

Chef Ambassador: Fabiana Scarica

Tra alberi ed alberi: olio limoni e mandorle

Ingredienti per due

Il biscotto polvoron all'olio evo e mandorle:

200gr di farina di mandorle bianche pelate

100gr di fecola

100 Gr di zucchero semolato

100gr circa di olio

In planetaria con l'aiuto di una foglia, inserire le polveri, ossia mandorle fecola e zucchero, e mentre girano, versare l'olio a filo, fino ad ottenere una massa compatta, non troppo molle. Il biscotto può essere cotto anche subito dopo averlo impastato, per cui stendere su un foglio di carta forno e infornare a 170 gradi, fino a quando il colore della mandorla sarà dorato.

Marsh Mallows al limone

40gr di albume

100gr succo di limone

100gr di Colla di pesce

250gr di zucchero semolato

120gr di h2o

Cuore zucchero e acqua a 117 gradi, lasciare riposare 30 secondi.

a parte montare gli albumi a mano, essendo una piccola quantità, spostare poi in planetaria, con una frusta, e unire a filo lo zucchero cotto,

Scaldare il succo di limone con la colla di pesce ammollato in acqua fredda, e unire al composto

Sempre con la frusta in movimento. Una volta raffreddato il composto e ottenuto un impasto spumoso, inserire in una Sac a poche e tenere in fresco.

Crema di olio evo e cioccolato bianco

135 Gr di latte intero

12 Gr di glucosio

11 Gr di gelatina in polvere, o 10 di gelatina in fogli

180 Gr di cioccolato bianco

250gr di mascarpone

90 Gr di olio evo

Reidratare la gelatina in acqua fredda

sciogliere il cioccolato e unire l'olio, per creare un'emulsione stabile.

scaldare il latte con il glucosio, e scioglierci la gelatina.

Versare il latte a filo sul cioccolato frazionato energicamente ,fino ad ottenere un impasto brillante e ben letto, segno di un'emulsione ben avviata.

una volta sceso di temperatura, unire il mascarpone e amalgamare con l'aiuto di un frullatore ad immersione. Versare in Sac a poche e tenere in freddo.

Per la granita di basilico:

50gr di basilico

70 Gr di acqua fredda

50 Gr di panna

20 Gr di zucchero

3 Gr di Xantana o 5 egregiamente di gelatina in fogli

Sbollentare il basilico e frullarlo con l'acqua calda, unire la panna e continuare a frullare, fino ad ottenere una salsa fluida e senza grumi.

aggiungere la xantana e continuare a frullare, stendere su un pacchetto di acciaio e congelare.

Gelatina di limoncello:

150 Gr di limoncello,

Mezza bacca di vaniglia

7 Gr di gelatina in fogli

Reidratarla la gelatina in acqua fredda, e sciogliere in microonde con poche gocce d'acqua.

unire al limoncello tenuto a t ambiente

Raschiare la bacca di vaniglia e inserire nel composto, mescolare e lasciar rappresenta in frigorifero.

Per il montaggio del piatto: sbriciolare il biscotto e posizionarlo sul fondo del piatto, creare delle linee con il Marsh Mallory al limone, e delle cupole te con la crema all'olio.

tagliare a cubetti la gelatina e cospargere intorno al piatto, completare con la granita di basilico.

Per i prodotti si ringraziano:

Azienda Agricola La Cirenaica, Cascina Selva, Cascian San Donato,

Azienda Arioli.