



SEMIFREDDO BRUNELLI

COMPOSIZIONE

Ricetta creata nel 2001

COMPOSIZIONE

Meringa italiana
Pâte à bombe
Panna con mascarpone
Gelato alla crema Brunelli
Bagna al rum
Biscotto al cioccolato
Glassa fondente
(Dosi indicative per 4/5 torte)

Per la meringa italiana
acqua minerale naturale g 160
saccarosio g 560
destrosio g 40
albume fresco g 240

Cuocere l'acqua con gli zuccheri a 121°C e contemporaneamente accendere la planetaria con gli albumi: è fondamentale che le due lavorazioni siano pronte allo stesso momento. Alla temperatura di 120°C, togliere gli zuccheri dal fuoco e versarli a filo sugli albumi montati a neve, continuando a montare fino a raffreddamento. Abbattere a 4°C prima di utilizzare.

Per la pâte à bombe
acqua minerale naturale g 100
saccarosio g 500
destrosio g 40
tuorlo fresco g 360

In un tegame cuocere l'acqua con gli zuccheri a 121°C e contemporaneamente montare i tuorli in planetaria. A temperatura raggiunta versare lo sciroppo a filo sui tuorli continuando a montare fino al raggiungimento del massimo volume. Abbattere a 4°C.

Per la panna con mascarpone
panna fresca al 35% di m.g. kg 2,3
mascarpone kg 1
caffè liofilizzato in polvere g 25

In planetaria inserire tutti gli ingredienti e lavorare avendo cura di non far montare troppo il composto.

Per il gelato alla crema Brunelli
latte intero fresco alta qualità g 489
panna fresca al 35% di m.g. g 192
tuorlo fresco g 55
zucchero di canna g 162
latte in polvere magro g 40
sciroppo di glucosio disidratato 30DE g 19
destrosio g 40
anice secco 45° g 2
sale marino di Cervia g 1
farina di semi di carruba g 3
chicchi di caffè Huehuetenango (presidio Slow Food) g 2
bacca di vaniglia del Madagascar (presidio Slow Food) 1/2
nocciola caramellata g 50
copertura fondente Araguani 72% g 50

Inserire nel pastorizzatore il latte, la panna, i tuorli e avviare la macchina impostandola a una temperatura di 70°C. Raggiunti i 40°C, aggiungere le polveri opportunamente miscelate con il neutro. Con l'aiuto di un porta aromi, inserire nel pastorizzatore il caffè e la vaniglia per caratterizzare la miscela. Terminato il ciclo, maturare per 10/12 ore quindi passare a un mixer a immersione e procedere alla masticazione. Prima dell'estrazione arricchire la crema con le nocciole caramellate e la stracciatella di cioccolato. Per finire porre in abbattitore o in un armadio ventilato di conservazione per stabilizzarne struttura e temperatura.

Per la bagna al rum
liquore al Rum 70° g 100
acqua minerale naturale g 100
zucchero di canna integrale g 100

Amalgamare gli ingredienti e portarli alla temperatura di 50/60°C.

Per il biscotto al cioccolato
copertura fondente Araguani 72% kg 1
burro liquido Valrhona g 400
tuorlo fresco g 450
farina di nocciola o di mandorla g 500
albume fresco kg 1
saccarosio g 350

Sciogliere la copertura fondente a 60°C, quindi amalgamarvi il burro liquido portando il tutto alla temperatura di circa 60°C. Quindi in una ciotola sbiancare i tuorli e miscelarli con la farina di nocciola. Nel frattempo in una planetaria montare a neve gli albumi inserendo a pioggia il saccarosio. A questo punto unire la copertura fondente e il burro con i tuorli e la farina di nocciole, creando un insieme ottimale. Per ultimo inserirvi delicatamente l'albume montato a neve. Versare quindi il composto negli stampi dell'altezza di circa cm 1, avendo cura di non fare smontare troppo la massa e cuocere in forno a 170/180°C per circa 10 minuti.