

PASSIONE PER IL CAFFÈ'

Ingredienti:

Per la salsa di caffè:

- 200 g panna
- 2 n. tuorli d'uovo
- 30 g zucchero
- 80 g caffè espresso
- 2 g colla di pesce

Per la meringa al caffè:

- 3 g albume in polvere
- 20 g zucchero
- 3 g caffè liofilizzato
- 65 g acqua
- 65 g albume fresco

Per il sorbetto di passione:

- 220 g acqua
- 190 g zucchero
- 75 g glucosio
- 3 g stabilizzante per sorbetti
- 400 g purea di frutto della passione

Per il caramello alla passione:

- 125 g isomalto
- 125 g glucosio
- 250 g zucchero fondente
- 65 g polvere di passione liofolizzata

Per lo zucchero di passione:

- 50 g zucchero
- 20 g succo della passione

q.b. ricotta vaccina

Preparazione:

Per la salsa di caffè:

Mescolare i tuorli con lo zucchero. Scaldare la panna e unirla ai rossi. Cuocere a fuoco dolce fino ad arrivare a 85°, sempre mescolando con una spatola. Togliere dal fuoco, unire il caffè e la colla di pesce reidratata. Lasciar riposare in frigorifero per 12 ore.

Per la meringa al caffè:

Mescolare e tritare con il mixer. Montare con la macchina per 10 minuti e stendere dalla forma desiderata su foglio di silpat. Infornare a 110° per 40 minuti. Deve risultare leggera e friabile.

Per il sorbetto di passione:

Scaldare l'acqua con lo zucchero, il glucosio e lo stabilizzante a 70%. Togliere dal fuoco e unire la purea. Frullare con un mixer per 3 minuti e lasciar maturare. Congelare in un contenitore da paco jet.

Per il caramello alla passione:

Ristorante Oliver Glowig





Cuocere insieme in una pentola fino a 155°. Versare su un foglio di carta da forno e prima che si raffreddi, tagliare in pastiglie. Frullare al mixer per ottenere una polvere.

Per lo zucchero di passione:

Aggiungere a poco a poco il succo allo zucchero, facendo attenzione a non bagnare troppo lo zucchero.