

# L'AFRODISIACO

La Birra Morena Celtica Sweet Stout, dal retrogusto di vaniglia e cioccolato ed il dessert “Esotico”, insieme evocano grande passione, grazie al sapiente accostamento tra cioccolato e frutta esotica. La gradazione alcolica seppur contenuta ne esalta il valore dell’abbinamento senza sovrastarlo, rendendo l’assaggio afrodisiaco già dal primo sorso.



Dessert

**“ESOTICO” MOUSSE AL CIOCCOLATO 70% CON COULIS DI MANGO  
E PAPAIA E DACQUOISE AL COCCO E SALSA ALL’ANANAS.  
BICCHIERINO CON GELÈ DI MOJITO, SALSA ALL’ANANAS E SPUMA AL COCCO.  
INSALATINA ESOTICA CON GELATO ALL’OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA.**



Abbinato con Birra Morena **Celtica** SWEET STOUT



# RICETTA

Per 6 Persone

Birra  
**MORENA**  
Passione Italiana

## Per la mono porzione

### Per la mousse al cioccolato:

- g 40 base semifreddo
- g 71 copertura fondente 70%
- g 60 panna 35% montata lucida

### Per la base semifreddo:

- g 5 acqua
- g 15 zucchero
- g 7,5 uova
- g 90 tuorli

### Per l'inserimento esotico:

- g 37,5 polpa di mango
- g 37,5 polpa di papaia
- g 15 succo di limone
- g 1 zucchero
- g 0,4 xantana

### Per la bavarese:

- g 37,5 latte di cocco
- g 20 zucchero
- g 11 tuorli
- g 1,5 gelatina in fogli
- g 45 panna 35% semi montata
- g 10 cocco rapè

### Per la salsa all'ananas:

- g 75 polpa di ananas
- g 15 zucchero
- g 0,4 xantana

## Per la daquoise:

- g 20 zucchero a velo
- g 20 farina di cocco
- g 25 albumi
- g 8 zucchero

### Decorazioni:

- n.6 fiori eduli
- n.6 croccante corallo
- n.6 briciole d'oro
- n.6 cornetti con cioccolato

### Per il gelato

#### Per l'insalata di frutta:

- g 10 olio extra vergine
- g 45 mango (parte edibile)
- g 45 papaia (parte edibile)
- g 15 zucchero
- g 2 buccia di lime semi candite

### Per il gelato:

- g 40 base bianca paco jet
- g 10 olio extra vergine biologico

### Per il bicchierino

#### Per il Mojito

- g 100 Mojito
- g 0,6 Agar agar
- g 1 gelatina in fogli

## Per la spuma al cocco:

- g 40 latte di cocco
- g 9 zucchero semolato
- g 0,8 gelatina in fogli

### Decorazioni:

- n. 1 fiori
- n. 1 olio extra vergine
- n. 1 melissa

## PROCEDIMENTO

### Per la monoporzione:

confezionare la daquoise miscelando la farina di cocco con lo zucchero a velo, unire agli albumi montati con lo zucchero. Stendere sul silpat e cuocere a 180°C per circa 15m. Preparare l'inserimento frullando tutti gli ingredienti, passare al setaccio. Colare nello stampo e abbattere in negativo. Preparare la mousse al cioccolato cuocendo zucchero e acqua a 121°C, colare a filo sui tuorli e le uova, montare fino a raffreddamento.

Sciogliere la opertura, portare a 40°C e unire un po' di panna, aggiungere la base semifreddo e incorporare restante panna. Sistemare in un sac à poche.

## Per il montaggio della mousse:

dressare in un apposito stampo poca mousse, adagiare gli inserimenti ben freddi e sovrapporre un altro leggero strato di mousse. Livellare, adagiare una striscia di dacquoise e abbattere in negativo, sformare e glassare.

## Per la salsa all'ananas:

miscelare tutti gli ingredienti, frullare e passare al setaccio.

## Per il gelè di Mojito:

riscaldare parte del mojito e aggiungere la gelatina reidratata. Unire il restante mojito e colare nell'apposito bicchiere, far rapprendere.

## Per il montaggio del bicchiere:

sovrapporre un po' di salsa all'ananas al gelè di mojito e ultimare con la spuma al cocco.

## Per il gelato:

pacossare la base bianca con l'olio per 3 volte.

## Per la spuma:

bollire il latte di cocco con lo zucchero, inserire la gelatina reidratata e filtrare. Riempire il sifone con il composto, chiudere e inserire 2 ricariche. Raffreddare.

## Per l'insalata di frutta:

tagliare tutta la frutta a dadini regolari, condire e far macerare per 30 minuti.

## Per il montaggio del gelato:

su un piatto e con l'aiuto di un cerchio dare la forma cilindrica all'insalata di frutta e posizionare una quenelle di gelato.



*"Il desiderio si alimenta di immaginazione, la passione arde di fronte all'ignoto.  
Se vi lasciate trasportare dai piaceri del palato, l'impulso della scoperta  
dell'altro si carica di esotico sapore."*



Nazionale Italiana Cuochi  
Chef Vincenzo  
Romano