

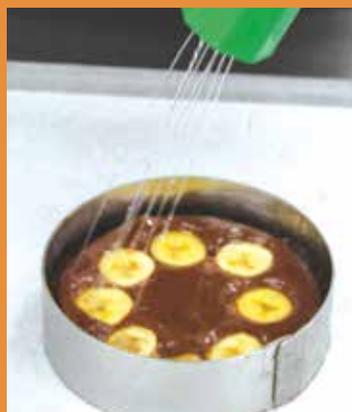


Primitivo Esotico

di Salvatore Toma

Biscotto al cioccolato Bagna 81% cacao min.

Pasta di mandorla 60%	1.200 gr
Tuorli	800 gr
Uova	500 gr
Zucchero	300 gr
Albumi	1.100 gr
Zucchero	400 gr
Burro	440 gr
Cioccolato Fondente cacao 81% Grand Cru Bagna nativo Agostoni	500 gr
Farina debole	400 gr
Cacao 10/12 monorigine Perù Agostoni	200 gr
Banane a fettine	500 gr



Bagna Acerola Fruteiro
1.000 gr sciroppo 30 Bè
750 gr Acerola

Emulsionare la pasta di mandorle con tuorli, uova e zucchero, nel frattempo montare a spuma albumi e zucchero.

Sciogliere il burro con il cioccolato Bagna ed aggiungerlo al composto di pasta di mandorla emulsionato; una volta uniforme, versare lentamente il composto sulla spuma di albumi e non appena il



Gelée all'Acerola Fruteiro



Acerola Fruteiro	900 gr
Zucchero	200 gr
Succo di limone	30 gr
Pectina NH	18 gr
Zucchero	50 gr

tutto sarà omogeneo aggiungere le polveri.

Versare il composto negli anelli per circa 1 cm, appoggiare sopra le banane affettate a raggiera e cuocere a 165°C per 14-16 minuti.

Una volta cotta la preparazione, innaffiare con la bagna Acerola, infine passare nell'abbattitore.

Riscaldare l'Acerola con lo zucchero e il succo di limone. Togliere dal fuoco ed aggiungere la pectina NH miscelata con lo zucchero.

Continuare a cuocere sino ad addensare il composto: fare la prova prendendo con il cucchiaino un po' di composto, versando una goccia che do-

vrà risultare sferica, come da foto. La cottura sarà giusta, se invece la goccia si "siede" continuare a cucere oppure verificare con il rifrattometro se il risultato porta a 50° Brix. Versare sull'anello di biscotto al cioccolato Bagua in precedenza abbattuto ed abbattere nuovamente.

La Pasticceria del Gelatiere



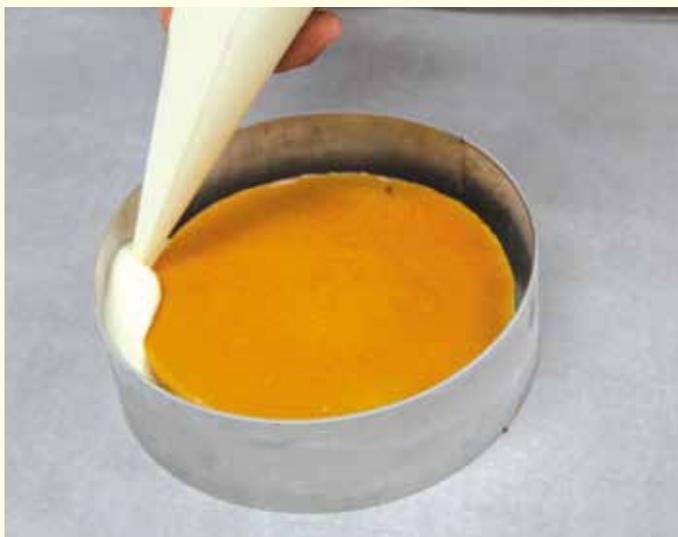
Mousse al Bianco Bio

Latte intero	120 gr
Miele d'acacia	50 gr
Colla di pesce	18 gr
Acqua fredda	90 gr
Cioccolato Bianco Bio Agostoni	550 gr
Panna 35% semimontata	750 gr

Bollire il latte con il miele, aggiungere la colla di pesce ammorbidita e poi il cioccolato bianco: emulsionare il composto.

Aggiungere la panna semimontata. Smodellare l'anello con il biscotto e gelée e porlo in uno di 2 cm più largo. Colare la mousse sino a riempire la fascia inox, abbattere 20 minuti e poi rilisciare. Abbattere definitivamente. Smodellare e glassare con la glassa Acerola.





Glassa all'Acerola della Fruteiro

Acqua	600 gr
Acerola Fruteiro	650 gr
Sciroppo glucosio 42DE	850 gr
Zucchero	1.850 gr
Zucchero	200 gr
Pectina nappage	50 gr
Soluzione 1:1 acido citrico	20 gr
Colla di pesce	35 gr
Acqua fredda	175 gr

Riscaldare l'acqua, l'acerola, lo zucchero e il glucosio, fuori dal fuoco aggiungere miscelando la pectina nappage premiscelata con lo zucchero, continuare a cuocere sino a 106°C.

A fine cottura aggiungere la soluzione e la colla di pesce reidratata.

Porre in frigo. Riscaldare a 30-35°C, emulsionare e glassare.

Decorare con strisce di cioccolato bianco temperato, come da foto.

La Pasticceria del Gelatiere

