

DESSERT



al piatto

Massimiliano Alajmo

Alfredo Chiocchetti

Enzo De Pra

Ernst Knam

BIBLIOTHECA CULINARIA



Zuppa fredda di melone con Porto ghiacciato

[Porzioni 4]

[pag. 34]

Per la zuppa di melone:

400 g di polpa di melone
il succo di 1/2 limone
1/2 baccello di vaniglia
35 g di zucchero
3-4 foglioline di menta

Per il sorbetto al Porto:

230 g di Porto rosso
75 g di zucchero
1,4 dl di acqua
15 g di glucosio
8 g di albume pastorizzato

Per la guarnizione:

80 g di fragoline di bosco
1/2 melone
8 more
50 g di mirtilli
8 lamponi
1 kiwi
alcune foglie di melissa

Per lo zucchero tirato:

165 g di zucchero di canna raffinato
46 g di glucosio
5,5 cl di acqua

Preparare la zuppa di melone. Dividere il baccello di vaniglia in due, asportare i semi interni con la punta di un coltello e metterli nel frullatore insieme alla polpa di melone, al succo di limone ed allo zucchero; il baccello della vaniglia verrà utilizzato per profumare altre preparazioni. Azionare il frullatore, versare in una ciotola, aggiungere la menta tagliata a julienne e porre in frigorifero.

Preparare il sorbetto al porto. Preparare uno sciroppo con lo zucchero, l'acqua ed il glucosio indicati, lasciare raffreddare dopodiché aggiungere il porto. Versare nella gelatiera facendo rapprendere il sorbetto ed unendo l'albume a tre quarti della lavorazione.

Preparare lo zucchero tirato. Portare ad ebollizione lo zucchero con l'acqua indicata poi aggiungere il glucosio e cuocere fino a 150-155° C. Versare su un piano di marmo spatolare finché lo zucchero avrà raggiunto la giusta temperatura ed elasticità quindi tirare dei nastri della forma voluta.

Con uno scavino ricavare 20 palline scavando la polpa del melone.

Sistemare i frutti di bosco, le palline di melone ed il kiwi tagliato a cubetti nelle fondine, versare sopra la zuppa di melone ben fredda, porre al centro una quenelle di sorbetto, decorare con le foglie di melissa e lo zucchero tirato quindi servire immediatamente.



Crema di pere con gelatina di sambuco

| Porzioni 4

pag. 66 |

3 pere Williams
200 g di panna
120 g di zucchero
1,5 g di gelatina in fogli
2 tuorli
400 g di bacche mature di sambuco
1 limone
1/2 cucchiaino di Grand Marnier
alcune foglie di melissa

Sbucciare una pera, tagliarla a pezzetti e cuocerla in una casseruola unendo qualche cucchiaio di acqua se fosse necessario. A cottura ultimata ridurre in purea.

Passare al setaccio le bacche di sambuco, mettere il denso sciroppo ottenuto in una piccola casseruola e cuocere a fuoco bassissimo per due-tre ore facendo ridurre di tre quarti. Pesare la polpa cotta ed unire lo stesso peso di zucchero; riportare sulla fiamma mescolando e cuocere ancora dolcemente per circa 10 minuti profumando con il Grand Marnier, le foglie intere di melissa, un po' di scorza grattugiata di limone e 1-2 cucchiaini di succo di limone.

In un polsonetto montare i tuorli con 30 g di zucchero poi portare su un bagnomaria caldo e fare addensare a zabaione sbattendolo con una frusta. Estrarre dall'acqua ed aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e 100 g di passato di pere. Mescolare bene, lasciare raffreddare completamente quindi incorporare delicatamente la panna montata.

Mettere in uno stampo e lasciare rassodare in frigorifero per almeno tre ore.

Dividere in due le pere rimaste eliminando una parte di polpa se i pezzi risultano troppo grandi, pennellare con succo di limone quindi sistemare in quattro bicchieri. Versare uno strato di gelatina di sambuco ancora tiepida e lasciare rapprendere in frigorifero. Estrarre, finire con un cubetto di crema di pere e servire guarnendo con le foglie di melissa.

Variante: Si può versare la crema di pere ancora allo stato cremoso sulla gelatina di sambuco già solida e poi mettere il tutto in frigorifero per almeno tre ore affinché la crema di pere rapprenda.



Tortino ai due cioccolati

[Porzioni 6/8]

[pag. 82]

un disco di pan di Spagna di 17 cm di diametro e spesso 4-5 mm (vedere ricetta base)

1° impasto:

140 g di cioccolato bianco

50 g di burro

230 g di panna

60 g di tuorli

60 g di zucchero

50 g di glucosio

2° impasto:

100 g di cioccolato fondente

90 g di burro

230 g di panna

30 g di tuorli

120 g di zucchero

50 g di glucosio

2 cl di rhum

3° impasto:

100 g di acqua

50 g di cacao amaro

50 g di zucchero

5 g di gelatina in fogli

Preparare il 3° impasto. Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Mescolare a parte zucchero e cacao, aggiungere l'acqua e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina, lasciare raffreddare poi mettere in frigorifero e fare rapprendere.

Preparare il 1° impasto. Sciogliere le scaglie di cioccolato a bagnomaria avendo l'accortezza di non superare i 45° C. In un pentolino far bollire insieme panna, burro, glucosio e metà zucchero. A parte amalgamare il rimanente zucchero con i tuorli, unire la panna bollente, mescolare bene quindi incorporare il cioccolato fuso. Riporre in congelatore per 3 ore.

Preparare il 2° impasto procedendo allo stesso modo del primo aggiungendo, questa volta, il rhum nella panna bollente.

Togliere dal congelatore il secondo impasto e montarlo con una frusta meccanica finché sarà ben amalgamato ed il suo colore schiarito. Con il disco di pan di Spagna foderare il fondo di uno stampo a cerniera avente un diametro di 17 cm ed alto 6 cm; stendere sopra un quarto dell'impasto lavorato poi porre in congelatore a solidificare. Rimettere nel congelatore anche l'impasto non utilizzato.

Prendere lo stampo dal congelatore, montare con la frusta meccanica anche il 1° impasto e stenderlo lasciando un centimetro dal bordo (non deve quindi toccare il metallo). Porre nuovamente in congelatore a rapprendere dopodiché adagiare sopra la rimanenza del 2° impasto (dopo averlo nuovamente lavorato) andando a riempire anche la parte intorno al metallo precedentemente lasciata libera.

Rivestire completamente con il 3° impasto livellando bene la superficie e rimettere in congelatore ove il dolce va conservato. Al momento di servire eliminare l'anello a cerniera, dividere il dolce in metà e guarnire secondo fantasia.



Ananas croccante con mousse al rhum su latte di cocco fresco

| Porzioni 6

| pag. 112 |

2 baby ananas
750 g di zucchero
5 dl di acqua
2 dl di latte
2 tuorli
60 g di uvetta
8 cl di rhum a 60°
15 g di gelatina in fogli
180 g di albumi
2 noci di cocco

Versare 5 dl di acqua in una casseruola, unire 670 g di zucchero e portare ad ebollizione mescolando di tanto in tanto. Quando avrà raggiunto una densità di 30° B misurati con l'apposito termometro (densimetro o pesa sciroppi) spegnere e lasciare raffreddare.

Sbucciare gli ananas, tagliarli a fette sottili con l'affettatrice, sistemare in una pirofila, coprire con lo sciroppo preparato e lasciare macerare per 24 ore. Trascorso questo tempo, estrarre le fette, scolarle, disporle su una placca foderata con carta da forno ed infornarle a 100° C per circa 5-6 ore finché saranno completamente disidratate ed appariranno croccanti.

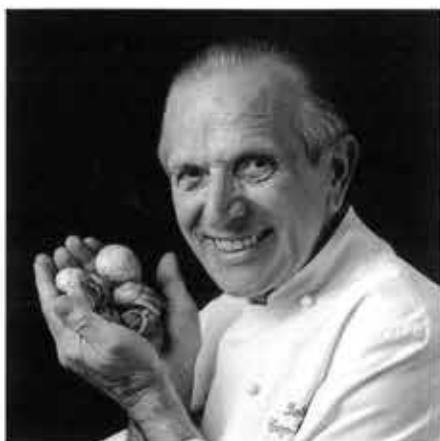
In un polsonetto sbattere i tuorli con 30 g di zucchero poi unire il latte bollente a filo e portare su un bagnomaria caldo sempre mescolando finché la crema velerà il cucchiaio (82° C). Unire la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata, togliere dal bagnomaria ed incorporare l'uvetta fatta ammorbidire nel rhum. Lasciare raffreddare poi aggiungere gli albumi montati a neve con 50 g di zucchero. Riempire ora uno stampo cilindrico con la mousse preparata, fare rassodare in frigorifero per alcune ore o in congelatore per circa mezz'ora poi scaldare il cilindro con un panno caldo in modo da sfilare la mousse dopodiché tagliare a dischetti.

Preparare ora 6 millefoglie individuali disponendo strati alternati di fettine di ananas e mousse al rhum.

Versare il latte di cocco sui piatti individuali, adagiare il millefoglie di ananas e decorare con nastri di noce di cocco disidratati in forno.



Sessanta dessert
indimenticabili
di quattro maestri
del grand finale



€ 31,00

ISBN 88-86174-16-0



9 788886 174169