

#IDEECON

ECCELLENZE del TERRITORIO

Sucrose, dolci e rinfrescanti le pesche si prestano a moltissimi tipi di ricette; nel Bel Paese, ogni regione ha varietà diverse con cui si realizzano le più amate specialità della tradizione, anche rivisitate con fantasia

GELATO PROSECCO E PESCA

di ROBERTO TROIANI – “GELATO DIVINO” - FRASCATI, LOCALITÀ COCCIANO



INGREDIENTI

(prima fase)

latte 1750 ml - saccarosio 470 g - panna 400 ml
uova 210 g - destrosio 93 g - latte scremato in polvere 94 g
carruba 4 g

(seconda fase)

prosecco 700 ml - vodka pesca 300 ml
marmellata di pesca quanto basta

PROCEDIMENTO

(fase 1)

• Avviare la pastorizzazione a 85°C inserendo inizialmente latte e uova. Raggiunti i 30°C, inserire il latte scremato in polvere e la farina di semi di carruba. Raggiunti i 40°C, aggiungere saccarosio e destrosio. Portare a 85°C e poi avviare il raffreddamento. Quando la temperatura scende sotto i 20°C versare la panna.

(fase 2)

• Dopo aver fatto riposare la miscela per almeno dieci ore, per favorire una migliore cremosità, aggiungere prosecco e vodka e quindi mantecare. Finita la mantecazione, spatolare in vaschetta con marmellata di pesche a piacere.

PANNA COTTA AL COCCO CON PESCHE CARAMELLATE E CRUMBLE ALLA VANIGLIA

di "OBICÀ BAR" - MILANO - ricetta per otto porzioni



Panna Cotta

INGREDIENTI

500 ml di latte di cocco - 500 ml di panna fresca
160 g di zucchero - 15 g di gelatina - 0,5 g di vanillina

PROCEDIMENTO

- Mettere a scaldare in un pentolino il latte di cocco insieme a panna, zucchero e vanillina e, a parte, ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Quando il latte e gli altri ingredienti sono quasi giunti a ebollizione (non devono bollire), aggiungere la gelatina; quindi, versare il tutto negli appositi stampi e riporli in frigo per almeno due o tre ore, senza coprirli finché il composto non inizi a solidificarsi.

Pesche Caramellate

INGREDIENTI

150 g di pesche - 20 g di miele

PROCEDIMENTO

- Dopo averle tagliate in cubetti di medie dimensioni, lasciare le pesche a marinare con il miele per due ore. Terminata la marinatura, cuocerle in padella fino a ottenere una superficie dorata. A questo punto, frullare metà delle pesche caramellate e conservare l'altra metà per la guarnizione finale.

Crumble alla Vaniglia

INGREDIENTI

25 g di burro - 25 g di zucchero - 35 g di farina 00
1 baccello di vaniglia

PROCEDIMENTO

- Innanzitutto lavorare a mano il burro tagliato a dadini - facendo attenzione che rimanga freddo - insieme allo zucchero bianco, alla farina e al baccello di vaniglia. Quando si è ottenuto un composto omogeneo, sbriciolarlo su una teglia coperta con un foglio di carta forno e cuocere per otto/dieci minuti a 170°C.

MONTAGGIO

- Una volta tolta la panna cotta dal frigo, girare con cura lo stampino direttamente sul piatto e guarnire il dolce con un cucchiaio abbondante di salsa di pesche caramellate, qualche cubetto di pesche caramellate e una pioggia di crumble alla vaniglia.