



Loretta Fanella

I Grandi Classici

16/02/2016

GRANDI CLASSICI RIVISITATI

LA MIA TORTA DI MELE

PER L'ACQUA DI CARMELLO

100 gr di zucchero

150 gr di acqua

Scaldare una pentola e versare a poco a poco lo zucchero. Man mano che scioglie mescolare con un cucchiaino di legno. Quando lo zucchero è tutto completamente sciolto e ben biondo, aggiungere l'acqua un po' per volta. Togliere dal fuoco e lasciar freddare.

PER LA MELA AL CARMELLO

1 mela golden

Acqua di caramello

Pelare la mela, tagliare gli spicchi, tutti uguali e mettere dentro un sacchetto del sottovuoto. Chiudere al massimo e lasciare in frigorifero per almeno 4 ore.

PER IL MUFFIN ALLA ROSA

125 gr di uova intere

250 gr di zucchero

1 pizzico di sale

250 gr di farina

16 gr di lievito in polvere

160 gr di latte fresco

90 gr di acqua di rosa

150 gr di olio d'oliva

In una planetaria montare le uova con lo zucchero ed il sale. Unire poco per volta la farina setacciata con il lievito e alternare con i liquidi precedentemente mescolati. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per un'ora. Porre l'impasto dentro uno stampo da plum cake e cuocere in forno a 175°.

PER LA SALSA ALLA CANNELLA

250 gr di panna

3 tuorli d'uovo

75 gr di zucchero

1 pizzico di sale

2 stecche di cannella

Scaldare la panna con la metà dello zucchero ed il sale e la cannella leggermente rotta. Unire i tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero restante e sempre mescolando cuocere fino a 80°. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare per circa 2 ore.

PER IL GELATO ALLA CREMA

570 gr di latte

130 gr di panna fresca

150 gr di zucchero

4 gr di stabilizzante per gelati

40 gr di latte in polvere

25 gr di destrosio

25 gr di zucchero invertito

60 gr di rossi d'uovo

1 pizzico di sale

Scaldare il latte, la panna e lo zucchero invertito. Aggiungere lo zucchero mescolato al latte in polvere, lo stabilizzante ed il destrosio. Scaldare fino a 60° e poi aggiungere i rossi d'uovo con il sale. Cuocere fino a 80°. Togliere dal fuoco e far riposare per 12 ore almeno. Passare in gelatiera e conservare a -15°.

PER LA POLVERE DI CANNELLA CAMELLIZZATA

3 stecche di cannella

100 gr di zucchero

Scaldare la pentola ed aggiungere lo zucchero un po' per volta fino a scioglierlo tutto. Unire la stecca di cannella spezzettata e caramellarla mescolando con un cucchiaino di legno. Togliere dal fuoco e versare su un foglio di carta da forno. Quando è freddo tritare con un mixer fino ad ottenere una polvere.

ALTRO

Pinoli tostati in forno

Uvetta ammorbidente

Limone fresco

Fiori eduli gialli/arancioni

MONTAGGIO

Al centro del piatto disegnare con la salsa di cannella, le mele al caramello alternate con il muffin e per ultimo il gelato alla crema. Finire con dei cubetti di limone fresco, i pinoli tostati, uvetta ed i petali di fiori.

DESSERT PER BANCHETTISTICA

PASSIONE PER IL CIOCCOLATO

PER LA GELATINA AL CIOCCOLATO

900 gr di latte
40 gr di latte in polvere
100 gr di destrosio
2,5 gr di agar
440 gr di cioccolato 70%
16 gr di cacao in polvere
200 gr di latte
12 gr di colla di pesce

Bollire il latte con le polveri. A parte sciogliere il cioccolato con il cacao e il latte. Unire il tutto e passare un minipimer. Unire la colla di pesce e versare su una teglia con dell'acetato e bordo per arrivare a 0,5 cm di altezza. Lasciar freddare. Ritagliare dei dischi con il tagliapasta.

PER IL CIOCCOLATO SPRUZZO

210 gr di cioccolato 64°
90 gr di burro di cacao
Sciogliere insieme e tenere caldo a 35°.
Mettere dentro la pistola e ricoprire le gelatine tagliate.

PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO

225 gr di panna
75 gr di latte
90 gr di tuorli d'uovo
60 gr di zucchero semolato
135 gr di cioccolato fondente
Cuocere a bagno maria i tuorli con lo zucchero, il latte e la panna per 10 minuti. Togliere dal fuoco e unire il cioccolato. Triturare con il mixer e conservare in frigorifero a 4°.

PER IL MACCARON AL CIOCCOLATO

200 gr di TPT di mandorla
37 gr di albumi
12 gr di cacao
100 gr di zucchero
25 gr di acqua
37 gr di albumi
0,5 gr di albumina
Cuocere lo zucchero e l'acqua a 118° e versare sugli albumi in macchina per ottenere una meringa.

A parte mescolare il TPT con l'altra parte di albumi ed il cacao e unire la meringa ottenuta. Mescolare con delicatezza. Con l'aiuto di un sac a poche e una bocchetta liscia, stendere l'impasto a forma di mini macarons e lasciare asciugare. Cuocere in forno caldo a 150° per 10 minuti circa

PER IL RIPIENO DI PASSIONE

80 gr di panna fresca

200 gr di cioccolato bianco

35 gr di burro

100 gr di succo della passione

Scaldare la panna e versarla sul cioccolato; lasciar fondere per 3 minuti.

Unire il burro ed il succo della passione, emulsionando con il mixer. Lasciar raffreddare a 26-29° e poi farcire i mini macarons.

PER IL GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE E PASSIONE

835 gr di acqua

65 gr di zucchero

210 gr di zucchero invertito

80 gr di latte in polvere

12 gr di stabilizzante

400 gr di cioccolato al latte

400 gr di succo del frutto della passione

Scaldare l'acqua, lo zucchero, lo zucchero invertito a 30°. Unire il latte in polvere con lo stabilizzante e portare a 80°. Unire il cioccolato e per ultimo il succo della passione. Passare un mixer per 4 minuti.

Dopo 24 ore passare alla macchina del gelato. Conservare a -18°.

PER LA SABLE AL CACAO

250 gr di burro

100 gr di zucchero a velo

50 gr di cacao in polvere

250 gr di farina

2 gr di sale

50 gr di albumi

Montare il burro a pomata, unire lo zucchero, il cacao e il sale. Aggiungere la farina setacciata e l'albume. Stendere con la sac a poche in piccole unità e cuocere in forno a 175°.

PER LA SALSA AL CIOCCOLATO

60 gr di glucosio

100 gr di zucchero

85 gr d'acqua

40 gr di pasta di cacao

Cuocere lo zucchero con il glucosio e l'acqua a 115°. Togliere dal fuoco e aggiungere la pasta di cacao. Sistemare la sua densità quando si è raffreddata.

ALTRO

Frutto della passione fresco

Foglie di verbena fresche

DESSERT PER RICORRENZE

ASPETTANDO LA PRIMAVERA

PER IL GELATO AL FRAGOLINO

750 gr di latte fresco

60 gr di latte in polvere

160 gr di zucchero

15 gr di zucchero invertito

80 gr di glucosio

270 gr di panna

4,5 gr di stabilizzante (cremosa SE30)

25 gr di tisana al fragolino (la Via del Te Firenze)

Scaldare il latte e aggiungere la tisana al fragolino. Lasciar infusione per 2 ore e poi filtrare . Portare a 30° e aggiungere il glucosio e lo zucchero invertito. Unire poi il latte in polvere, lo zucchero e lo stabilizzante. Unire per ultima la panna e portare a 80°. Togliere dal fuoco e lasciar maturare.

Passare alla macchina del gelato.

PER IL PLUMCAKE AL PISTACCHIO

150 gr di uova intere

100 gr di zucchero semolato

1 pizzico di sale

150 gr di farina

12 gr di lievito in polvere

125 gr di yogurt intero

70 gr di olio

80 gr di pasta di pistacchi verdi

Montare le uova con lo zucchero ed il sale. Unire a poco a poco la farina setacciata con il lievito; lo yogurt e l'olio e per ultima la pasta di pistacchi verdi.

Riempire gli appositi stampini da plumcake. Cuocere in forno a 175° per circa 20 minuti circa.

PER LA GELATINA DI MANDARINO

180 gr di sciroppo al 60% (100 gr di acqua, 60 gr di zucchero)

70 gr di succo di mandarino

3 gr di colla di pesce

Buccia di un mandarino grattugiata

Scaldare lo sciroppo e sciogliervi la colla di pesce precedentemente reidratata. Aggiungere la buccia grattugiata del mandarino ed il succo. Mescolare e lasciar freddare in frigorifero per circa tre ore..

PER LA MERINGA LEGGERA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

3 gr di albume in polvere

30 gr di zucchero

5 gr di frutto della passione liofilizzato

65 gr di albume fresco

65 gr di acqua

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar idratare per 5 minuti. Montare con la macchina per 10 minuti, fino ad ottenere un impasto ben soffice e spumoso. Con un sac-a-poche, stendere la meringa leggera a forma di di uccellino. Seccare a 50° per 2 ore.

PER LE FRAGOLE SCOTTATE

200 gr di fragole

20 gr di zucchero

5 gr di succo di limone

Mescolare il tutto e scottare in padella fino a ridurre un po' il succo. Lasciar freddare.

ALTRO

Yogurt greco fresco

Caramelle Ricola ai fiori di Sambuco

Fiori eduli freschi