



[PASTICCIERI]

TORRONE MORBIDO "TUTTIFRUTTI"

INGREDIENTI

- 215g Acqua
- 650g Zucchero vagliato medio
- 55g Sciroppo di glucosio in polvere
- 430g Miele di acacia
- 110g Uova (albume)
- 55g Zucchero vagliato medio
- 90g Arancia candita a cubetti
- 450g Mandorle intere pelate Ventura
- 450g Nocciole tostate intere Ventura
- 75g Pistacchi Ventura
- 75g Noci gherigli Ventura
- 40g Pinoli Ventura
- 180g Albicocche disidratate Ventura
- 180g Prugne disidratate
- 100g Ostia

PREPARAZIONE

Cuocere a 146°C lo zucchero (720g) con l'acqua e lo sciroppo di glucosio. Mettere in una pentola il miele ma senza accendere il fuoco.

Quando lo zucchero sarà arrivato a circa 118°C, accendere il fuoco sotto la pentola del miele e cuocerlo fino a 125°C, poi versarlo subito sugli albumi che stanno montando con la frusta con i 60 grammi di zucchero e immediatamente dopo versare lo zucchero che nel frattempo sarà arrivato a 146°C.

Lasciare girare ancora un po', facendo sbiancare il composto ma senza montarlo eccessivamente (circa 4/5 minuti), poi aggiungere la frutta secca molto calda (N.B. Se necessario, prima di questa operazione sostituire la frusta con la foglia).

Trasferire il composto in una teglia con un foglio di ostia sopra e sotto, mettervi un peso sopra e lasciar raffreddare bene prima di staccare in stecche della dimensione a piacere.



[PASTICCIERI]

DACQUOISE ALLE NOCI VENTURA E GORGONZOLA

INGREDIENTI

PER LA DACQUOISE ALLE NOCI

- 200g Uova (albume)
- 70g Maltitolo
- 70g Inulina
- 100g Mandorle in farina
- 100g Noci in farina
- 50g Farina 180 w
- 50g Inulina
- 8g Sale

PER LA CREMA DI GORGONZOLA

- 250g Panna al 35% di materia grassa
- 120g Burro
- 250g Formaggio gorgonzola
- 8g Gelatina in polvere
- 50g Porri
- Q.B. Sale e pepe

PER LA DECORAZIONE

- 50g Noci Ventura trasformate in granella
- 100g Sedano
- 10g Maggiorana

PREPARAZIONE

PER LA DACQUOISE

Montare gli albumi con il maltitolo e l'inulina fino ad ottenere una massa soffice e stabile. Miscelate tutte le farine e dopo averle setacciate unitele delicatamente, dal basso verso l'alto, alla massa di albumi. Stendete l'impasto sulla carta da forno allo spessore di 1cm. Spolverizzate con la granella di noci ed infornate a 180°C con valvola aperta per 10 minuti circa. A fine cottura abbattete immediatamente in modo da mantenere la giusta umidità.

PER LA CREMA DI GORGONZOLA

Fate soffriggere il porro tritato con una parte di burro della ricetta, quindi bagnate con un bicchiere di acqua e lasciate cuocere a fuoco basso fino a far evaporare del tutto l'acqua. Unite a questo punto la panna, il resto del burro e il gorgonzola. Pastorizzate il tutto fino a 85°C quindi frullate unendo la gelatina reidratata in 5 volte il suo peso d'acqua. Aggiustate di sale e pepe, se necessario.

PER LA COMPOSIZIONE FINALE

Mettete sul fondo di un quadro d'acciaio la dacquoise, versatevi sopra la crema di gorgonzola, mettete un altro foglio di dacquoise e ancora crema di gorgonzola. Terminare con la dacquoise. Abbattere negativamente. Tagliare il prodotto ancora congelato a quadratini, gelatinare con gelatina kappa e decorare con un ricciolo di sedano e una fogliolina di maggiorana.



[PASTICCIERI]

PISTACHE ABSOLUE

INGREDIENTI

- 1.000g Pasta choux per éclairs *

PER LA CREMA AL PISTACCHIO ASSOLUTO

- 560g Latte intero
- 560g Uova intere
- 250g Zucchero semolato
- 30g Gelatina in polvere
- 140g Pistacchi in pasta
- 400g Burro

PER LA SPUGNA VERDE AL PISTACCHIO

- 50g Pistacchi in farina
- 15g Farina 180 w
- 50g Zucchero semolato
- 80g Uova (albume)
- 50g Uova (tuorlo)
- 5g Olio di riso
- 1g Colorante giallo
- 1g Colorante verde pistacchio

PER LA PASTA SIGARETTA

- 50g Burro
- 50g Zucchero a velo
- 50g Uova (albume)
- 50g Farina 180 w
- 1g Colorante giallo
- 1g Colorante verde pistacchio

PER IL MONTAGGIO

- 100g Gelatina neutra a freddo
- 50g Pistacchi interi Ventura
- 100g Cioccolato bianco

* la preparazione della pasta choux verrà spiegata nel dettaglio sul retro del foglio

PREPARAZIONE

PER LA PASTA SIGARETTA VERDE

Lavorare il burro morbido con lo zucchero a velo, unire a filo l'albume liquido, quindi la farina e per ultimo colorare a piacere, in questo caso verde.

PER LA COTTURA DELLA PASTA CHOUX*

Dressare l'impasto ancora tiepido utilizzando un sac à poche munito di bocchetta n. 13 rigata fitta, su teglie leggermente unte oppure allestite con l'apposito tappetino microforato, formando dei bastoncini di 11cm di lunghezza.

Con la pasta sigaretta preparata in precedenza colorata di verde, formare con l'aiuto di un sac à poche senza bocchetta, una riga centrale quanto tutta la lunghezza dell'éclair.

Preriscaldare il forno ventilato a 250°C; una volta raggiunta la temperatura infornare la teglia di choux, chiudere la porta del forno e aspettare 20 secondi circa, quindi spegnere il forno.

Lasciar gonfiare così la pasta a forno spento per circa 15 minuti, trascorso tale tempo accendere nuovamente il forno ma stavolta alla temperatura di 170° e lasciar cuocere per altri 20/25 minuti, fino a doratura e asciugatura degli éclairs.

PER LA CREMA AL PISTACCHIO ASSOLUTO

Miscelare uova intere e zucchero semolato, unire il latte intero bollente e cuocere come una crema inglese. Unire la gelatina idratata fuori dal fuoco, quando la crema arriva a circa 45°C mixare unendo il burro e la pasta pistacchio. Raffreddare completamente.

PER LA SPUGNA VERDE AL PISTACCHIO

Miscelare la farina di pistacchi con lo zucchero, la farina di frumento e i colori.

Unire i tuorli e gli albumi, quindi montare in planetaria. A fine montatura unire l'olio di riso. Mettere questo composto negli stampini di silicone e infornare per 30 secondi a microonde. Una volta cotta, capovolgere sottosopra e far raffreddare.

PER IL MONTAGGIO

Lucidare gli éclairs con la gelatina neutra. Riempire dall'alto gli éclairs facendo fuoriuscire uno spuntone di crema. Guarnire con pezzetti di spugna verde, pistacchi tagliati a metà e placchettine di cioccolato bianco.

*PASTA CHOUX PER ÉCLAIRS

INGREDIENTI

- 400g Burro
- 525g Acqua
- 238g Latte intero
- 375g Farina 260w
- 950g Uova intere
- 7g Sale
- 7g Zucchero semolato

PREPARAZIONE

Mettere in una pentola l'acqua, il latte, il burro a pezzetti, lo zucchero, la vaniglia e il sale. Portare il tutto a bollore, quindi versare tutto d'un colpo la farina mescolando con una frusta e cuocendo fino a formare un composto che si stacca dalle pareti. Trasferire il tutto in planetaria con la frusta ed incorporare poco alla volta, a pastello ancora caldo, le uova intere, ricordandosi che la dose di uova non è necessariamente fissa, ma variabile secondo diversi fattori, quali ad esempio il tipo di farina, i minuti di cottura del pastello sul fornello, e il tipo di planetaria utilizzata. Si tenga presente che la consistenza finale della pasta choux dovrà essere molto simile a quella di una crema pasticceria bella cremosa.