

LA GOLOSITA'

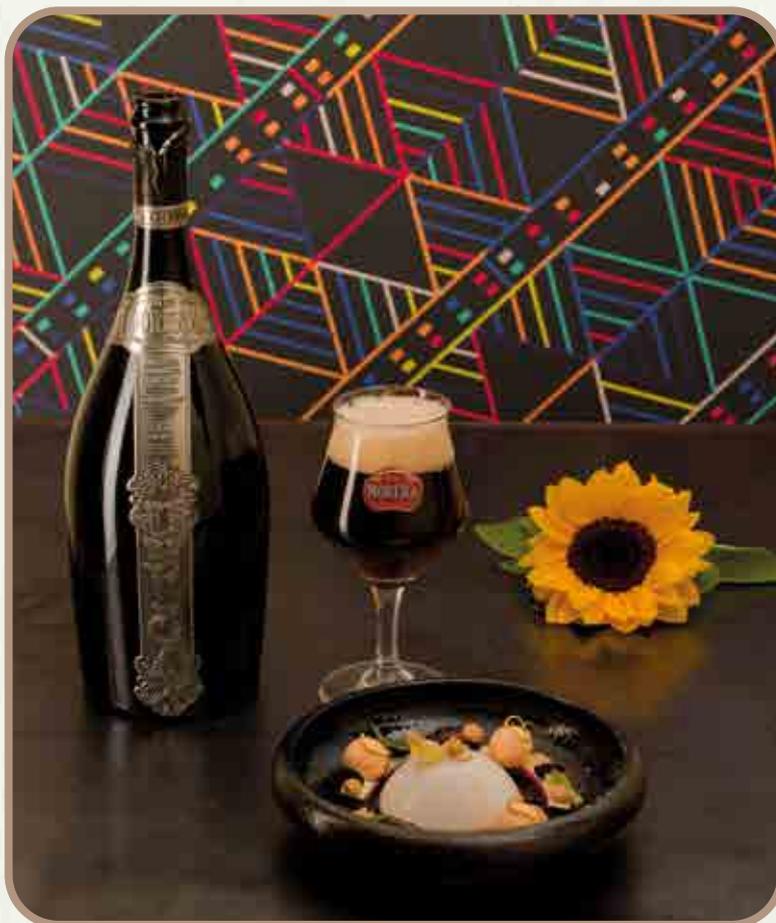
Questo dessert dalla forma tonda, è veramente un inno alla gola.
I suoi ingredienti selezionati ne conferiscono un gusto unico ed inconfondibile,
creando un abbinamento perfetto con la Birra Morena Unica, elegante, dal gusto
ricercato e speziato, dal colore rosso, con schiuma delicata e persistente.

Il peccato a cui nessuno riesce a sottrarsi.



Dessert

BOULE BLANC



Abbinato con Birra Morena **UNICA**



RICETTA

Per 4 Persone

PROCEDIMENTO

Per la mousse:

- g 50 crema pasticcera
- g 30 crema di catagne
- g 50 panna 35% montata lucida
- g 0,5 gelatina in fogli

Per la crema di castagne:

- g 20 purea di castagne
- g 5 zucchero velo
- g 2 rhum
- g 3 burro

Per la meringa:

- g 5 albume fresco
- g 10 zucchero semolato
- g 5 zucchero velo

Per la gelatina di arance:

- g 15 succo di arancia Staccia
- g 4 zucchero semolato
- g 3 destrosio
- g 0,5 gelatina in fogli
- g 5 zeste di arance semi candite

Per il biscotto Savoiaro:

- g 7,5 tuorli
- g 0,8 miele
- g 7,5 albumi
- g 5,5 zucchero
- g 6 farina debole
- g 2,5 fecola
- ¼ bacca di vaniglia
- ¼ buccia di limone

Per il gelato:

- g 50 latte
- g 20 latte in polvere
- g 13 panna 35%
- g 3,5 destrosio
- g 11 zucchero
- g 0,5 neutro
- g 2,5 acqua
- 1 vaniglia Tahiti

Per la crema di arance:

- g 5,5 zucchero
- g 4 succo di arance
- g 5 uova
- 1 buccia di arancia
- g 0,1 gelatina in fogli
- g 7,5 burro
- g 20 panna 35%

Salsa mirtilli:

- g 100 purea di mirtilli 10% zucchero
- g 20 zucchero
- g 4 amido di riso
- g 1 succo di limone

Per la finitura:

- n. 12 mirtilli
- n. 2 fette di arance pelate a vivo
- n. 12 zeste di arance semi candite
- n. 4 marron glacé
- n. 2 gelatina a freddo
- foglia d'oro

Per la mousse:

unire alla crema pasticcera la crema di castagne ed amalgamare bene il tutto. Reidratare la gelatina ed aggiungere al primo composto. Incorporare delicatamente la panna.

Per la crema di castagne:

amalgamare tutti gli ingredienti.

Per la meringa:

Montare l'albume leggermente ed aggiungere lo zucchero semolato in tre volte. Ultimare con lo zucchero a velo setacciato e sistemare il composto in una sacca da pasticceria con punta liscia numero 10. Dressare la forma desiderata, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno statico per 5m a 180° V.C. Ed ultimare

la cottura in forno a 120° V.A. per 2/3 ore circa.

Per la gelatina di arance:

reidratare la gelatina in acqua fredda e portare a bollire il resto degli ingredienti. Aggiungere la gelatina ben strizzata e colare nello stampo.

Per il biscotto Savoiaro:

montare i tuorli con il miele, lo zucchero e gli aromi. Aggiungere le polveri setacciate due volte, alternare con l'albume e lo zucchero montato. Stendere su un foglio di silpat e cuocere a 220° V.A. per 6-8 minuti circa.

Montaggio

della monoporzione:

con l'aiuto di poco cioccolato bianco saldare la gelatina e

la meringa in modo da formare l'inserimento. Riempire con la mousse lo stampo per ¾, inserire l'inserimento e chiudere con poca mousse ed un cerchio di savoiardo. Abbatte in negativo e sfornare. Sciablonare con una miscela al 50% di cioccolato bianco e burro di cacao e poco biossido di titanio.

Per il gelato:

pastorizzare tutti gli ingredienti, far maturare la miscela per 6/8 ore e mantecare. Riempire gli stampi a sfera e abbattere in negativo velocemente. Sformare e glassare con gelatina a freddo.

Crema leggera di arance:

mixare i primi quattro ingredienti e cuocere a 82°C, reidratare la gelatina e aggiungere al primo composto. Portare il tutto a 36°C ed emulsionare con il burro morbido. Abbatte la crema a 3°C e alleggerire con la panna montata.

Per la salsa ai mirtilli:

mescolare lo zucchero e l'amido, aggiungere i liquidi e portare a bollire. Abbatte in positivo.

Finitura:

sistemare un cerchio poco più grande della monoporzione su di un piatto e dressare la crema leggera in modo da formare un cerchio perfetto. Adagiare la monoporzione al centro e decorare con gocce di gelatina e foglie d'oro. Colare delicatamente la salsa. Posizionare sulla crema leggera all'arancia le sfere di gelato, arance pelate a vivo, qualche pezzo di Marron glacé ed i mirtilli tagliati a metà.



“È il più stuzzicante dei vizi capitali, l'unico a cui si cede senza troppi sensi di colpa ed è il solo a cui, prima o poi, tutti strizzano l'occhio. Regala una soddisfazione momentanea ma il ricordo delle sensazioni provate, non si dimentica”.