

#IDEECON

Fragranza gourmand

In Italia cresce una menta considerata la migliore al mondo per profumo, gusto e proprietà salutari; credenziali perfette per conquistare una clientela attenta e sofisticata

RICORDI DI LATTE E MENTA

di ERIKA QUATTRINI - GELATERIA IL PINGUINO - Falconara Marittima (AN)



INGREDIENTI

latte fresco intero 400 g - mascarpone fresco 200 g
idrolato di menta 150 g - saccarosio 117 g - destrosio 70 g
glucosio 40 g - latte magro disidratato 20 g
farina di semi di carrube 3 g

PROCEDIMENTO

Gelato

Mescolare tutte le polveri insieme, saccarosio, destrosio, glucosio, farina di semi di carrube e latte magro in polvere. Pesare il latte fresco, aggiungere le polveri e mixare. Pastorizzare la miscela a 85°C e far raffreddare; estrarre il composto ancora liquido e aggiungere il mascarpone fresco e l'idrolato di menta e mescolare. Mantecare, quando è arrivato alla giusta consistenza, estrarre il gelato e variegare con foglioline di menta sabbiate.

Menta sabbciata

Le foglioline di menta sabbiate sono avvolte da zucchero cristallizzato. In una padella mettere acqua e saccarosio e quando l'acqua sarà quasi totalmente evaporata aggiungere le foglioline di menta sminuzzate grossolanamente; a questo punto lo zucchero tenderà a ricristallizzarsi aderendo alle foglioline. Prima di procedere alla sabbatura, lavorarle con la tecnica della cosiddetta sbianchitura. Questa tecnica consiste nello sbollentare i vegetali (immersi in acqua bollente a pentola scoperta per alcuni secondi), quindi scolarli e immergerli in acqua e ghiaccio. Si usa per diverse ragioni, ad esempio per preservare il colore dei vegetali e per garantire la salubrità degli stessi.

TORTA MENTA E CIOCCOLATO

di FRAU KNAM - Milano



Marquise gluten free

INGREDIENTI

100 g di tuorli (5 uova circa) - 300 g di zucchero a velo - 225 g di albumi
90 g di cacao amaro - 30 g di fecola di patate - zucchero semolato q.b.

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 200°C. Con una frusta lavorare i tuorli con 100 g di zucchero a velo e, in una ciotola a parte, montare a neve ferma gli albumi assieme ai restanti 200 g di zucchero a velo; quindi, unire i due composti. Setacciare fecola e cacao e aggiungerli al composto mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare i bianchi. Su una placca foderata di carta da forno, versare la marquise a uno spessore di 5 mm circa. Informare per 10-12 minuti; togliere la marquise dal forno e spolverizzare la superficie con zucchero semolato. Una volta che si sarà raffreddata, con due anelli per torte, uno con diametro pari a 16 cm e uno con diametro pari a 14 cm, coppare due dischi di marquise e metterli da parte.

Ganache fondente

INGREDIENTI

250 ml di panna fresca - 150 g di pezzi di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

In un pentolino posto su fuoco medio, versare la panna fresca e portarla a bollore. Aggiungere il cioccolato a pezzi e mescolare con una frusta sino a quando la ganache non sarà completamente emulsionata e lucida.

Mousse alla menta

INGREDIENTI

125 g di cioccolato bianco - 3 g di colla di pesce in fogli - 1 tuorlo
30 ml di sciroppo di menta - 125 g di panna semi montata

PROCEDIMENTO

Ammorbidire la colla di pesce e, una volta reidratata, scioglierla nello sciroppo alla menta caldo. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e montare il tuorlo. Unire al cioccolato fuso la colla di pesce sciolta nello sciroppo alla menta, il tuorlo montato e mischiare con una marisa. Infine, incorporare la panna semi montata e completare la montatura della mousse con una frusta.

DECORAZIONE polvere di tè matcha - gelatina trasparente

ASSEMBLAGGIO

Posizionare un anello dal diametro di 16 cm su un sotto torta foderato di acetato e inserire il disco di marquise con lo stesso diametro. Versare nell'anello uno strato di 3 mm di ganache al cioccolato, il secondo disco di marquise con diametro di 14 cm e lasciar rapprendere prima di aggiungere la mousse. È possibile fare riposare la base in frigorifero per qualche minuto per accelerare il processo. Riempire lo stampo fino al bordo con la mousse alla menta. Livellare la superficie e lasciare riposare per due ore in freezer. Infine lucidare la superficie della torta con la gelatina trasparente e decorare con la polvere di tè matcha.