Beppo Tonon

foto di Studio Phototecnica

Piccoli coni

Un fresco dessert scenografico, perfetto da gustare al termine di una cena in compagnia. Protagonista è il melone di tre differenti varietà. Un frutto molto profumato e caratterizzato da un'elevata presenza di acqua e da un basso contenuto calorico

Per realizzare i piccoli coni scegliere un melone invernale per la sua candida polpa bianca; un melone verde e un melone Cantalupo che, con la polpa arancione, dà un tocco di vivace colore. Prestare attenzione al giusto punto di maturazione dei frutti, poiché una consistenza soda ed elastica li rende adatti a essere affettati e soprattutto ripiegati. Tagliarli in due parti nel senso della lunghezza e svuotarli per eliminare i semi e poi togliere la buccia. Con uno scavino a V, di dimensioni adeguate, incidere la polpa. Con un'affettatrice tagliare le fette con uno spessore di circa un paio di millimetri, le prime sono da scartare in quanto troppo piccole per essere arrotolate su sé stesse. Incastonare i coni nella panna montata precedentemente adagiata sul piatto. Per creare le due foglie dai bordi frastagliati scegliere una mela Royal Galache che ha un sapore dolce e aromatico e la polpa fine e croccante; con un coltellino tagliare gli spicchi senza togliere la buccia. Praticare alcuni tagli a V sul bordo di entrambi i lati. Si ottiene così una foglia dai bordi seghettati che completa l'elaborato.

SUGGERIMENTO: con la mela o altri frutti dalla buccia colorata e dalla polpa consistente si possono creare ventagli che incorniciano i riccioli di melone

Sboccia la primavera

Un delicato piatto di frutta intagliata realizzato con i meloni invernali e verdi che creano la corolla di un fiore raffinato. Una rosellina di anguria, o di altro frutto, ripropone il pistillo e dona un tocco di colore all'elaborato

Scegliere un melone invernale al giusto punto di maturazione, quindi con una consistenza soda ed elastica che ben si adatta a essere affettata sottilmente e piegata. Tagliarlo in senso trasversale, le prime fette devono essere scartate in quanto piccole. Lo spessore del taglio va calibrato con attenzione in modo che nella piegatura la polpa non si sfaldi. Con maestria ripiegare su sé stessa ogni singola fetta e realizzare morbide onde da disporre sul lato esterno del piatto. Per il fiore scegliere un melone verde di media dimensione con la buccia intatta e tagliare il frutto a metà in senso trasversale. Con uno scavino cominciare a incidere fino a circa un terzo dell'altezza del frutto e praticare, con cura, alcune incisioni circolari formando una serie di petali allungati. Procedere fino al centro del frutto per creare le corolle, eliminando la parti in eccesso. La rosellina centrale è realizzata con l'anguria, si consiglia di utilizzare un coltello a lama liscia. Ricavare da una fetta un cubetto ed eliminare la buccia, procedere con un taglio circolare all'interno del frutto e togliere la parte in eccesso per ottenere la prima corolla di petali. Ripetere quattro tagli semicircolari ed effettuare un secondo taglio circolare all'interno, togliere nuovamente la parte in eccesso e così si crea la seconda corolla di petali. Continuare in questo modo fino al centro dell'anguria.

SUGGERIMENTO: la rosellina centrale può essere sostituita con una pallina di gelato alla crema oppure l'elaborato può essere arricchito con un topping che dona un tocco di colore