

Proposte al piatto di Davide Tasinato/Artigeniale



Pavlova tropicale

***Monoporzione al piatto con semifreddo alla crema chantilly,
gelee tropicale e salsa al cioccolato***

Ingredienti

**MERINGA DA FORNO
al cocco**

GELEE TROPICALE

**SEMIFREDDO
chantilly**

SALSA AL CIOCCOLATO

Meringa da forno al cocco

Albume	200 gr
Zucchero	400 gr
Vaniglia	q.b.
Cocco rapè	q.b.
Totale:	600 gr

Procedimento

Inserire in planetaria l'albume ed un terzo di zucchero ed iniziare a montare.

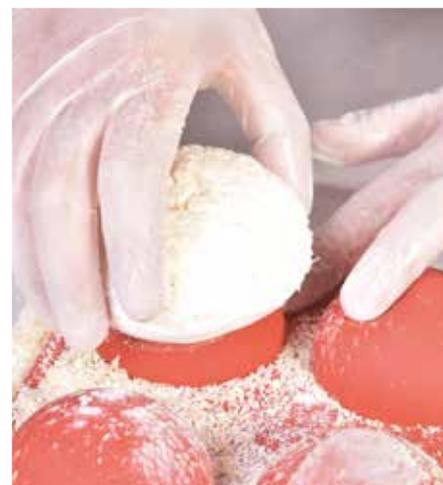
Quando sulla meringa si vedono i primi segni della frusta aggiungere il secondo terzo di zucchero.

Montare fino a consistenza sostenuta. Aggiungere quindi la rimanente parte di zucchero e far girare ancora per 3 minuti.

Inserire il composto ottenuto all'interno di un sac a pochès.

Con la bocchetta liscia colare sullo stampo a cupola la meringa fino ad ottenere una semi-sfera. Spolverare di cocco rapè ed attaccarlo alla meringa.

Cuocere in forno a 100°C per 4 ore in modo che la meringa resti bianca.



Pavlova tropicale

Gelee tropicale



Purea di Mango	200 gr
Purea di Passion	125 gr
Cocco disidratato	150 gr
Zucchero	250 gr
Sciroppo di glucosio 60DE	250 gr
Gelatina alimentare	23 gr
Acido citrico	2 gr
Totale:	1.000 gr

Procedimento

Dosare tutti gli ingredienti e cuocerli a 100°C a microonde o su un cutter riscaldante. Versare ancora caldo nello stampo a mezza sfera prescelto e far raffreddare a temperatura positiva.

Abbattere di temperatura fino ad indurimento. Sformare dallo stampo e tagliare nella forma desiderata.



Salsa al cioccolato

Panna	300 gr
Cioccolato fondente	200 gr
Cacao 22:24	100 gr
Glucosio	400 gr
sciroppo 60DE	
Totale:	1.000 gr

Procedimento

Dosare tutti gli ingredienti e cuocerli ad 80°C come di consuetudine, far raffreddare in positivo.



Semifreddo chantilly

Meringa italiana	300 gr
Panna montata	650 gr
Mascarpone fresco	100 gr
Vaniglia	1/2 pz
Totale:	1.050 gr

Procedimento

Inserire in planetaria la panna fresca, il mascarpone e la vaniglia. Montare il tutto a consistenza cremosa, non troppo densa.

Dosare la meringa all'italiana all'interno di un recipiente e aggiungere in due volte la montata di panna e mascarpone, avendo cura di mescolare delicatamente il composto per amalgamare tutti gli ingredienti.

Pavlova tropicale

Realizzazione dessert

Montare il semifreddo inserendo all'interno del guscio di meringa al cocco la salsa al cioccolato.

Coprire lo strato di salsa al cioccolato un disco di biscuit al cacao ed inserire il tutto in abbattitore.

Una volta raffreddato il tutto aggiungere sopra al centro la semisfera di gelatina tropicale.

Con un sac a poches dotato di bocchetta a stella creare una spirale di semifreddo convergente al centro che vada a coprire la semisfera di gelatina tropicale.

Abbatte di temperatura in modo da indurire il tutto.



Decorazione Presentazione

Togliere l'elaborato ottenuto dall'abbattitore.

Con un cornetto creare su tutta la preparazione delle gocce di gelatina tropicale. Inserire quindi delle merinquette a bastoncino spolverate di cocco rapè. Terminare la decorazione con alcune foglie di menta.

Presentare il prodotto realizzando sul piatto una pennellata circolare di salsa al cioccolato e posizionare il prodotto al centro della stessa.

□

