

Bavarese al cioccolato al latte con cuore al frutto della passione su frolla alle mandorle , mousse di al cocco e finanziere ai datteri e frutta secca

Per l'inserimento al frutto della passione

500 dl frutto della passione

135 gr di zucchero

13 gr colla di pesce

Portate a 85° il succo, lo zucchero e unite la gelatina .fate raffreddare a 40° e versate in stampi a sfera piccoli,fate abbattere in negativo.

Per la bavarese al cioccolato al latte

340 gr latte fresco intero

120 gr tuorli d'uovo

100 gr zucchero

460 gr cioccolato al latte

8gr colla di pesce

650 dl panna semi montata

Con il latte ,lo zucchero,e i tuorli fate una crema inglese,aggiungete la gelatina precedentemente ammorbidita e poi la copertura al latte,mixate e portate a 37°,unite la panna semi montata e ponete all'interno di stampi a sfera piu grosse in modo da inserire all'interno il cuore di frutto della passione

Per il crumble al cacao

50 gr cacao

75 gr burro morbido

75 gr zucchero

105 gr farina 00

20 gr farina di mandorla

1 gr lievito bertolini

10 gr latte

Mescolate in planetaria tutti gli ingredienti rispettando l'ordine della ricetta, smiuzzate l'impasto ottenuto su una teglia con carta da forno, fare seccare per 1 ora circa e cuocete a 150° per circa 12 min.

Per il sable

125 gr burro

20 gr zucchero a velo

35 gr zucchero semolato

27 gr uova intere

90 gr farina di mandorla

45 gr amido di mais

90 gr farina 00

Unite tutti gli ingredienti in ordine di ricetta, stendete l'impasto a uno spessore di 2 millimetri e abbattete. Tagliate le forme desiderate e cuocete a 140° per 10 min circa.

Finanziere ai datteri e frutta secca

90 gr datteri senza nocciolo

160 gr nocciole pelate

200 gr zucchero a velo

70 gr farina di mandorle

270 gr albume

150 gr zucchero a velo

160 gr farina 00

35 gr cacao

280 gr burro a pomata

Montate gli albumi con 150 gr di zucchero a velo. Frullate al cutter, i datteri senza nocciolo le nocciole, lo zucchero a velo e le mandorle, incorporate al resto degli ingredienti e mescolate in planetaria. Versate negli stampi e cuocete a 180° per circa 10 min

PS: bagnare con una riduzione di vino rosso e zucchero.

Per la mousse di cocco

250 gr cioccolato bianco

100 gr pasta di cocco

80 gr latte di cocco

5 gr olio al cocco

6 gr colla di pesce

500 gr di panna fresca

bollite metà della panna e unite fuori dal fuoco il cioccolato, il latte di cocco, la pasta di cocco, l'olio di cocco e la colla di pesce precedentemente rinvenuta. Portate a 35 °, montate e unite la restante panna, e riempite gli stampi e abbattete.

Per la salsa al lampone e guava

250 gr polpa di lampone

50 gr di succo di guava

50 gr zucchero

2,2 gr agar-agar

Mescolate lo zucchero con l'agar, versate sulla polpa di lampone e il succo di guava.

Portate il tutto a bollore, fate raffreddare e frullate prima dell'utilizzo.

Gel di ananas e lime

50 gr succo di lime

60 gr succo di ananas

100 gr acqua

70 gr zucchero semolato

2,8 gr gar-agar

mescolate tutti gli ingredienti in un pentolino, portate a bollore e raffreddate. frullate ottenendo un gel e conservate

Per la finitura del piatto

1 kiwi, 1 mango maturo, 2 lici, menta fresca q.b , 1 mora, 2 funghetti di meringa e fiori edibili.