

TARTARE DI FRUTTA CON PARFAIT AL MELONE E CONDIMENTO ESTIVO

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PARFAIT AL MELONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TENDER DESSERT	g 140	Montare gli ingredienti in planetaria con una frusta a media velocità, lasciando il composto semi
PANNA 35% M.G.	g 500	montato.
JOYPASTE MELONE	g 45	Versare in uno stampo in silicone monoporzione a sfera.
		Abbattere, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere il semifreddo a -18°C.

TARTARE DI FRUTTA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTAMIA GEL	g 60	Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.
ACQUA - BOLLENTE	g 300	Miscelare con frusta e unire la frutta fresca mista cubettata.
ZUCCHERO	g 150	In un cerchio d'acciaio, già posizionato su un piatto, disporre la frutta e porre in frigorifero.
FRUTTA FRESCA - AFFETTATA A CUBETTI	g 500	



CONDIMENTO ESTIVO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTAMIA GEL	g 70	Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.
ACQUA - BOLLENTE	g 150	Miscelare con frusta, unire il succo d'arancia e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON,
ZUCCHERO	g 300	miscelare e porre in frigorifero.
SUCCO D'ARANCIA	g 400	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 4	

COMPOSIZIONE FINALE

Rimuovere l'anello d'acciao, 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

