



DIMMI DI SÌ

FROLLA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO
ZUCCHERO A VELO
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 500
g 180
g 280
g 60
g 10

PREPARAZIONE

Procedimento: Assicurarsi che il burro sia a una temperatura di + 4°C . Setacciare la farina con lo zucchero a velo. All'interno di una planetaria munita di foglia miscelare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti piccoli e alla vaniglia. Lasciar miscelare fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere in un'unica volta le uova e lasciar impastare quanto basta per ottenere un composto legato e morbido. Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm. Conservare in congelatore.

GELATINA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

INGREDIENTI

FRAGOLINE DI BOSCO - PUREA RAVIFRUIT
ZUCCHERO DI CANNA
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI
ACQUA - PER GELATINA
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN

g 500
g 40
g 6
g 30
g 4

PREPARAZIONE

riscaldare la purea con lo zucchero a 70°C poi unire la gelatina precedentemente reidratata, le zeste di limone poi emulsionare con un mixer. Colare in uno stampo in silicone a sfera ed abbattere.

BAVARESE ALLO CHAMPAGNE E FRAGOLINE

INGREDIENTI

VINO BIANCO SECCO - CHAMPAGNE

g 300

PREPARAZIONE

in un pentolino a doppio fondo riscaldare lo champagne fino a 90°C. A parte

ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
TUORLO D'UOVO	g 150
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 8
ACQUA - PER GELATINA	g 40
PANNA	L 1
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10
TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN - FRAGOLINE DI BOSCO	g 400

mescolare lo zucchero semolato con i tuorli e la polpa del baccello di vaniglia poi versare il tutto sullo champagne. Cuocere fino a 82°C mescolando in continuazione con una frusta. Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e lasciare raffreddare in abbattitore con la pellicola a contatto. Quando la crema inglese avrà raggiunto i 35 °C, alleggerire con la panna semimontata e per ultimo aggiungere le fragoline semicandite tritate finemente.

COMPOSIZIONE FINALE

Composizione

Red heart coupole

Bavarese allo champagne e fragoline

Gelatina alle fragoline di bosco

Bavarese allo champagne e fragoline

Base di frolla alla vaniglia

Con l'aiuto di un sac a poche, dressare la bavarese allo champagne all'interno del cuore in cioccolato per circa metà della sua capacità. Inserire l'inserito congelato di gelatina alla fragoline di bosco poi terminare con ulteriore bavarese fino a riempimento. Lasciar cristallizzare in frigorifero poi appoggiare il cuore di cioccolato sopra ad una base di pasta frolla precedentemente cotta tra due tappetini microforati. Decorare a piacere e degustare a +4°C.



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE MALIZIA

MAESTRO PASTRY CHEF

