



"FANTASIA DI CIOCCOLATO E ALBICOCCA"

Tipologia piatto: Dessert

Tempi di preparazione: Circa 1 ora

Tipo piatto: piano 28 cm

Ingredienti per 10 persone:

Per il cremoso fondente:

- 385 g latte fresco
- 385 ml panna fresca
- 550 g cioccolato fondente
- 8 tuorli d'uovo
- 80 g zucchero semolato

Per il croccante al cioccolato:

- 100 g burro
- 100 g farina di mandorle
- 100 g zucchero
- 80 g farina debole
- 20 g cacao

Per la sacher:

- 650 g cioccolato fondente
- 20 tuorli d'uovo
- 20 albumi d'uovo
- 5 uova intere
- 500 g zucchero semolato
- 220 g farina "00"
- 100 g miele millefiori
- 100 g burro chiarificato
- 20 g lievito
- 3 g sale fino
- 1 g bacca di vaniglia

Per il gelè di albicocca:

- 240 g purea di albicocca
- 40 g zucchero
- 3 g colla di pesce

Per la base di nocciola:

- 2511 g latte fresco
- 480 g pasta di nocciole
- 376 g zucchero semolato
- 188 g zucchero semolato
- 92 g destrosio
- 84 g sciroppo di glucosio
- 68 g panna
- 20 g neutro
- 1 g sale fino



Gennaro Esposito - ristorante "La Torre del Saracino" - Vico Equense (NA) 🍴🍴🍴 Michelin

Preparazione

Per il cremoso fondente: Portare a bollire la panna con il latte e stemperare sui tuorli sbattuti precedentemente con lo zucchero. Cuocere a 83° C fino ad ottenere un composto omogeneo. Fuori dal fuoco unire la gelatina, precedentemente ammorbidita nell'acqua e strizzata. Mescolare fino a suo completo scioglimento e filtrare direttamente sul cioccolato fondente tritato finemente. Amalgamare il tutto prestando attenzione a non incorporare aria. Trasferire il composto in un contenitore pulito e ricoprire con pellicola fino al contatto. Porre in frigo a +4° per circa 24 ore prima dell'utilizzo.

Per la sacher: Pesare 500 gr di zucchero e metterne da parte 200 gr. Montare il burro cremoso (18°C) con la parte restante di zucchero semolato e il miele. Scaldare il cioccolato fondente a 32°C e versare sul composto. Unire poco alla volta i tuorli. Amalgamare bene ed aggiungere un pizzico di sale. In ultimo aggiungere il lievito. Montare a lucido l'albume con i 200 gr di zucchero messi da parte e inserire ad intervalli la farina setacciata. Unire al composto precedente con un movimento lento dal basso verso l'alto ed aggiungere i semi interni della bacca di vaniglia. Disporre il composto in stampi imburattati e infarinati e cuocere in forno a 180°C per 14 minuti.

Per il gelè di albicocca: Riscaldare lo zucchero con la purea e mettere da parte una piccola quantità di composto. Ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua e strizzare bene. Riscaldare su fiamma moderata la purea e lo zucchero tenuti da parte ed unire la colla di pesce. Amalgamare fino al completo scioglimento. Unire il composto alla rimanente parte di zucchero e purea. Versare poi il composto in stampini a forma di semi-sfera e riporre in frigo per circa 2 ore.

Per la base di nocciola: Mescolare 376 gr di zucchero semolato con 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 la pasta di nocciola. Continuare a cuocere fino a 45°C e poi unire il resto degli ingredienti fino ad arrivare alla temperatura di 85 °C. Far raffreddare velocemente a +4°C e successivamente in congelatore.

Per il croccante al cioccolato: Lavorare lo zucchero con il burro. Aggiungere le due farine e la polvere di cacao. In una teglia, imburata e infarinata, disporre a piccoli pezzi il composto. Cuocere in forno a 160°C per circa 20/25 minuti. Sfumare e lasciar raffreddare. Successivamente, sbriciolare il composto.

Composizione del piatto: Sul piatto disegnare una fascia di cremoso fondente. Ricavare un rettangolo di sacher da disporre al centro della striscia. Con un sac a poche creare degli spumoni di cremoso al fondente, sia sulla sacher che lunga la striscia di fondente. Decorare con del croccante al cioccolato e fiori eduli. Al lato, su una base di croccante al cioccolato, disporre il gelato alla nocciola. Completare aggiungendo una sfera di gelè all'albicocca.

