

*Chef Ambassador: Fabiana Scarica*  
"Fake passion fruit"

**Per il biscotto cioccolato e sale**

135 gr di farina - 22gr di cacao - 3 gr di bicarbonato di sodio  
115 gr burro pomata - 95 gr zucchero di canna - 35 gr zucchero semolato  
2 gr di sale - 115 gr di cioccolato fondente  
montare il burro con lo zucchero, unire le polveri, e infine il cioccolato tritato a coltello.  
cuocere a 180°

**Per la crema di latte ridotto e miele:**

1 l di latte - 100 gr di miele - 10 gr di gelatina in fogli - 1 bacca di vaniglia  
lasciar ridurre il latte con il miele e la vaniglia, cuocendolo a bassa temperatura per circa 4 ore. Una volta pronto, reidratare la colla di pesce e e inserirla nel latte, montare con l'aiuto di un robot da cucina.

**Per la crema di passion fruit**

80gr di acqua - 100 gr di albumi - 170 gr di zucchero - 200 gr succo passion fruit  
20 gr di zucchero - 14 gr gelatina in fogli - 300 gr di panna montata lucida  
preparare la meringa facendo bollire la quantità di zucchero di 170 gr con l'acqua, fino a 110°.  
montare gli albumi e versare a filo lo sciroppo di zucchero, lasciar montare 10 minuti.scaldare il succo di passion fruit con lo zucchero e sciogliervi la gelatina in fogli precedentemente reidratata in acqua fredda. Lasciar abbassare la temperatura e mescolare alla meringa.infine aggiungere la panna montata.

**Per la composta di pesche**

200 gr di pesche nettarine non troppo mature - 100 gr di zucchero  
basilico e menta - bacche di ginepro, pepe sechuan, anice stella. Mescolare e lasciar marinare, successivamente cuocere su fiamma, prima il liquido di macerazione, lasciandolo ridurre e unendo poi i pezzi di pesca.

**Per la pesca osmotizzata al passion**

spicchi di pesca saturno con tutta la buccia  
succo di passion fruit  
scaldare il succo e immergervi la pesca. lasciarla al suo interno fino a raffreddamento del liquido.

**Per la salsa di passion fruit**

succo di passion fruit  
xantana

Extra: salsa di pesca - polvere di buccia di pesca - semi di passion fruit - buccia di passion fruit  
foglioline - polvere oro

Si Ringraziano: Azienda Agricola Cirenaica, Cascian Selva, Arioli, Cascina San Donato per i prodotti.



Maestro Martino  
Associazione culturale  
Via Paolo Lomazzo, 11  
20154 Milano  
tel. 0289075109  
fax. 02 93650966  
info@maestromartino.it





Maestro Martino  
Associazione culturale  
Via Paolo Lomazzo, 11  
20154 Milano  
tel. 0289075109  
fax. 02 93650966  
info@maestromartino.it

[www.maestromartino.it](http://www.maestromartino.it)