



FABIO TUCCILLO

BAKERY CHEF DI TUCCILLO BAKERY - MARIGLIANO (NAPOLI)



#LATORTADELCUORE

TORTA VESUVIELLA

LE QUALITÀ DI SAPORE E CONSISTENZA
DI UNA CULTIVAR D'ECCELLENZA QUALE L'ALBICOCCA
PELLECCHIELLA INCONTRANO LA CROCCANTEZZA
DEL CRUMBLE E LA FRESCHEZZA DELLA MOUSSE

COMPOSIZIONE

- Crumble tradizionale
- Mousse all'albicocca Pellecchiella
- Gelée all'albicocca Pellecchiella

CRUMBLE TRADIZIONALE

burro all'82% di m.g.	90 g
zucchero di canna	90 g
sale	1 g
nocciole tostate in polvere	60 g
mandorle tostate in polvere	60 g
farina 158-180 W	90 g

Preparare il crumble tradizionale, la base della torta, inserendo gli ingredienti nella planetaria e facendo amalgamare il tutto con la foglia. Stendere all'interno di un quadro di acciaio all'altezza di 1 cm e cuocere a 160°C per 20 minuti circa. Una volta cotto, lasciare raffreddare.



DIRETTAMENTE DALL'ALBERO

Il gusto del frutto appena colto assieme al suo caratteristico profumo sono un ricordo indelebile per Fabio Tuccillo. Con il padre Antonio, titolare prima di lui della Tuccillo Bakery, andava da bambino nel campo alle falde del Vesuvio a raccogliere dai rami degli alberi coltivati dal genitore le albicocche Pellecchiella. La loro dolcezza, la succosità della polpa e il colore giallo arancione si sono impresse nella sua memoria tanto da fare di questo frutto un ingrediente prediletto per molte creazioni di pasticceria, dai lievitati ai semifreddi.

MOUSSE ALL'ALBICOCCA PELLECCHIELLA

purea di albicocca Pellecchiella	500 g
yogurt bianco intero	500 g
gelatina in polvere	40 g
meringa all'italiana	600 g
panna al 35% materia grassa	1 lt
baccello di vaniglia	1

In un pentolino a doppio fondo portare a bollore la purea di albicocca Pellecchiella. Nel frattempo mescolare con una frusta lo zucchero con l'albume e l'amido di mais setacciato. Unire il composto di albumi alla purea di albicocche e cuocere come se fosse una crema pasticcera. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare raffreddare in abbattitore fino 35°C. Per alleggerire il tutto, unire lo yogurt e la panna semimontata, mescolando delicatamente con una Marisa.



GELÈE ALL'ALBICOCCA

PELLECCHIELLA

purea di albicocca Pellecchiella
zucchero semolato
gelatina in polvere

600 g
70 g
16 g

Sciogliere la purea di albicocca assieme allo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 85°C. Prendere una quantità di purea (q.b.) e mescolarla con la gelatina precedentemente reidratata, quindi unirla alla purea restante. Emulsionare accuratamente con un mixer..

MONTAGGIO: versare sulla base di crumble la mousse all'albicocca, un inserto di gelèe all'albicocca e pezzetti di albicocca Pellecchiella. Lasciar raffreddare in frigo. Il risultato sarà un dolce semifreddo della stessa consistenza di una cheesecake.
