

A decorative border made of black ink, featuring stylized leaves and swirling vines that frame the central text.

Dessert al Piatto

di

Claudio Marcozzi

Fabriano, 24/01/2017

cremoso allo jogurt e confit di frutti esotici

cremoso allo jogurt
confit ai frutti esotici
morbido alle mandorle
finitura frutti esotici

cremoso allo jogurt

gr 330 panna al 36%mg
gr 43 gelatina idratata
gr 330 cioccolato bianco
gr 500 panna 36%mg
gr 210 jogurt intero

riscaldare la prima parte di panna aggiungere la gelatina e realizzare con il cioccolato una ganache poi aggiungere la panna e lo yogurt lasciare in frigo affinché la ganache si stabilizzi e dopo qualche ora montare ed utilizzare .

confit ai frutti esotici

gr 200 polpa di mango
gr 134 passion fruit
gr 54 zucchero invertito
gr 100 zucchero
gr 6 pectina

unire alla frutta riscaldata lo zucchero con la pectina mescolando bene e portare a bollire , utilizzare subito .

morbido alle mandorle

gr 120 uova
gr 48 tuorli
gr 168 zucchero
gr 206 farina di mandorle
n 1 bacello di vaniglia
gr 104 burro
gr 80 albumi
gr 80 zucchero

miscelare con l' aiuto di una frusta uova, tuorli, zucchero, farina di mandorle ,la vaniglia ,ed il burro fuso a parte montare gli albumi con lo zucchero ed alleggerire la massa .colare in cornice e cuocere per 20 m a 165°C

finitura frutti esotici

n 1 mango
n 1 banana
n 2 frutti passione
gr 100 cocco rape

tortino di ricotta e pere

crema alla ricotta
joconda alle nocciole
farcia alle pere
bagna alle pere

crema alla ricotta

gr 600 ricotta
gr 400 panna
gr 200 zucchero
n 1 baccello di vaniglia
mixare al cutter la ricotta con la vaniglia dopo averla sgocciolata e privata del latticello in eccesso montare la panna con lo zucchero ed aggiungere la ricotta frullata .

farcia alle pere

gr 400 pere cubettate
gr 90 zucchero semolato
gr 50 liquore alle pere
gr 50 burro
n 1 limone
cubettare le pere dopo averle sbucciate e saltarle in padella con il burro zucchero e limone grattugiato , flambare con il liquore alle pere e fare raffreddare .

joconda alle nocciole

gr 300 nocciole e mandorle 50/50
gr 300 zucchero a velo
gr 400 uova intere
gr 100 farina
gr 300 albume
gr 150 zucchero
montare in una planetaria la farina di frutta secca lo zucchero a velo a parte montare gli albumi con lo zucchero e quando le due masse saranno entrambe montate unirle ed aggiungere la farina setacciata . Stendere su di una teglia del peso di circa 850 gr e cuocere in forno a 220 per 6minuti.

bagna alle pere

gr 200 acqua
gr 130 zucchero
gr 100 distillato alle pere

tortino nocciole e caramello

ricetta per 15 mono

streusel alla nocciola
morbido alla nocciola
caramello morbido al limone
nocciole sabbiate

streusel alla nocciola

gr 100 burro
gr 100 zucchero di canna
gr 0,5 fior di sale
gr 125 farina di nocciole grezze
gr 100 farina

impastare tutto insieme facendo attenzione a non far impastare troppo , appena tutti gli ingredienti risulteranno impastati riporre in frigo . stendere molto sottile e fare il fondo al tortino precuocere a 160 per 10 minuti .

morbido alla nocciola

gr 160 uova intere
gr 62 tuorli
gr 225 zucchero
gr 270 farina di nocciole
gr 62 farina
gr 138 burro
n. 1 bacca di vaniglia
gr 100 albumi
gr 100 zucchero

in un contenitore miscelare con una frusta tutti gli ingredienti tranne l' albume ed lo zucchero , che andranno montati per alleggerire il composto .

una volta realizzato il composto versare su gli stampini con il crumble precotto e ultimare la cottura per 15/20 minuti a 170°C

caramello morbido al limone

gr 150 zucchero
gr 120 glucosio
gr 150 panna
n 2 limoni grattugiati
gr 90 latte condensato
n 1 bacca di vaniglia
gr 240 burro
gr 1,5 fior di sale

cuocere lo zucchero a secco partendo dal glucosio ed aggiungere lo zucchero man mano che lo zucchero risulterà sciolto ed imbrunito, bollire la panna il latte condensato la vaniglia il fior di sale ed i limoni quando il composto sarà caldo filtrare e decuocere lo zucchero , aggiungere il burro quando il caramello sarà a circa 25/30 °C

nocciole sabbiate

gr 300 nocciole senza pelle

gr 150 zucchero

gr 23 acqua

gr 0,3 fior di sale

portare a 121 zucchero ed acqua versare sulle nocciole calde e mescolare in una pentola con l' aiuto di un cucchiaio fino a quando lo zucchero ricristallizzerà intorno alle nocciole . questo metodo può essere utilizzato per qualsiasi frutta secca .

viennetta al caffè e zabaione

pan di spagna al cioccolato
croccante alla nocciola
crema leggera allo zabaione
cremoso al caffè

pan di spagna al cioccolato

gr 525 albume
gr 540 zucchero
gr 540 tuorli
gr 105 fecola
gr 240 cioccolato fondente
gr 240 burro
gr 105 farina

montare l'albume con lo zucchero , sciogliere il cioccolato con il burro , una volta montato l' albume mescolare delicatamente i tuorli aggiungere piano piano la farina con la fecola setacciata insieme ed infine aggiungere il burro sciolto con il cioccolato colare circa 800/900grami per cornice 60/40 cottura 200°Cper 10m

croccante nocciola

gr 300 streusel al cacao
gr 60 cioccolato al latte
gr 60 cioccolato fondente
gr 120 ecalt 'or
gr 200. pasta nocciole

mescolare al cutter lo stroisel con l' eclait d'or aggiungere i cioccolati fusi e miscelare bene .

crema leggera allo zabaione

gr 280 marsala
gr 160 zucchero
gr 40 acqua
gr 160 tuorli
gr 26 amido per crema
gr 42 gelatina animale idratata
gr 250 panna semimontata

portare a bollore il marsala ed aggiungere il composto realizzato miscelando acqua ,amido,zucchero e tuorli ,portare a cottura e raffreddare fino a 20 °C aggiungere la panna semimontata e la gelatina sciolta

cremoso al caffè

gr 175 panna

gr 6 caffè liofilizzato

gr 18 caffè in chicchi

gr 36 gelatina animale idratata

gr 300 cioccolato fondente

gr 350 panna semimontata

riscaldare la panna con il caffè liofilizzato e i chicchi di caffè lasciare in infusione per 15/20 minuti e filtrare , fare una ganache con il cioccolato ed aggiungere la gelatina animale sciolta aggiungere infine la panna semimontata .