con del burro di cacao sciolto a 50°C, con l'aiuto di un pennello.

Cuocere il biscotto joconda dentro un telaio di 40x40 cm. Copparlo con l'apposito coppapasta quadrato con lato di 53 mm. Dressare la vellutata di piselli e menta nell'apposito stampo mono di forma quadrata, terminare con il biscotto joconda. Abbatte immediatamente. Colare la mousse alla vaniglia in stampi rotondi da 5,5x1 cm. Abbatte nuovamente.

### Finitura

Scaldare la glassa tra i 27-28°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. Con l'aiuto di una spatola a gomito, adagiarli sul biscotto ovis mollis. Sformare in seguito le mousse alla vaniglia e nebulizzarle con la massa bianca a spruzzo, con un compressore. Abbatte nuovamente.

### Decorazione

Con l'aiuto di una spatola a gomito, adagiare delicatamente le mousse alla vaniglia sulle monoporzioni glassate. Terminare con i baccelli di piselli sbianchiti e le foglie di menta.

### 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.