



## TARTARE DI FRUTTA CON PARFAIT AL MELONE E CONDIMENTO ESTIVO

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PARFAIT AL MELONE

#### INGREDIENTI

TENDER DESSERT

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE MELONE

#### PREPARAZIONE

- g 140 Montare gli ingredienti in planetaria con una frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato.
- g 500
- g 45 Versare in uno stampo in silicone monoporzione a sfera.
- Abbatere, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere il semifreddo a -18°C.

### TARTARE DI FRUTTA

#### INGREDIENTI

FRUTTAMIA GEL

ACQUA - BOLLENTE

ZUCCHERO

FRUTTA FRESCA - AFFETTATA A CUBETTI

#### PREPARAZIONE

- g 60 Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.
- g 300 Miscelare con frusta e unire la frutta fresca mista cubettata.
- g 150 In un cerchio d'acciaio, già posizionato su un piatto, disporre la frutta e porre in frigorifero.
- g 500

### INGREDIENTI

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| FRUTTAMIA GEL                        | g 70  |
| ACQUA - BOLLENTE                     | g 150 |
| ZUCCHERO                             | g 300 |
| SUCCO D'ARANCIA                      | g 400 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 4   |

### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.

Miscelare con frusta, unire il succo d'arancia e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON, miscelare e porre in frigorifero.

### COMPOSIZIONE FINALE

Rimuovere l'anello d'acciaio, versare il condimento intorno alla tartare di frutta e terminare il dolce ponendo al centro il parfait al melone.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE