



“Millefoglie con Cremoso di Caffè’ e Salsa all’anice Stellato”

Tipologia piatto: Dessert

Tempi di preparazione: Circa 2 ore

Tipo piatto: Piano 28 cm

Ingredienti per 10 persone:

Per la pasta sfoglia:

- 350 g di pasta sfoglia

Per la mousse al caffè:

- 400 ml panna semimontata
- 150 ml panna
- 25 g caffè in chicchi
- 10 ml latte in polvere
- 10 gr caffè solubile
- 6,5 g colla di pesce

Per il cremoso al caffè:

- 500 ml panna
- 365 g cioccolato bianco
- 250 g caffè
- 12 g glucosio
- 6 g colla di pesce

Per la salsa all’anice stellato:

- 150 ml latte
- 125 g cioccolato fondente
- 30 g glucosio
- 2 stelle di anice stellato

Per la base di dattero:

- 1255 ml latte fresco
- 240 g di datteri freschi
- 280 g zucchero semolato
- 45 g destrosio
- 40 ml sciroppo di glucosio
- 35 ml panna
- 10 g neutro
- un pizzico di sale fino

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) * * Michelin

Preparazione

Per il cremoso al caffè:

Riscaldare il caffè con il glucosio. Aggiungere la colla di pesce, precedentemente inumidita in acqua e strizzata bene. Unire il cioccolato ed emulsionare il composto con un frullatore. Versare la panna liquida fredda ed emulsionare nuovamente. Far riposare in frigo per una notte.

Per la mousse al caffè:

Scaldare la panna con i chicchi di caffè. Filtrare con un colino, aggiungere il latte in polvere e la colla di pesce. A parte, montare la panna con il caffè solubile ed unire le due masse. Versare il composto in stampi rettangolari e riporre in congelatore per circa 1 ora.

Per la base di dattero:

Mescolare 280 grammi di zucchero semolato, il destrosio, lo sciroppo di glucosio ed il sale fino. Unire successivamente il latte e cominciare a scaldare. Raggiunta la temperatura di 40°C unire la panna e i datteri, tagliati finemente e resi in pasta. Continuare a cuocere fino a 45°C. Aggiungere gli altri ingredienti fino ad arrivare alla temperatura di 85°C. Far raffreddare a +4°C.

Per la salsa all’anice stellato:

In un pentolino, riscaldare il latte e l’anice stellato per 15 minuti. Successivamente estrarre l’anice stellato e unire il glucosio. Riscaldare nuovamente e versare il composto sul cioccolato fondente tagliato a pezzi. Amalgamare bene il tutto ed emulsionare. Conservare in frigo.

Composizione del piatto

Per completare il piatto:

Creare delle strisce di salsa all’anice lungo il piatto. Ritagliare dei rettangoli di diversa misura di sfoglia ed adagiarli sul piatto. Creare nello stesso modo dei rettangoli di mousse da sovrapporre alla sfoglia. Con l’aiuto di un sac a poche creare degli spumoni di cremoso al caffè lungo il piatto. Guarnire con fiori eduli e lastre di cioccolato fondente temperato. Aggiungere una quenelle di gelato al dattero.

