SEMIFREDDO DI TATIN SU SFOGLIA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO VERTICALE

RICETTA PER DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA SFOGLIA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1450
ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G.	g 220
CACAO IN POLVERE	g 100
MARBUR PLATTE	g 1000
BRILLO	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna, GRANSFOGLIA e cacao per 5 minuti fino ad ottenere una “pastella” ancora non molto liscia.

Porre in frigorifero per 2-3 ore.

Laminare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare.

Porre su una metà dell'impasto MARBUR PLATTE e coprirla con l’altra metà sigillando bene i bordi.

Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, piegare a 3.

Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4.

Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

Ripetere la piega a 3 ed una a 4.

Lasciare riposare in frigorifero per 1 ora ben coperto con un foglio di plastica.

Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-3 millimetri, formare una griglia con apposito tagliapasta, e depositarla su delle teglie con carta da forno.

Lasciare riposare per circa 20 minuti, quindi spolverare la superficie con BRILLO e cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.

SEMIFREDDO ALLA MELA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT	g 140
PANNA 35% M.G.	g 500
JOYPASTE MELA VERDE	g 50

PREPARAZIONE

Montare panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi-montato.

Unire a mano JOYPASTE MELA VERDE, miscelando delicatamente e versare in uno stampo in silicone monoporzione diametro 6 cm e altezza 1.5 cm.

Abbattere portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere a -18°C.

SALSA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 250
TOP CREAM	g 50
PANNA 35% M.G.	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 2

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una salsa leggermente densa.

DECORAZIONE DI ZUCCHERO

INGREDIENTI

ISOMALT	Q.B.

PREPARAZIONE

Distribuire in maniera omogenea ISOMALT su un foglio di carta forno.

Coprirlo con un altro foglio di carta forno e cuocere in forno a 190-200°C finchè non assumerà un colore ambrato.

COMPOSIZIONE FINALE

Su di un piatto versare la salsa, posizionare al centro la griglia di sfoglia al cacao, il semifreddo e decorare con un pezzo di isomalto.

RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE