

Crema cotta caramellata

Data Carico : 02/07/2019

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per la crema cotta caramellata	
220 Gr. uova tuorlo	11,53
100 Gr. Zucchero vagliato medio	5,24
15 Gr. rum bianco	0,78
250 Gr. Latte intero	13,10
750 Gr. panna al 35% di materia grassa	39,30
2 Gr. vaniglia in bacche bourbon	0,10
Per caramellare	
150 Gr. zucchero di canna grezzo	7,86
Per la decorazione	
100 Gr. lamponi freschi	5,24
100 Gr. fragole fresche	5,24
100 Gr. ribes rossi	5,24
1 Gr. oro in fogli	0,05
120 Gr. Gelatina neutra	6,28
Totale Peso a Crudo Gr.	1.908,00

Tipo Ricetta	: Pasticceria
Tipo Portata	: Dolci al piatto
Intolleranza	:
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	: + 4° C
Temper.Forno	: 100
Tempo.Forno	: 00:00'
Peso Crudo	: 1.908,00
Perc.Scarto	: 0,00 %
Peso Cotto	: 1.908,00
Costo Cotto	: 10,29
Costo Persona	: 10,30
Shel Life Ambiente	:
Shel Life +4	:
Shel Life -18	:

Amalgamare i tuorli con lo zucchero semolato e il rum, aggiungere il latte, la panna e la vaniglia bollenti e mescolare omogeneamente. Versare negli appositi piattini in ceramica, cuocere su una placca da forno a 120° C per circa 20 minuti circa (se possibile mettere un 20% di vapore nel forno, altrimenti cuocere in forno tradizionale, ma a bagnomaria alzando la temperatura a 140° C). Una volta cotte raffreddare immediatamente, quindi spolverare di zucchero di canna e caramellare con un cannello. Lucidare con la gelatina neutra. Servire subito decorando con dei frutti di bosco e la foglia oro.

Tartufo gelato nocciola con guazzetto di frutta

Data Carico	: 02/07/2019
Tipo Ricetta	: Pasticceria
Tipo Portata	: Dolci al piatto
Intolleranza	:
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	:
Temper.Forno	: 0
Tempo.Forno	: 00:00'
Peso Crudo	: 2.508,50
Perc.Scarto	: 0,00 %
Peso Cotto	: 2.508,00
Costo Cotto	: 7,51
Costo Persona	: 7,52
Shel Life Ambiente	:
Shel Life +4	:
Shel Life -18	:

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
per il guazzetto di frutta	
100 Gr. acqua	3,98
80 Gr. Zucchero vagliato medio	3,18
2,5 Gr. cannella in stecche	0,09
1 Gr. anice stellato	0,03
150 Gr. albicocche in purea	5,97
15 Gr. Mais cream	0,59
350 Gr. frutta mista	13,95
Per la glassa rocher	
300 Gr. cioccolato al latte	11,95
300 Gr. burro di cacao	11,95
100 Gr. nocciole in granella	3,98
per la finitura	
1.000 Gr. Gelato alla nocciola pura	39,86
10 Gr. menta in foglie	0,39
100 Gr. pan di spagna	3,98
Totale Peso a Crudo Gr.	2.508,50

Per il tartufo: Dosare il gelato negli stampi in silicone a sfera quindi congelare a -30° C. Una volta che le sfere di gelato saranno ben congelate, glassarle "ad immersione" nella glassa rocher. Tenere da parte in congelatore.

Per il guazzetto di frutta: fare uno sciroppo di acqua, zucchero e spezie. lasciare in infusione 10 minuti, filtrare, unire la polpa di albicocche, quindi la frutta a cubettini e infine legare con il mais cream. Tenere da parte in frigorifero

Per il montaggio del dolce: Adagiare sul piatto la sfera di gelato glassata, e disporre tutto intorno alla sfera un po di guazzetto di fragole e "ciuffi" di pan di spagna. Completare con i ciuffetti di menta fresca.

Tartare di fragole al lime con gelato al fiordilatte

Data Carico	: 02/07/2019
Tipo Ricetta	: Pasticceria
Tipo Portata	: verrine
Intolleranza	:
Ideatore	: Luca Montersino
Porzioni	: 1
Servire	:
Temper.Forno	: 0
Tempo.Forno	: 00:00'
Peso Crudo	: 1.825,00
Perc.Scarto	: 0,00 %
Peso Cotto	: 1.825,00
Costo Cotto	: 3,18
Costo Persona	: 3,19
Shel Life Ambiente	:
Shel Life +4	:
Shel Life -18	:

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
per il guazzetto di fragole	
100 Gr. acqua	5,47
80 Gr. Zucchero vagliato medio	4,38
10 Gr. lime buccia	0,54
150 Gr. fragole in purea	8,21
15 Gr. Mais cream	0,82
350 Gr. fragole fresche	19,17
per la finitura	
1.000 Gr. gelato al fior di latte	54,79
20 Gr. lime buccia	1,09
100 Gr. meringhette	5,47
Totale Peso a Crudo Gr.	1.825,00

Per il guazzetto di fragole al lime: fare uno sciroppo di acqua, zucchero e buccia di lime. Lasciare in infusione 10 minuti, filtrare, unire la polpa di fragole, quindi le fragole a cubettini e infine legare con il mais cream. Tenere da parte in frigorifero

Per il montaggio del dolce: Disporre nelle coppe il gelato al fiordilatte alternando con la tartare di fragole e decorare con la buccia di lime a julienne e qualche merighetta.

Gelato alla vaniglia e cioccolato, salsa mou alla liquirizia e sbrisolona alla cannella

Data Carico : 02/07/2019
 Tipo Ricetta : Pasticceria
 Tipo Portata : verrine
 Intolleranza :
 Ideatore : Luca Montersino
 Porzioni : 1
 Servire :
 Temper.Forno : 0
 Tempo.Forno : 00:00'
 Peso Crudo : 2.030,00
 Perc.Scarto : 0,00 %
 Peso Cotto : 2.030,00
 Costo Cotto : 4,61
 Costo Persona : 4,62
 Shel Life Ambiente :
 Shel Life +4 :
 Shel Life -18 :

INGREDIENTI :

Qt. U.M. Ingredienti	%
Per la salsa mou alla liquirizia	
225 Gr. zucchero semolato	11,08
220 Gr. panna al 35% di materia grassa	10,83
25 Gr. miele	1,23
10 Gr. liquirizia in polvere	0,49
per la sbrisolona alla cannella	
95 Gr. farina di riso	4,67
70 Gr. Farina di mais tipo fumetto	3,44
110 Gr. mandorle in farina	5,41
110 Gr. burro	5,41
25 Gr. uova intere	1,23
135 Gr. zucchero semolato	6,65
2 Gr. sale	0,09
3 Gr. cannella in polvere	0,14
Per la finitura	
500 Gr. gelato alla vaniglia	24,63
500 Gr. gelato al cioccolato	24,63
Totale Peso a Crudo Gr.	2.030,00

Per la salsa mou alla liquirizia: Caramellare a secco lo zucchero semolato, unire il miele, decuocere con la panna bollente, quindi fuori da fuoco unire la liquirizia in polvere. Raffreddare immediatamente.

Per la sbrisolona alla cannella: unire tutte le polveri insieme quindi impastare con il burro freddo usando le mani in modo da "sgranare" il tutto. Completare con le uova senza impastare troppo in modo da mantenere l'impasto unito ma sgranato. Cospargere il crumble su una teglia, congelare, quindi cuocere a 170° C per circa 10 minuti. Raffreddare e tenere da parte.

Per la finitura: stratificare nelle coppe il gelato alla vaniglia e quello al cioccolato, alternandoli con della salsa mou e della sbrisolona alla liquirizia.