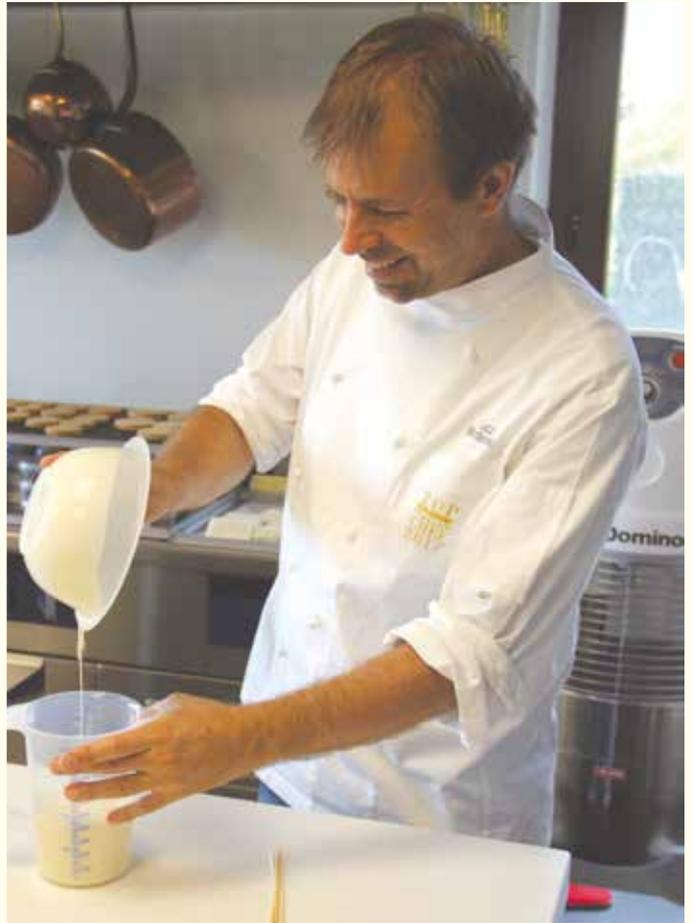


*Incontri*

***Le monoporzioni  
di Luca Montersino***





## Ricetta del Bb-8

*Ingredienti* Per la Namelaka al cioccolato  
al latte e passion fruit

Cioccolato al latte cacao 46% <i>Grand Cru Los Bejucos Agostoni</i>	gr.	250
Panna 35% m.g.	"	500
Zucchero semolato	"	180
Gelatina in polvere	"	16
Panna 35% m.g.	"	500
Frutto della passione in purea	"	200

*Per la Gelè al passion fruit*

Acqua	gr.	100
Zucchero semolato	"	120
Gelatina in polvere	"	12
Destrosio	"	40
Frutto della passione in purea	"	300



### **Per la Namelaka al cioccolato al latte e passion fruit**

Bollire la prima panna con lo zucchero e versare sul cioccolato al latte e gelatina idratata. Mixare bene unendo panna fredda e subito dopo la purea di passion fruit ben fredda. Lasciare riposare una notte in frigorifero.

### **Per la Glassa bianca**

Cuocere acqua, zucchero e glucosio a 103°C, versare il tutto su latte condensato, gelatina idratata e cioccolato bianco; mixare unendo i colori. Lasciar riposare una notte in frigorifero.

### **Per la Glassa Igloo**

Sciogliere il cioccolato bianco ed unirlo al burro di cacao fuso a parte.

### **Per la Gelè al Passion fruit**

Idratare la gelatina in 5 volte il suo peso di acqua, quindi scioglierla a microonde e unirla allo sciroppo di acqua, zucchero e destrosio.



### **Per la Spugna bianca**

Uova albume	gr.	135
Zucchero semolato	"	120
Burro	"	65
Farina 180 w	"	30
Colorante bianco idrosolubile (E171)	"	5

### **Per la Glassa bianca**

Ciocolato bianco Bianco Bio Agostoni	gr.	300
Acqua	"	150
Zucchero semolato	"	300
Sciroppo di glucosio	"	300
Latte condensato	"	200
Gelatina in polvere	"	20
Biossido di titanio	"	10
Colorante argento perlato	"	10

### **Per la Glassa Igloo**

Ciocolato bianco Edelweiss Icam Linea Professionale	gr.	500
Burro di cacao Icam Linea Prof.	"	500

### **Per la Sablè**

Farina 180 w	gr.	100
Mandorle in farina	"	100
Zucchero semolato	"	100
Burro	"	100
Sale	"	1

### **Per la finitura**

Argento in fogli (E174)	gr.	1
Passion fruit	"	100

**Totale peso a crudo** gr. 5.365



*segue*

Unire poi la polpa di passion fruit e mescolare bene. Versare negli stampini in silicone (forma sfera piccola), congelare.

**Per la Sablè**

Impastare tutti gli ingredienti insieme, quindi stendere tra due silpat. Congelare, cappare in dischi appena più grandi della monoporzione e cuocere in forno a 170°C, appoggiando su silpat microforati.

**Per la Spugna bianca**

Mescolare tutti gli ingredienti insieme mixandoli, caricare un sifone quindi sifonare in

stampini in cartoncino e cuocere a microonde alla massima potenza per 30/40 secondi.

**Per il montaggio**

Montare in planetaria la namelaka ormai ben fredda, riempire quindi gli stampi in silicone (forma sfera monoporzione), inserire la gelè al passion congelata e livellare bene. Congelare bene, smodellare e poi glassare con la glassa pinguino e poi con la glassa bianca.

**Per la finitura**

Appoggiare la monoporzione sopra la sablè, quindi decorare con foglia argento, semi di passion fruit e pezzi di spugna bianca. ■



## Ricetta del Cocco-la

### Ingredienti *Per la Namelaka al cocco*

Cioccolato Bianco Bio <i>Agostoni</i>	gr.	400
Panna 35% m.g.	"	500
Zucchero semolato	"	60
Gelatina in polvere	"	15
Panna 35% m.g.	"	500
Cocco polpa	"	500
Vaniglia in bacche bourbon	"	1

### *Per la Glassa bianca*

Acqua	gr.	150
Zucchero semolato	"	300
Sciroppo di glucosio	"	300
Latte condensato	"	200
Gelatina in polvere	"	20
Cioccolato bianco	"	300
Edelweiss Icam Linea professionale		
Biossido di titanio	"	10
Colorante argento perlato	"	10





*segue ingredienti Cocco-la*

*Per la Gelè al cocco e tequila*

Cocco polpa	gr.	500
Gelatina in polvere	"	13
Zucchero semolato	"	100
Tequila	"	30

*Per la Spugna bianca*

Uova albume	gr.	135
Zucchero semolato	"	120
Burro	"	65
Farina 180 w	"	30
Colorante bianco idrosolubile (E171)	"	5

*Per il fondo croccante al pistacchio*

Corn flakes	gr.	100
Pistacchi pralinati in pasta	"	50
Cioccolato bianco Edelweiss Icam Linea Professionale	"	50
Granella di cacao Bio Agostoni	"	15



*Per la Sablè*

Farina 180 w	gr.	100
Mandorle in farina	"	100
Zucchero semolato	"	100
Burro	"	100
Sale	"	1

*Per la finitura*

Cocco fresco	gr.	200
Cacao 22/24 National Arriba monorigine Ecuador Agostoni	"	20
Gelatina neutra	"	300
Crue di cacao	"	20
Cocco rapè	"	100



### ***Per la Namelaka al cocco***

Bollire la prima panna con lo zucchero e versare sul cioccolato bianco e gelatina idratata. Mixare bene unendo panna fredda, purea di cocco e vaniglia. Lasciare riposare una notte in frigorifero.

### ***Per la Glassa bianca***

Cuocere acqua, zucchero e glucosio a 103°C, versare il tutto su latte condensato, gelatina idratata e cioccolato bianco; mixare unendo i colori. Lasciar riposare una notte in frigorifero.

### ***Per il fondo croccante***

Sciogliere il cioccolato ed unirlo alla pasta di pistacchio pralinata. Versare il tutto sopra i corn flakes e il crue di cacao. Mescolare bene e tenere da parte.

### ***Per la Gelè al cocco e tequila***

Idratare la gelatina in 5 volte il suo peso di acqua, quindi scioglierla a microonde e unirla alla polpa di cocco. Unire lo zucchero e la tequila, quindi mescolare bene. Versare negli stampini in silicone (forma stone piccola) fino a tre quarti, congelare e riempire poi l'ultimo quarto con il fondo croccante, quindi congelare nuovamente.

### ***Per la Sablè***

Impastare tutti gli ingredienti insieme, quindi stendere tra due silpat. Congelare, coppare in dischi appena più grandi della monoporzione e cuocere in forno a 170°C, appoggiando su silpat microforati.

### ***Per la Spugna bianca***

Mescolare tutti gli ingredienti insieme mixandoli, caricare un sifone quindi sifonare in stampini in cartoncino e cuocere a microonde alla massima potenza per 30/40 secondi.

### ***Per il montaggio***

Montare in planetaria la namelaka ormai ben fredda, riempire quindi gli stampi in silicone (forma stone monoporzione), inserire la gelè di cocco congelata e livellare bene. Congelare bene, smodellare e poi glassare con la glassa bianca. Puntinare con cacao, quindi glassare nuovamente ma con la gelatina neutra.

### ***Per la finitura***

Decorare con fettine di cocco ricavate con un pelapatate, il crue di cacao, la spugnabianca e il cocco rapè in base alla monoporzione.

■

*continua*



## Ricetta monoporzione Rio

### *Ingredienti Per la Namelaka al cocco*

Cioccolato bianco <i>Bianco Bio Agostoni</i>	gr.	400
Panna 35% m.g.	"	500
Zucchero semolato	"	60
Gelatina in polvere	"	15
Panna 35% m.g.	"	500
Cocco polpa	"	500
Vaniglia in bacche bourbon	"	1

### *Per la Glassa allo zafferano*

Acqua	gr.	150
Zucchero semolato	"	300
Sciroppo di glucosio	"	300
Latte condensato	"	200

Gelatina in polvere	gr.	20
Cioccolato bianco <i>Bianco Bio Agostoni</i>	"	300
Colorante giallo	"	10
Zafferano in polvere	"	0,5

### *Per la Gelè tropicale*



Ananas in purea	gr.	400
Guava in purea	"	200
Papaya in purea	"	200
Zucchero semolato	"	180
Gelatina in polvere	"	22
Destrosio	"	60



*Per la Sablè*

Farina 180 w	gr.	100
Mandorle in farina	"	100
Zucchero semolato	"	100
Burro	"	100
Sale	"	1

*Per la finitura*

Cioccolato bianco Edelweiss	gr.	200
Icam Linea professionale		
Ananas fresco	"	200
Gelatina neutra	"	50
Oro in fogli	"	0,1
<b>Totale peso a crudo</b>	<b>gr.</b>	<b>5.169</b>



## **Per la Namelaka al cocco**

Bollire la prima panna con lo zucchero e versare sul cioccolato bianco e gelatina idratata. Mixare bene unendo panna fredda, purea di cocco e vaniglia.

Lasciare riposare una notte in frigorifero.

## **Per la Glassa allo zafferano**

Cuocere acqua, zucchero e glucosio a 103°C, versare il tutto su latte condensato, gelatina idratata e cioccolato bianco; mixare unendo il colore giallo e lo zafferano. Lasciar riposare una notte in frigorifero.

## **Per la Sablè**

Impastare tutti gli ingredienti insieme, quindi stendere tra due silpat. Congelare, coppare in dischi appena più grandi della monoporzione e cuocere in forno a 170°C, appoggiando su silpat microforati.

## **Per la Gelè tropicale**

Mixare tutti i frutti insieme allo zucchero e al destrosio, unire poi la gelatina sciolta a microonde solo dopo averla idratata con acqua fredda pari a 5 volte il suo peso.

Colare negli stampi più piccoli della monoporzione e congelare. Colarne anche una parte per la decorazione in stampini in silicone a griglia e congelare anche questi.

## **Per il montaggio**

Montare in planetaria la namelaka ormai ben fredda, riempire quindi gli stampi in silicone (forma cilindro basso monoporzione), inserire la gelè di tropicale congelata e livellare bene. Congelare bene, smodellare e poi glassare con la glassa allo zafferano. Congelare una parte di namelaka negli stampini a quenelle in silicone, verranno poi usate per la decorazione.



## **Per la finitura**

Appoggiare sopra alle monoporzioni glassate di giallo una quenelle di namelaka al cocco glassata di bianco e striata di giallo. Decorare con la gelè ai frutti tropicali a spirale tagliata a metà, dadini di ananas e infine una foglia d'oro a coprire il buchino dello stecchino usato per glassare la quenelle. Completare con una foglia di ananas e una banda di cioccolato bianco sottile tutto intorno. □