COCCOLE RIVISITATE

I ***chokeberries*** - come sono chiamate nel mondo anglosassone le bacche di aronia - sono ideali per creare piatti ***raffinati*** e inediti ***dessert***, aggiungendo un tocco esclusivo anche alle ricette tradizionali

CROSTATA ALLA FARINA INTEGRALE "DEL PATTO" E COMPOSTA DI ARONIA

| ricetta della Pasticceria "L'Oca Golosa" di Gorizia |

INGREDIENTI

250 g di burro - 250 g di zucchero - 100 g di uova - 4 g di sale - 1 stecca di vaniglia - 240 g di farina 00 - 240 g di farina integrale del Patto - 300 g di composta di aronia

PREPARAZIONE

Disporre le farine a fontana sul tavolo. Al centro ammorbidire il burro e incorporare lo zucchero, poi le uova, la vaniglia, il sale e amalgamare il tutto. Lavorare velocemente per incorporare i vari ingredienti senza far riscaldare l'impasto. Quando è pronto coprirlo con una pellicola e lasciarlo riposare per almeno un'ora in frigorifero. Una volta ripreso l'impasto sistemarlo su una spianatoia leggermente infarinata e batterlo per qualche istante con il matterello, quindi tirarlo fino a ottenere una sfoglia spessa circa 7-8mm. Avvolgere la frolla sul matterello e adagiarla in uno stampo da 24 cm con la base removibile. Pareggiare la superficie eliminando la frolla in eccesso (servirà per le losanghe). Forare la base della crostata e versarvi la composta di aronia. Tirare nuovamente l'impasto e poi ricavarne delle striscioline con un tagliapasta dalla ruota dentellata. Adagiarle sulla crostata formando una griglia. Cuocere a 170°C per circa 25-30 minuti.

PRIMO AMORE

| ricetta della Pasticceria "L'Oca Golosa" di Gorizia |

COMPOSIZIONE

Panna cotta alla vaniglia
Gelée di Aronia
Mousse alle fragole e frutti di bosco

PANNA COTTA

500 ml di panna fresca liquida - 1 baccello di vaniglia - 8 g di gelatina in fogli - 80 g di zucchero

Far ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 10-15 minuti. In un pentolino con la panna liquida, versare lo zucchero, aromatizzare con i semi di vaniglia e inserire anche il baccello; scaldare a fuoco basso; quando la panna sarà arrivata a bollore, spegnere il fuoco ed estrarre il baccello. Scolare la gelatina senza strizzare eccessivamente e immergerla nel pentolino con la panna calda. Mescolare fin quando la gelatina non si sarà sciolta completamente. Versare la panna cotta nei bicchierini, riempiendoli fino a un terzo. Mettere in frigorifero a rassodare per almeno cinque ore.

GELÉE

500 g di succo di aronia - 125 g di zucchero - 12 g di colla di pesce

Lasciare in ammollo la colla di pesce. Scaldare il succo di aronia con lo zucchero senza far prendere il bollore, aggiungere la colla di pesce, sciogliere e far intiepidire. Versare nei bicchieri il composto sopra la panna cotta ben fredda e riporre subito in frigorifero.

MOUSSE

Meringa: 300 g di albumi - 170 g di acqua - 600 g di zucchero
Porre in un pentolino a fuoco dolce l'acqua e lo zucchero. Quando lo sciroppo ottenuto raggiunge i 115°C versare gli albumi a temperatura ambiente nella planetaria e cominciare a montare con la frusta a velocità media. Abbassare la velocità e aggiungere agli albumi semimontati lo sciroppo che ormai avrà raggiunto i 121°C, a filo. Proseguire a montare fino a quando la meringa non si sarà raffreddata.

Mousse: 200 g di panna - 300 g di fragole - 8 g di colla di pesce - 100 g di meringa - frutti rossi per decorare
Lasciare ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per almeno 20 minuti. Frullare la polpa delle fragole con lo zucchero e passare al setaccio. Scolare e strizzare la gelatina, metterla in una ciotola con due cucchiai d'acqua e farla sciogliere nel forno a microonde, quindi unirla velocemente al frullato di fragole. Incorporare al composto la meringa, mescolando dal basso verso l'alto, e la panna montata. Versare la crema sopra la gelée di aronia. Far rapprendere per l'ultima volta in frigorifero. Decorare con frutti rossi a piacere.