

TRIS DI DOLCI CON COULIS



Chef: Diego Ponzoni

Ingredienti Menù

- 120 g Ècremosoalcioccolato - L71X
- 20 g Coulis di fichi - D50X
- 20 g Coulis di fichi - D50X
- 25 g Coulis di fragole - D90X
- 25 g Coulis di fragole - D90X
- 30 g Sablage nocciola - 7086
- 40 g Preparato per Croccante - P50
- 50 g Base biscotto per cheesecake - L51X
- 60 g Coulis di mango - D40X
- 60 g Coulis di mango - D40X
- 70 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

Ingredienti

- 20 g Favo di miele
- 80 g Fichi morbidi essiccati
- 60 g Ricotta vaccina
- q.b. Noci
- q.b. Menta fresca
- 70 g Latte
- 70 g Panna fresca
- 30 g Burro
- 20 g Mango fresco a cubetti
- q.b. Zucchero a velo
- q.b. Fragole fresche

Procedimento

per 4 persone

CHEESE CAKE CON COULIS DI MANGO E SABLAGE DI NOCCIOLA

Preparare la base biscotto e la crema per la cheese cake rispettando le dosi e il procedimento riportato nella confezione. Con l'aiuto di un coppapasta foderato di carta da forno, comporre la cheese cake monoporzione e fare riposare in frigo per almeno 2 ore. Togliere la cheese cake dal coppapasta e ricoprirla di sablage di nocciola. Mettere la coulis di mango a specchio al centro del piatto e adagiarvi sopra la cheese cake. Decorare infine con il mango a cubetti, con qualche foglia di menta e con una spolverata di zucchero a velo.

SPUMA DI RICOTTA CON COULIS DI FICHI, FAVO DI MIELE E NOCI

Con l'aiuto di una planetaria montare la ricotta per circa 2 minuti finchè non risulterà spumosa. Raccoglierla poi in un sac à poche. Prendere i fichi e tagliarli in 4 parti avendo cura di non andare fino in fondo col coltello così da aprirli il più possibile. Mettere al centro la spuma di ricotta. Completare con la coulis di fichi, un pezzetto di favo di miele e le noci sbriciolate.

MOUSSE DI CIOCCOLATO CON COULIS DI FRAGOLE E CROCCANTE DI MANDORLE

Montare l'ècremosoalcioccolato ben freddo in planetaria alla massima velocità per 3-4 min. Confezionare in sac à poche e fare riposare in frigo per 5-6 ore. Fare dei piccoli dischetti di croccante mettendo il preparato per croccante alle mandorle su teglia e carta da forno aiutandosi con un coppapasta della giusta dimensione. Cuocere in forno ventilato a 180-190°C per 3-4 min finchè non risulterà ben dorato. Una volta pronto fargli prendere la forma desiderata e lasciare raffreddare. Una volta pronta la mousse versarla sul cestino di croccante e decorare con coulis di fragola, qualche fetta di fragola fresca e zucchero a velo.