



“RED FRUITS”

GIOVEDÌ 21 MAGGIO ore 21:00

DIRETTA LIVE! Iniziamo a preparare “RED FRUITS”

- **GANACHE AL LIMONCELLO (variante analcolica al limone)**
- **NAMELAKA AL LAMPONE**
- **GANACHE ALLA FRAGOLA E RIBES ROSSO (alternativa, solo fragola)**
- **COME BILANCIARE LA PASTA BIGNÈ (teoria alla lavagna)**

MATERIALE / UTENSILI

- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- ciotole di varie misure
- pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino
- Frullatore a immersione
- 1 caraffa o brocca
- Carta pellicola ad uso alimentare
- microonde o bagnomaria

GANACHE AL LIMONCELLO

INGREDIENTI:

- 25 g Limoncello
- 80 g Panna fresca
- 170 g Cioccolato Bianco (tritato)
- 20 g Burro (morbido)
- (Una punta di colorante giallo - facoltativo)

PROCEDIMENTO:

In una ciotolina unite il cioccolato bianco e la panna e sciogliete a microonde. Unite il burro morbido e infine il limoncello. Mixate il tutto con un frullatore a immersione. Fate riposare la ganache in frigorifero per almeno 6/7 ore prima di utilizzarla secondo composizione.

ALTERNATIVA ANALCOLICA (Ganache al Limone)

Ingredienti:

- 225 g Cioccolato bianco tritato
- 150 g. panna fresca
- ½ Scorza di limone grattugiata
- 20 g Burro morbido

Procedimento:

In una ciotolina unite il cioccolato bianco e la panna e sciogliete a microonde. Unite il burro morbido e la scorza di limone. Mixate il tutto con un frullatore a immersione. Fate riposare la ganache in frigorifero per almeno 6/7 ore prima di utilizzarla.

GANACHE AL FRAGOLA E RIBES

INGREDIENTI:

- 120 g Cioccolato Bianco (tritato)
- 100 g Panna fresca
- 75 g Purea di fragola (fragole frullate e passate al setaccio)
- 15 g Purea di Ribes rosso (ribes frullati e passati al setaccio)
- 20 g Burro morbido
- 4 g Gelatina animale (160 Bloom)
- 20 g Acqua per gelatina

PROCEDIMENTO:

Idratate la gelatina con la propria acqua. In una ciotolina, unite la panna e il cioccolato bianco e sciogliete a microonde. Amalgamate bene e aggiungete il burro. In un'altro recipiente unite le due puree e scaldate leggermente (almeno 40 C°). Unite la gelatina idratata alle puree e infine unite il tutto con il composto di cioccolato bianco e mixate con un frullatore a immersione. Fate stabilizzare in frigorifero per almeno 6/7 ore e utilizzate secondo la composizione.

NAMELAKA AL LAMPONE

INGREDIENTI

- 100 g Latte intero
- 120 g Purea di Lampone (lampone frullato e passato al setaccio)
- 200 g panna fresca (fredda da frigorifero)
- 170 g cioccolato bianco tritato
- 6 g Gelatina animale (160 Bloom)
- 30 g Acqua per gelatina

PROCEDIMENTO

Idratate la gelatina nella propria acqua. Portate a ebollizione il latte e aggiungete la gelatina idratata, successivamente il cioccolato bianco, poi la purea di lampone. Da ultima aggiungete la panna fredda da frigorifero). Emulsionate il tutto e fate stabilizzare in frigorifero per almeno 6/7 ore. Utilizzate come da composizione.

SABATO 23 MAGGIO ore 15:00

Terminiamo “Red Fruits”

- **BIGNÈ (Choux) CRAQUELIN** ripieno (namelaka al lampone e confettura di ciliegia)
- **CREAZIONE E DECORO**
- **P. FROLLA SABLÉE AL CACAO** (avere pronta prima)

MATERIALE / UTENSILI

- Cucchiari
- ciotole capienti
- Setaccio o passino
- ciotoline varie
- Carta da forno (o tappetini microforati)
- Frullino elettrico o Planetaria
- Microonde
- coltellino
- Coppapasta tondo 3/5 cm

- mattarello per stendere la frolla
- sac a poche
- bocchette lisce e rigate
- CREATE UNO STENCIL RETTANGOLARE (22cm x 10cm)

Per il DECORO

Frutti rossi misti (Fragole, Ciliegie, Ribes, Lamponi)

Fiori eduli (Facoltativi)

Foglioline di menta (Facoltative)

PASTA (Choux) BIGNÈ

INGREDIENTI:

250 g. Acqua

200 g. Burro

150 g. Farina 00 (già setacciata 2 volte)

225 g. Uova intere (circa 4. tenete a portata di mano 1 o 2 uova)

Pizzico di sale (2 g)

Pizzico di zucchero (3 g)

200 g. Confettura di Ciliegie (scaldatela, mixatela con il frullatore a immersione e passatela al setaccio)
Servirà come inserto interno.

PROCEDIMENTO:

In un pentolino inserite l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Portate il tutto a vigorosa ebollizione. Appena ciò accadrà unite la farina tutta in una volta e con un cucchiaio (legno o plastica) continuate a girare bene il composto su se stesso. Cuocete per altri 2 minuti a fiamma bassa. Inserite il composto in planetaria munita di foglia e iniziate a far partire la macchina a media velocità (il composto si raffredderà un po'). Inserite le uova in circa 4/5 volte (non prima del momento in cui il composto ha assorbito l'uovo precedente). Al termine dell'inserimento delle uova continuate l'azione della planetaria per altri 3/4 minuti. Create i vostri bignè su teglia da forno (munita di carta forno o tappetino microforato). Adagiate sopra il bigné un dischetto di pasta craquelin e cuocete.

COTTURA: Statico 220 C°, Ventilato 210 C° per 8/10 minuti e 170 C° Ventilato o 180 C° Statico altri 15/20 minuti. (i tempi variano dalle dimensioni del bigné e del singolo forno).

CRAQUELIN (rosso)

INGREDIENTI:

50 g. Burro morbido

50 g. Zucchero semolato

35 g. Farina 00
15 g. Farina di mandorle (o nocciole)
colorante rosso a piacere

PROCEDIMENTO:

All'interno di un recipiente mescolate lo zucchero, il colorante e le farine (meglio utilizzando i guanti), unite poi il burro morbido amalgamando bene il composto. Stendete tra due fogli di carta forno (altezza 2/3 millimetri) e posizionate all'interno del congelatore per 5 minuti.

Estraete e "coppate" i dischetti della misura desiderata. Riponete nuovamente in congelatore per almeno 10 minuti. Adagiate il dischetto sopra il bigné (ancora congelato) subito prima della cottura.

PASTA FROLLA SABLÉE AL CACAO

(DA PREPARARE PRONTA. Solo impasto. Nessuna cottura)

INGREDIENTI:

250 g farina 00
140 g Burro da frigorifero
100 g Zucchero a velo
20 g Uova intere
25 g Tuorlo d'uovo
25 g Cacao amaro
2 g Sale

PROCEDIMENTO:

Setacciate la farina e il cacao insieme. All'interno di un contenitore capiente, "sfregolate" (sabbiate) la farina e cacao con il burro.

(Questo procedimento sarebbe meglio farlo in planetaria con il gancio foglia).

Successivamente aggiungete le uova, i tuorli e lo zucchero (tutto insieme) e impastate il tutto per il tempo strettamente necessario a compattare la frolla. Cottura vedi composizione.

COMPOSIZIONE

Stendete la pasta frolla tra due fogli di carta forno (altezza 3/4 mm). Ricavate 2 rettangoli di frolla da circa 22 cm x 10 cm. Cuocete a 180 C° Statico/ 170 C° ventilato per circa 15/20 minuti. Utilizzate a temperatura ambiente.

Riempite i bigné con 4/5 di namelaka al lampone e 1/5 di confettura alla ciliegia.

Sopra un rettangolo di sablée al cacao stendete un velo di ganache al limoncello (3/4 mm). Coprite con l'altro rettangolo di frolla. Adagiate dunque, i bigné alternandoli. Create degli spuntoni, utilizzando varie bocchette lisce e rigate, di namelaka al lampone, ganache alla fragola e ribes e ganache al limoncello. Decorate con frutti rossi misti, foglie di menta, e fiori eduli.