DESSERT

alle stelle

Massimiliano Alajmo
Heinz Beck
Massimo Bottura
Paola Budel
Sergio Carboni
Moreno Cedroni
Filippo Chiappini Dattilo
Alfredo Chiocchetti
Enzo De Prà
Walter Eynard
Terry Giacomello
Fabio Granata
Alfonso Iaccarino
Ernst Knam
Stefano Laghi
Philippe Léveillé
Aimo e Nadia Moroni
Davide Palluda
Mauro Ricciardi
Maurizio Santin
Romano e Francesco Tamani
Paolo Teverini

BIBLIOTHECA CULINARIA

Pompelmo e finocchio

Ingredienti per 4 persone

Per il sorbetto al finocchio:
3,5 dl acqua
40 g glucosio
90 g zucchero
1 pezzo di anice stellato
15 g punte di finocchio
(la parte verde)
1 g finocchietto selvatico
10 g succo di limone
10 g albume pastorizzato

Per la salsa e la guarnizione:
150 g spremuta di pompelmo
25 g zucchero
1 pezzo di anice stellato
1 g fecola di patate
o di amido di mais
1 g punte di finocchio
(parte verde)
1 pompelmo rosa
1 pompelmo giallo

Per la sfera di caramello:
500 g zucchero
50 g glucosio
1,5 dl acqua
olio per oliare

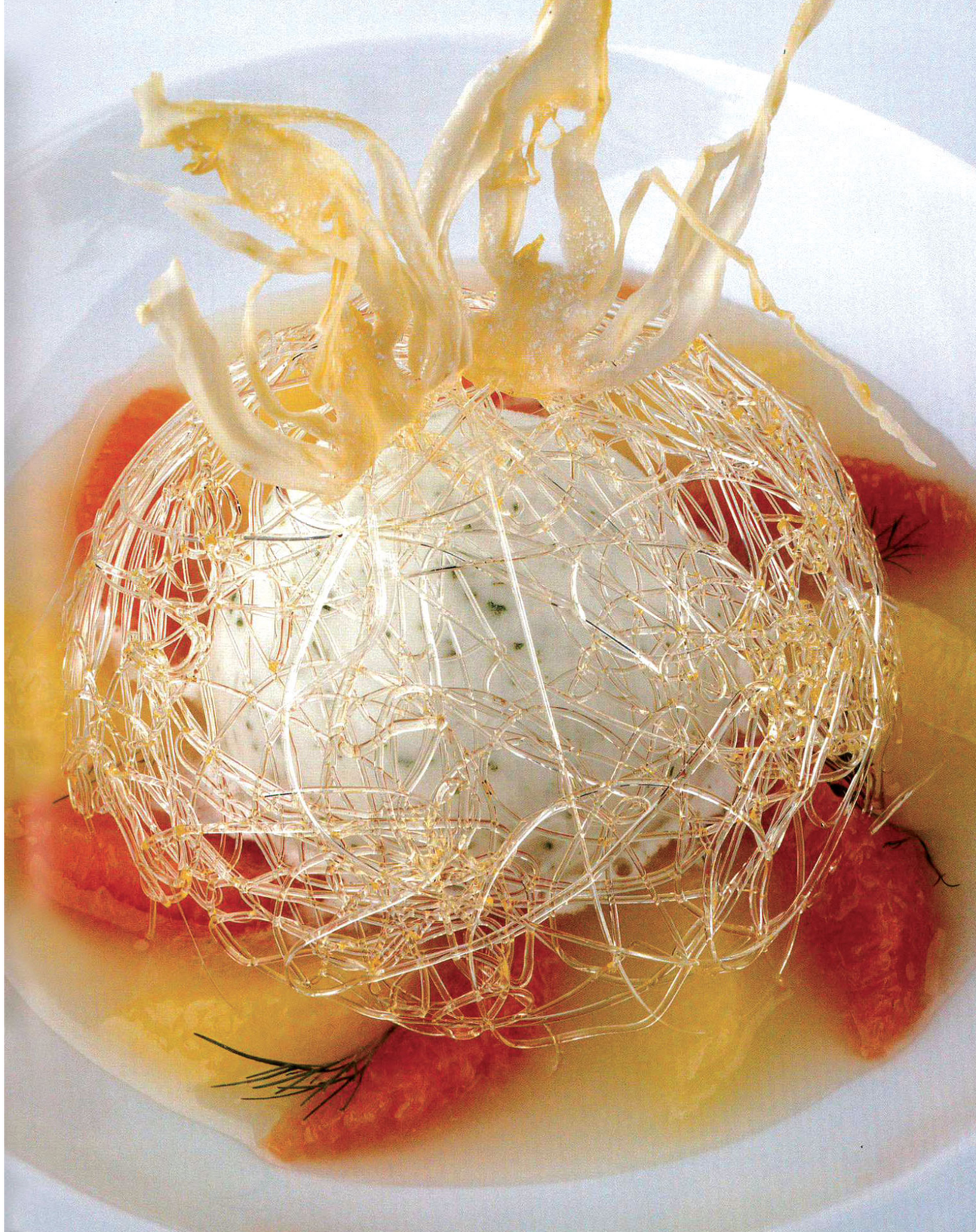
Bollire l'acqua con il glucosio, lo zucchero ed il pezzo di anice stellato poi versare lo sciroppo bollente sulle punte di finocchio e di finocchietto tritate ed il succo di limone. Coprire bene, lasciare riposare due ore dopodiché frullare il tutto e filtrare attraverso un colino fine. Versare nella sorbettiera e fare addensare aggiungendo l'albume a tre quarti della lavorazione.

Portare ad ebollizione la spremuta di pompelmo con lo zucchero, l'anice stellato e le punte di finocchio tritate. Aggiungere la fecola diluita in due cucchiai di acqua fredda poi spegnere e lasciare raffreddare.

Preparare le sfere di caramello. Cuocere lo zucchero, il glucosio e l'acqua fino a 155° C (misurati con l'apposito termometro), togliere dalla fiamma, posare qualche istante il fondo del pentolino in acqua fredda per bloccare la cottura e dopo 1-2 minuti colare sul dorso di un mestolo di 9 cm di diametro (leggermente oliato) fili di caramello in modo da creare una griglia. Mettere a raffreddare per 1 minuto poi staccare delicatamente la mezza sfera. Procedere allo stesso modo per le altre sfere.

Pelare a vivo i due pompelmi, estrarre gli spicchi e disporli sui piatti individuali, ricoprire con la salsa preparata, sistemare sopra una pallina di sorbetto, sovrapporre la sfera di caramello e, volendo, decorare con fettine sottilissime di finocchio macerato in uno sciroppo di acqua e zucchero (55%) e fatto disidratare in forno a 90° C per circa un'ora.

Massimiliano Alajmo
Ristorante Le Calandre - Sarmeola di Rubano (PD)



Mousse ai tre cioccolati

Ingredienti per 6 persone

Al cioccolato fondente:
100 g cioccolato fondente
20 g tuorlo
100 g panna

Al cioccolato al latte:
100 g cioccolato al latte
20 g tuorlo
poco latte
100 g panna,
1/2 foglio di gelatina

Al cioccolato bianco:
100 g di cioccolato bianco
20 g di tuorlo
poco latte
100 g di panna
1/2 foglio di gelatina

Preparare la mousse al cioccolato fondente. Fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Intanto montare il tuorlo e, in un altro recipiente, la panna. Quando il cioccolato sarà sciolto aggiungervi prima il tuorlo e poi la panna. Conservare in frigorifero.

Per le altre due mousse procedere in questo modo: fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato; montare il tuorlo e a parte la panna. Sciogliere la gelatina, precedentemente ammorbidita in poco latte e aggiungerla al cioccolato fuso, unire poi il tuorlo e la panna.

Riempire uno stampo da terrina con le tre mousse disponendole a strati alternati e mettere in frigorifero per almeno 2-3 ore.

Ernst Knam
L'Antica Arte del Dolce - Milano

Zuppa inglese

Ingredienti per 8 persone

Per il gelato:
8 tuorli
5 dl panna liquida fresca
5 dl latte
100 g zucchero
1 baccello di vaniglia
1 limone non trattato
1 cucchiaino da tè di stabilizzante per gelato (reperibile nei negozi di prodotti per pasticceria)

Per la crème brûlèe:
10 tuorli
5 dl panna liquida fresca
1 baccello di vaniglia
100 g copertura di cioccolato fondente 70%
100 g zucchero
8 cucchiai di mascobado (zucchero di canna grezzo)

Per la "pellicola" di Alchermes e la guarnizione:
2 dl Alchermes
una punta di coltello di agar agar in polvere (gelatina vegetale, reperibile nei negozi di prodotti naturali)
8 bastoncini di cioccolato fondente o 8 baccelli di vaniglia

Per i savoiardi:
10 tuorli
100 g zucchero
50 g farina

Preparare il gelato. Portare a ebollizione il latte con la panna, i semini di vaniglia (ricavati raschiando il baccello con la puta di un coltello dopo averlo diviso a metà) e la scorza pelata del limone. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare chiari e spumosi, unire il latte e la panna caldi versando il liquido a filo. Colare il composto e farlo addensare a fiamma bassissima continuando a mescolare, facendo attenzione affinché non prenda bollore. Incorporare lo stabilizzante e fare raffreddare su acqua ghiacciata o nell'abbattitore di temperatura. Versare nella gelatiera e fare addensare.

Preparare la crème brûlèe. Portare a ebollizione la panna con i semini di vaniglia (vedi sopra). Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare chiari e spumosi poi incorporare la panna calda versandola a filo. Fare addensare leggermente il composto a fiamma bassissima fino a velatura del cucchiaio, continuando a mescolare. A questo punto, spegnere, aggiungere la copertura di cioccolato fondente tritata e mescolare finché sarà completamente sciolto. Passare il tutto al chinois e riempire 8 formine individuali, preferibilmente quadrate. Cuocere a bagnomaria in forno a vapore a 120° C per circa 40 minuti, finché la crema sarà addensata.

Preparare la "pellicola" di Alchermes. Scaldare il liquore facendo attenzione a non fare raggiungere l'ebollizione. Unire la polvere di agar agar, mescolare e stendere su una superficie liscia in modo da ottenere una pellicola sottile.

Preparare i savoiardi. Sbattere i tuorli. Cuocere lo zucchero fino al 121° C (misurati con il caramellometro) poi versarlo a filo sui tuorli sbattendo molto velocemente. Aggiungere di seguito la farina setacciata e stendere il composto in una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno già caldo a 200° C per circa 7-10 minuti, finché l'impasto sarà cotto ma ancora ben chiaro. Lasciare raffreddare.

Massimo Bottura
Osteria La Francescana - Modena

Tagliare il savoiardo a strisce e disporne due su ogni piatto, formando un angolo retto. Mettere la crème brûlèe all'interno dell'angolo, spolverizzarla con il mascobado e farla caramellare sotto il grill, con l'apposita paletta o con un piccolo cannello da saldatore. Sistemare vicino una pallina di gelato e appoggiare sopra un bastoncino di cioccolato o un baccello di vaniglia. Completare con la pellicola trasparente di Alchermes e servire.

€ 14,20

ISBN 88-86174-44-6

9 788886 174442