



Ricetta N. RE000846

Registrata in data 09 Nov 2016 alle ore 09:43

da PAOLO GRAMAGLIA

Dolce è la notte di Dubai

"Dolce è la notte di Dubai" è il dessert che lo chef Paolo Gramaglia presenterà a Dubai per l'ottava edizione dell'Italian Cuisine&Wine World Summit, il più influente evento di promozione gastronomica italiana all'estero, voluta da itchefs-gvci.com e dal suo direttore generale Rosario Scarpato

Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il crumble di caprese

100 g di farina 00

75 g farina di mandorla

100 g di mandorle bianche tagliate a lamelle sottili

100 g di burro

100 g di zucchero

25 g cacao in polvere

Per il freddoloso al Tiramisù

60 g acqua

225 g di zucchero

150 g di tuorli

10 g di gelatina di pesce

500 g di panna

300 g di mascarpone

Per il morbido di datteri

450 g di cioccolato bianco

50 g cioccolato al latte

400 g di panna

21 g di gelatina di pesce in fogli

120 g di polpa di dattero caramellato

Per la spugna verde

95 g latte

55 g di olio di semi di girasole

50 g di albume di uovo

10 g tuorli

95 g zucchero

50 g farina

5 g succo di zenzero fresco

Per i cilindretti di latte e quelli al caffè

100 g di latte

100 g di caffè

2,2 g di agar

14 g di gelatina di pesce in fogli

Per la salsa di the e camomilla

Una bustina di the e una bustina di camomilla.

60 g di zucchero

200 g di acqua

5 g di xsantana

Varie

250 g di frutti di bosco misti

Preparazione

Per il crumble di caprese: unire e impastare tutti gli ingredienti per formare una palla di composto che andiamo a congelare per poi grattugiarla su una placca da forno rivestita da carta forno cuocendo a 170° per 7 minuti.

Per freddoloso al Tiramisù: montare a neve l' albume. In un pentolino di acciaio formare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua portandolo alla temperatura di 121°. Versare lo sciroppo lentamente nella planetaria con l' albume montato a velocità planetaria media e continuare fino a quando il composto risulti freddo. Rinvenire la gelatina in acqua fredda e poi scioglierla lentamente in microonde con un goccio di panna. Montare la panna e amalgamare lentamente il mascarpone. Unire ora alla meringa la panna con il mascarpone e la gelatina amalgamare il composto e riempire delle semisfere di silicone. Congelare in abbattitore

Per il morbido ai datteri: frullate con un poco di acqua i datteri e poi setacciarli due volte. Sciogliere i due cioccolati in microonde lentamente e aggiungere la polpa di dattero e la panna. Rinvenire la gelatina in acqua strizzarla e scioglierla in microonde con un poco di panna e aggiungere al composto. Riempire degli stampini di silicone a forma di quenelle e congelare in abbattitore

Per la spugna verde: unire tutti gli ingredienti in una bastardella di acciaio per ultima la farina. Mettere il composto in un sifone con due cariche di gas per crema e farlo riposare in frigo per almeno due ore. Riempire dei bicchierini di plastica e cuocere a microonde a potenza media.

Per i cilindretti di latte e quelli al caffè: dividere in parti uguali l' agar agar e la gelatina di pesce ammorbidita in acqua fredda in parti uguali tra il latte e il caffè. Passare al mixer ad immersione il composto di latte e riempire con il composto un biberon da cucina. Con questo riempire delle cannuce da bibite e farle riposare in frigo. Passare al mixer ad immersione il composto di caffè e riempire con il composto un biberon da cucina. Con questo riempire delle cannuce da bibita e farle riposare in frigo.

Per la salsa di the e camomilla: inserire le bustine di the e camomilla nell' acqua zuccherata, dopo qualche minuto filtrare l' infuso e aggiungere l' xsantana. Frullare al mixer ad immersione e riempire un biberon da cucina.

Preparazione del piatto: al centro un piatto piano bianco capiente e lucido fare un arco con il crumble di caprese, ai due estremi mettere il freddoloso al tiramisù e il morbido ai datteri. Aggiungere in bellavista la spugna i frutti di bosco e la salsa di the e camomilla.