

AMAti ♥

IL DOLCE DI GINO FABBRI

NEI RISTORANTI DI BOLOGNA E PROVINCIA

A SOSTEGNO DI LILT

LA RICETTA

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Semisfera di mousse all'amarena con cremoso al cioccolato fondente e amarene candite su un biscotto croccante al cioccolato alla base.

RICETTA PER LA PREPARAZIONE DI 30 MONOPORZIONI CON SEMISFERA DI DIAMETRO 5 CM

STREUSEL AL CACAO

75 g burro

75 g zucchero di canna

75 g farina di mandorla

1 g fior di sale

75 g farina

13 g cacao

Mescolare tutto insieme fino a ottenere una miscela friabile e granulosa.

Mettere in freezer, pesarne 10 g in un anello di diametro 4 cm.

Compattare leggermente e ripetere fino alla fine dell'impasto.

Cuocere a 150-160° C per 7-8 minuti.

Una volta uscito dal forno, impermeabilizzare con burro di cacao.

CREMA MORBIDA AL CIOCCOLATO

100 g latte

200 g panna

125 g cioccolato fondente 70%

Portare il latte a ebollizione, emulsionare col cioccolato.

Mixare con mixer a immersione, aggiungere la panna fredda e mescolare di nuovo.

Lasciare cristallizzare 12 ore in frigorifero.

Dressare un ciuffo sullo streusel di cioccolato e aggiungere due amarene candite.

CREMA ALL'AMARENA

primo passaggio

7 g gelatina alimentare

35 g acqua

Miscelare e reidratare in acqua.

secondo passaggio

38 g acqua

138 g zucchero semolato

88 g albume d'uovo

Realizzare una meringa all'italiana preparando uno sciroppo con acqua e zucchero, mettere sul fuoco e quando arriva a 110° C cominciare a montare gli albumi.

Quando lo sciroppo arriva a 121° C versare a filo sugli albumi montati e lasciare montare fino a raffreddamento.

terzo passaggio

130 g panna

Montare la panna senza arrivare allo stato burroso.

quarto passaggio

60 g mascarpone tenuto a temperatura ambiente per un'ora

20 g purea amarena zuccherata al 10 % temperatura ambiente

2 g succo di limone

Mescolare la purea di amarena con il succo di limone ed il mascarpone.

Aggiungere la gelatina sciolta al microonde.

Ora unire la meringa alla base crema con amarena poi aggiungere la panna montata adatta per le creme all'italiana.

GLASSA ALL'AMARENA

90 g purea di amarena zuccherata al 10 %

75 g mela granny smith succo da centrifuga

30 g sciroppo di glucosio 60 de

30 g zucchero semolato

6 g pectina NH

6 g succo di limone

In una casseruola mescolare la purea di amarena, il succo di mela, il glucosio e lo zucchero precedentemente miscelato con la pectina.

A metà cottura inserire il succo di limone. Far quindi bollire per 2 minuti.

Raffreddare e stoccare in frigo passando dall'abbattitore in positivo.

Quando occorre scaldare a microonde ed utilizzare.

Una volta composto il dolce, senza glassa, lo si mette in abbattimento o in freezer dove lo si lascia fino al momento della glassatura. Consigliamo di preparare la glassa il giorno prima e usarla sui 35/40°C. Il decoro del piatto è a gusto dello chef.

Per il consumo la temperatura ideale di servizio è tra gli 8 e i 12° C.