

De Gustibus

Fragole Candonga, panna, vaniglia e gelatina di Amaro Lucano



Fragole Candonga, panna, vaniglia e gelatina di Amaro Lucano.

Data: 03 ago 2021

L'aspetto di questo piatto può far pensare di essere alla frutta ma le dimensioni di un'arancia fanno giustamente intendere che si è davanti ad una bellissima fragola finta. Infatti, per realizzare questa ricetta, occorre munirsi di uno stampo in silicone a forma di fragola, da 100 grammi.

Ingredienti per 4 persone

Per la fragola di panna e vaniglia:

- 150 gr di panna fresca (al 33% di grassi)
- 75 gr di zucchero

- 1 stecca di vaniglia bourbon
- 10 gr di maraschino
- 8 gr di colla di pesce
- 350 gr di panna fresca semi montata
- Gelatina di fragola (4 gr di gelatina vegetale + 200 gr di polpa di fragola Candonga. Stemperare la polpa di fragola e aggiungere la gelatina)
- Colorante alimentare rosso in confezione spray

Per la gelatina all'amaro lucano.

- 150 gr di Amaro Lucano
- 50 gr di acqua
- 6 gr di gelatina

Per il terriccio al cioccolato.

- 100 gr di farina 00
- 100 gr di farina di mandorle
- 100 gr di cacao
- 100 gr di burro fuso

Preparazione della fragola

Unire la panna liquida allo zucchero, alla vaniglia e al maraschino. Riscaldare il tutto e sciogliere la colla di pesce, raffreddare a 30 gradi e incorporare la panna semi montata ottenendo un composto liscio ed omogeneo. Versare nello stampino a forma di fragola e abbattere a negativo (ovvero portare rapidamente a temperatura freezer). Appena congelato, sformare e glassare con la gelatina di fragola. Infine spruzzare il colorante spray sul dolce a forma di fragola.

Preparazione della gelatina all'Amaro Lucano

Far evaporare l'alcol dell'Amaro Lucano in un pentolino, aggiungere l'acqua e la gelatina ammollata precedentemente, stendere la gelatina in una placca e far rapprendere. Coppare della forma voluta e tenere in frigo.

Preparazione del terriccio al cioccolato

Mescolare tutti gli ingredienti, stendere su un silpat di 3 mm circa e cuocere a 165 gradi per 7-8 minuti. Far raffreddare il composto e frullare in un cutter.

Assemblaggio

Sulla base del piatto adagiare la gelatina all'Amaro Lucano, a seguire il terriccio al cioccolato, adagiare la fragola e servire.



Giuseppe De Rosa

Team manager Unione Regionale Cuochi Lucani

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it