



"APERITIVANDO"

SABATO 16 MAGGIO ore
15:00

Passiamo dal Dolce
al...Salato! Pasticceria
Mignon Salata

Oggi prepariamo:

- GELATINA AL CAMPARI e GRANITA ALL'ARANCIA
- PANNA COTTA al LIMONE
- PASTA FROLLA SALATA
- SPUMA al SALMONE AFFUMICATO
- MOUSSE di PORRI e BACON CROCCANTE

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 016.05

- Forno statico o ventilato
- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
- ciotole di varie misure
- pentolini medi
- Coppapasta da 4/5 cm
- Minipimer (frullatore a immersione)
- Stampo in silicone per la panna cotta (va bene uno qualsiasi a mezza sfera, savarin, ciambellina, o qualsiasi forma da 2/3 cm di diametro) In alternativa una ciotola qualsiasi (Versiamo la panna cotta, sformiamo e tagliamo).
- Planetaria o frullino elettrico
- Robot da cucina (Cutter con lame. Va bene anche Bimby)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- 1 mattarello per stendere la frolla
- Dei bicchierini dove verseremo la gelatina al campari (meglio se di vetro e piccoli, in mancanza vanno bene bicchieri qualsiasi)
- Sac a poche con bocchetta liscia e rigata
- Microonde o (bagnomaria. Preparati già se non hai il microonde)
- Tappetino microforato (per chi lo possiede oppure carta forno)

INGREDIENTI Per la GELATINA AL CAMPARI e GRANITA ALL'ARANCIA (circa 8/10 bicchierini)

per la gelatina di Campari

75 g. di Campari

75 g. Acqua

50 g. succo d'arancia

50 g. sciroppo di zucchero DA PREPARARE PRIMA (preparato con 60 gr di zucchero sciolto in 40 gr di acqua e portato a vigorosa ebollizione per 10 secondi. Poi spegnete e raffreddate)

5 g di gelatina in fogli

20 g di acqua fredda per la gelatina

per la granita all'arancia

25 g. succo d'arancia, 8 g. di zucchero

PROCEDIMENTO:

Idratate la gelatina nella propria acqua. Unite il campari allo sciroppo e all'acqua. Scaldate leggermente il succo di arancia e unite la gelatina idratata. Amalgamate tutto insieme. Versate il composto in piccoli bicchieri e riponete a rassodare in frigorifero per almeno 3/4 ore.

Per la granita: sciogliete lo zucchero nel succo d'arancia, versate in un contenitore in modo da formare uno strato di circa 1 cm e riponete nel congelatore mescolando di tanto in tanto con una forchetta in modo da rendere i cristalli di ghiaccio molto piccoli.

INGREDIENTI Per la PANNA COTTA al LIMONE (10/12 pezzi)

125 g. Panna fresca

10 g. Parmigiano (o Grana Padano)

3 g. di gelatina in fogli

15 g acqua fredda

la buccia di ¼ di limone

sale e pepe q.b.

Circa 50/80 g. di pesto di basilico (GIÀ PRONTO)

PROCEDIMENTO:

Ammorbidite la gelatina in fogli nell'acqua fredda. Inserite la panna e la buccia del limone in un pentolino scaldate bene. aggiungete il Parmigiano e la gelatina idratata (con tutta la sua acqua. Aggiustate di sale e pepe. Filtrate il composto e inseritelo nello stampo in silicone. Riponete il composto in congelatore. Estraiete le panne cotte e adagiatele sopra un disco di frolla salata. Terminate con del pesto di basilico e una fogliolina sempre di basilico come guarnizione.

INGREDIENTI Per la PASTA FROLLA SALATA (30/40 dischetti)

205 g. Farina 00
30 g. Zucchero
125 g. Burro
25 g. Parmigiano
25 g. Amido di Mais (o Fecola)
25 g. Albume d'uovo
50 g. Tuorlo d'uovo
Sale e pepe pizzico

PROCEDIMENTO:

Setacciate farina e amido assieme. In planetaria o in una ciotola, “sabbiate” il burro, il sale e pepe, la farina, l'amido e il parmigiano. Unite in seguito i tuorli, l'albume e lo zucchero amalgamando bene il tutto e creando una pasta compatta. Fate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Stendete la frolla alta 2/3 mm, coppate con un coppapasta dal diametro di 3/4 cm, creando dei dischetti. Posizionate i dischetti sopra un tappetino microforato (o carta forno).

Cottura: Forno statico 170/180 C°; Forno ventilato 160/170 C° per circa 10/20 minuti (Dipende molto da ciò che create).

INGREDIENTI Per la SPUMA al SALMONE AFFUMICATO (10/12 Pezzi)

60 g. Salmone affumicato
80 g. Ricotta vaccina
sale e pepe q.b.
Erba cipollina come decoro e profumo

PROCEDIMENTO

All'interno di un cutter con lame (Robot o Bimby vanno bene) tritate il più finemente possibile il salmone e la ricotta, fino ad ottenere una sorta di crema, aggiustate di sale e pepe e conservate in frigorifero. Con una sac a poche e bocchetta rigata, create un ciuffo di spuma, sopra il dischetto di frolla salata, guarnite con du

INGREDIENTI per la MOUSSE di PORRI e BACON CROCCANTE (10/12 pezzi)

80 g. PORRO già COTTO. Da preparare prima. (o altra verdura. Se volete ottenere una sfumatura più verde utilizzate la parte più verde del porro, non l'estremità essendo troppo coriacea)
100 g. Panna fresca
3 g. Gelatina
15 g. Acqua per la gelatina
Olio, sale e pepe pizzico
30/40 g di bacon a fette tagliato sottile

PROCEDIMENTO

COTTURA DEL PORRO: In una padella scaldate un goccio di olio, schiacciate uno spicchio d'aglio in camicia e soffriggete leggermente. Tagliate il porro a rondelle, eliminate l'aglio e scottate il porro nell'olio. dopo leggera rosolatura, inserite ½ bicchiere di acqua, portate a cottura e asciugatura. Mixate bene i porri cotti con un cutter o con il frullatore a immersione. Dovrete otterrete una crema.

Idratate la gelatina nella sua acqua. Scaldate circa metà della crema di porro (a microonde o all'interno di un pentolino) e scioglietevi la gelatina idratata. Unite al resto della crema di porro.

Montate la panna e unite la crema di porro, aggiustate di sale e pepe e lasciate riposare il frigorifero per almeno 2 ore. Scottate il bacon croccante in padella, eliminate il grasso in eccesso e tagliatelo in listarelle di circa 2/3 cm.

Con la sac a poche munita di bocchetta liscia create degli spuntoni sopra i dischetti di frolla salata. Guarnite con il bacon croccante.