

#IDEECON

# LA FANTASIA È SERVITA

Sapore dolce con una leggerissima nota acidula.  
Le albicocche sono versatili alleate dei maestri del dolce,  
perfette per creare innumerevoli e fragranti specialità

## EQUILIBRIO

ricetta di ARIANNA FACCI - (Pralina vincitrice del contest "ChocoLOVE Milano - Il Dolce di San Valentino")

## COMPONENTI

Camicia cioccolato bianco W2 28% - Colorante rosso (E 129) - Gelatina di albicocca  
Ganache al cioccolato fondente 70% ai sentori di Merlino rosso fortificato - Grué di cacao origine Ecuador

### Gelatina di albicocca

Purea di albicocca 375 g - Saccarosio 35 g - Pectina gialla 1,5 g - Saccarosio 371 g - Glucosio 60 DE 85 g - Acido citrico in soluzione 50/50 4 g  
Totale 852 g

Pesare in una pentola la purea di albicocca e, a parte, pesare la pectina gialla insieme al primo zucchero (35 g); in un'altra ciotola pesare il secondo zucchero (371 g) e il glucosio e, separatamente, pesare la soluzione di acido citrico. Portare la polpa di albicocca a 40°C e aggiungere la pectina con il primo zucchero, arrivata a bollore aggiungere il secondo zucchero con il glucosio e portare il composto a 75°Brix; infine aggiungere la soluzione di acido citrico. Trasferire la gelatina in un contenitore coperto da pellicola e lasciare raffreddare. Quando la gelatina ha raggiunto una temperatura inferiore ai 30°C è possibile colarla negli stampi.

### Ganache al cioccolato 70% ai sentori di Merlino rosso fortificato

Panna 35% UHT 722 g - Zucchero invertito 250 g  
Glucosio 60 DE 250 g - Merlino rosso fortificato 100 g  
Copertura 70% 800 g  
Totale 2122 g

Portare la panna e gli zuccheri a bollore e poi raffreddare a 35°C. A parte sciogliere la copertura avendo cura di non superare i 35°C. Quando la panna è pronta versarla insieme al vino sulla copertura ed emulsionare fino a ottenere una ganache lucida. Colare in uno stampo a 26°C; quando la ganache è rappresa aggiungere il grué di cacao e procedere con la chiusura degli stampi.





## TORTA FRANGIPANE ALLE ALBICOCCHIE E MANDORLE

ricetta di SALVATORE DE RISO

### COMPONENTI *(per due torte di diametro 22 cm)*

Pasta frolla - 300 g di confettura extra di albicocche Pellecchielle del Vesuvio  
500 g di albicocche semi candite - Frangipane alle mandorle  
Decoro: lamelle di mandorle e zucchero a velo

### Pasta frolla

Farina intera frolla tipo 1 500 g - Zucchero 200 g  
Burro fresco morbido 300 g - Tuorli d'uovo 60 g - Uova intere 50 g  
Sale 2,5 g - Bacca di vaniglia delle Isole Bourbon 1/3  
Buccia di limone Costa d'Amalfi lpg grattugiata 1/4

Disporre a fontana la farina precedentemente setacciata e al centro emulsionare i tuorli con l'uovo, il sale, i semi della bacca di vaniglia, lo zucchero, il burro e la scorza di limone grattugiata. Amalgamare gli ingredienti e lasciare assorbire pian piano tutta la farina. Impastare per un minuto e formare un panetto. Avvolgerlo in una pellicola trasparente e metterlo in frigorifero a raffreddare. Utilizzare la pasta frolla fredda, a una temperatura circa di 8-10°C per evitare facili rotture.

### Frangipane alle mandorle

Mandorle pelate in polvere 360 g - Mandorle amare in polvere 10 g  
Zucchero a velo 350 g - Farina 0 W180 50 g - Sale 1 g  
Uova intere temperatura 18°C 380 g - Burro 82% m.g. 240 g

Inserire in planetaria la polvere di mandorle, lo zucchero a velo, la farina setacciata e il sale. Iniziare la lavorazione con la foglia e miscelare tutte le polveri. Fondere il burro a una temperatura non superiore a 40°C. Aggiungere gradualmente nelle polveri le uova intere e infine il burro fuso. Emulsionare bene e montare leggermente.

### MONTAGGIO

Foderare una tortiera con la pasta frolla portata a uno spessore di 5 mm e stendere uno strato di confettura extra di albicocche. Adagiare le albicocche semi candite a pezzi. Versare, nella quantità giusta, il frangipane alle mandorle e stenderlo con una spatola. Infine decorare la superficie con le lamelle di mandorle e spolverare con lo zucchero a velo. Cuocere in forno a 160°C per circa 55 minuti.