

Ricetta del Pastry Chef Rossano Vinciarelli



Tipologia di ricetta: dessert al piatto
Vibrazioni dell'aria

FROLLA CROCCANTE

Lista spesa

- 160 gr burro
- 70 gr zucchero semolato
- 1 gr fior di sale
- 180 gr farina
- 14 gr albumi freschi

GELATINA NEUTRA

Lista spesa

- 1150 gr acqua
- 165 gr sciroppo di glucosio
- 135 gr zucchero semolato
- 4,5 gr pectina
- 15 gr zucchero semolato
- 60 gr acido citrico

PERE ABATE SALTATE AL VINO RONCHI

Lista spesa

- 375 gr Pere Abate a dadini
- 150 gr gelatina neutra
- 15 gr burro fresco
- 1/2 bacca di vaniglia
- 70 gr vino Ronchi
- 2,5 gr gelatina in fogli

PROCEDIMENTO

Procedimento per la frolla

Miscelare il burro con lo zucchero, unire il sale, la farina e infine l'albume.

Procedimento per la gelatina

Portare a bollire l'acqua, lo sciroppo di glucosio e 90 gr di zucchero semolato. In seguito unire alla miscela la pectina, il restante zucchero semolato (15 gr), l'acido citrico e portare il tutto alla temperatura di 90°. Far bollire per 1 minuto e lasciare raffreddare.

Procedimento pere saltate al vino ronchi

Riscaldare la padella, unire la gelatina, il burro e la vaniglia. Unire le pere a dadini, il vino e cuocere per 2 minuti. Togliere dal fornello e scolare, unire la gelatina e miscelare.



Ricetta del Pastry Chef Rossano Vinciarelli



Tipologia di ricetta: dessert al piatto
Vibrazioni dell'aria

CREMOSO AL TE' EARL GREY

Lista spesa

- 160 gr burro
- 70 gr zucchero semolato
- 1 gr fior di sale
- 180 gr farina
- 14 gr albumi freschi

PANNA COTTA LEGGERA AL LIMONE DI SORRENTO

- 570 gr panna
- 45 gr limone filangè
- 135 gr zucchero semolato
- 14 gr succo di limone
- 6 gr gelatina in fogli

SALSA CAMELLO AL LIMONE

- 150 gr zucchero semolato
- 30 gr sciroppo di glucosio
- 55 gr succo di limone
- 55 gr acqua
- 6 gr limone a filangè

POLPA DI PERA AL TE' EARL GREY

- 260 gr gelatina neutra
- 700 gr pere abate
- 360 gr acqua calda
- 16 gr tè earl grey

PROCEDIMENTO

Procedimento per il cremoso

Miscelare il tè all'interno del latte e della panna, lasciare infusione 10 minuti e filtrare. Aggiungere ai tuorli lo zucchero e portare a 85°. Aggiungere infine la gelatina in fogli.

Procedimento per la panna cotta

Lasciare la panna con il limone a filangè in infusione per 1 ora a freddo. Portare a bollire l'infusione, unire lo zucchero, il succo e la gelatina. Far raffreddare a 25 e unire l'altra panna semiliquida.

Procedimento per la salsa al caramello

Mettere in padella il glucosio, lo zucchero poco alla volta e far caramellare. Decuocere con l'acqua, unire il succo di limone ed infine unire il limone a filangè.

Procedimento per la polpa di pera al tè

Mettere nell'acqua tiepida il tè, in una padella calda mettere la gelatina neutra, le pere a dadini poi l'acqua filtrata e far ritirare sul fuoco. Togliere dal fuoco e frullare.



Ricetta
del Pastry Chef
Rossano Vinciarelli



Tipologia di ricetta: dessert al piatto
Vibrazioni dell'aria

CROCCANTINO ALLA NOCCIOLA PROFUMATO AL LIMONE

Lista spesa

- 110 gr polvere di nocciole
- 150 gr zucchero semolato
- 2 gr sale
- 24 gr farina
- 80 gr latte fresco
- 1 bacca di vaniglia
- 80 gr burro fuso
- 3 gr limone grattugiato

GLASSA CARAMELLO AL LIMONE DI SORRENTO

- 180 gr zucchero semolato
- 90 gr acqua
- 30 gr succo di limone
- 210 gr panna
- 3 gr gelatina in fogli

SORBETTO AL LIMONE

- 600 gr succo di limone
- 15 gr stabilizzante
- 510 gr zucchero semolato
- 75 gr glucosio disidratato
- 360 gr acqua
- 30 gocce acqua di rose

PROCEDIMENTO

Procedimento per il croccantino

Miscelare la polvere di nocciole con lo zucchero, il sale, la farina, la vaniglia ed infine unire i restanti ingredienti.

Procedimento per la glassa

Creare un caramello a secco, decuocere con acqua e succo di limone tiepido, unire la panna (anch'essa tiepida) e la gelatina.

Procedimento per il sorbetto al limone

Miscelare lo stabilizzante con lo zucchero ed il glucosio. Unire nell'acqua tiepida e portare a 65°. Raffreddare ed aggiungere acqua di rose e succo di limone.

COMPOSIZIONE FINALE DEL DESSERT

Mettere sul fondo di uno stampino la frolla croccante, le pere saltate al vino, il cremoso al tè e chiudere con la panna cotta. Raffreddare e glassare.

Posizionare sul piatto, servire con polpa di pere, sorbetto al limone e petali di fiori commestibili.

