

3^ SFIDA: E LA PASTA DIVENTO' DOLCE

Aspiranti pasticceri, food blogger, chef per passione...mettetevi all'opera!

Per il terzo e ultimo contest proponiamo una ricetta firmata Gianluca Fusto: "Crema di zucca, nocciola e paccheri"

Vi invitiamo a realizzare una rielaborazione di questo dolce, utilizzando gli stessi ingredienti ma con la possibilità di modificare la presentazione, o di aggiungerne altri ingredienti, per personalizzare così la vostra ricetta.

Inviare all'email info@artandpastry.com una foto del risultato, insieme ai vostri riferimenti (nome, cognome, email) e i dettagli della ricetta che avete ricreato.

C'è tempo fino al 10 febbraio 2013!!!

L'11 febbraio posteremo sulla pagina FB di Art&Pastry una selezione delle foto pervenute: l'autore del dolce più apprezzato secondo il giudizio di Gianluca Fusto sarà ospite a uno dei nostri laboratori durante il festival e ci sarà la menzione speciale per l'apprezzamento del pubblico.



Forza dunque, fatevi ispirare e mettetevi all'opera!



Foto Brambilla-Serrani

Ricetta

Acqua per cuocere la pasta

4239 g Acqua

170 g Zucchero semolato

212 g Destrosio

318 g Miele d'acacia

32 g Fiore di sale

15 g Zeste di limone fresco

15 g Zeste di arancia Sicilia

Portate a bollire l'acqua. Aggiungetevi il miele, lo zucchero il destrosio e il sale. Mettete in infusione gli agrumi per 15 minuti circa, quindi filtrate il liquido al colino. Aggiungetevi 2 g di soluzione citrica al 50%.

Olio per raffreddare

1000 g Olio di nocciole

Mettete l'olio in una bacinella e congelate almeno per 5 ore.

Crema di zucca

923 g Zucca

40 g Olio di semi di zucca

16 g Zeste di arancia Sicilia

26 g Cannella in stecche

295 g Glassa neutra

Mondate la zucca e tagliatela a cubetti; aggiungetevi le spezie e mettete il tutto sottovuoto. Mettete in microonde e cuocete a media potenza per almeno 15 minuti. Controllate la cottura e mixate il tutto fino a ottenere una crema omogenea. Incorporate la glassa neutra, le zeste d'arancia e alla fine la cannella. Se necessario aggiungete pochissima acqua.

Namelaka cioccolato bianco e nocciola

260 g Latte intero Uht

195 g Pasta di nocciola

13 g Glucosio

8 g Gelatina

441 g Copertura bianca

584 g Panna fresca 35% m.g.

Sciogliete il cioccolato bianco a 55°C e aggiungetevi la pasta di nocciola. Portate a ebollizione il latte insieme al glucosio e unite la gelatina precedentemente ammolata in acqua fredda e strizzata. Versate il composto poco a poco sulla copertura per ottenere un'emulsione ben stabile, quindi mixate. Aggiungete la panna e lasciate raffreddare almeno 12 ore in frigorifero.

Vellutata arancia e cannella

432 g Latte intero fresco

16 g Sciroppo di glucosio

11 g Gelatina in fogli

459 g Copertura bianca

540 g Mascarpone

22 g Zeste di Arancia Sicilia

22 g Cannella in stecche

Lasciate in infusione il latte con le zeste di arancia e la cannella e, nel frattempo, portate il latte a ebollizione. Filtrate, riportate al peso iniziale e riportate a bollire. Versate il liquido sulla copertura sciolta a 45°C poco per volta, mescolando energicamente fino a ottenere un centro elastico e brillante. Aggiungetevi il mascarpone e mixate il tutto per qualche istante per affinare la struttura. Montate leggermente in planetaria munita di foglia se necessario. Lasciate cristallizzare almeno una notte in frigorifero a 4°C.

Streusel nocciola e sale

248 g Zucchero semolato

248 g Farina

248 g Farina di nocciole

248 g Burro 82% m.g.

8 g Fiore di sale

Setacciate tutti gli ingredienti in polvere e aggiungete il burro freddo a cubetti amalgamando il tutto con la foglia in planetaria. Conservate in frigorifero a 4°C. Passate l'impasto al tritacarne e congelate immediatamente. Cuocete in forno a 160°C per almeno 23 minuti con valvola aperta.

Granita di zafferano e olio

553 g Succo di arance fresche

691 g Acqua minerale

64 g Zucchero semolato

64 g Glucosio

9 g Scorza d'arancia

125 g Olio extravergine d'oliva

2 g Zafferano in pistilli sardo

Riscaldare l'acqua e gli zuccheri; aggiungete la gelatina precedentemente ammorbidita e strizzata. Versate il succo d'arancia fresco, colate e incorporate lo zafferano. Aggiungete le scorze d'arancia. Versate in un contenitore di plastica e congelate, quindi mixate con il blender la granita insieme all'olio e mettetela in uno stampo rettangolare. Tagliate a parallelepipedi e conservare nel congelatore

Per informazioni o chiarimenti:

Art&Pastry info@artandpastry.com