

CANEDERLO GIANDUJA



CANEDERLO GIANDUJA



170 gr latte fresco intero
30 gr panna fresca
50 gr tuorlo
25 gr zucchero
0,1 gr sale
8 gr amido di mais
6 gr amido di riso

CREMA PASTICCERA
Unire le polveri al tuorlo.
Portare ad ebollizione latte e panna.
Unire il composto e portare a bollore.
Abbattere di temperatura.

250 gr crema pasticcera
90 gr pasta nocciola
50 gr panna 35%mg,
montata soda

NOCCIOLA: CREMA
Miscelare la crema pasticcera con la pasta nocciola.
Aggiungere la panna e lasciar riposare 3 ore a +4C.

100 gr pane nero rafferma
4 gr cacao amaro
0,2 gr cannella
10 gr zucchero di canna
40 gr burro chiarificato

PANE CROCCANTE
Grattugiare grossolanamente il pane.
Aggiungere cacao, cannella e zucchero di canna.
Tostare in padella con burro chiarificato.

500 gr sciroppo sambuco
150 gr acqua
4 gr agar agar
5 gr zucchero semolato
40 gr succo di limone

FIORI DI SAMBUCO: GEL
Portare l'acqua ad ebollizione. Unire le polveri miscelate e lasciar sobbollire 1 minuto. Aggiungere lo sciroppo di sambuco ed il succo di limone e abbattere di temperatura. A freddo frullare al Thermomix ottenendo un gel liscio ed omogeneo.

500 gr cioccolato bianco
300 gr pasta nocciola
50 gr massa di cacao

GIANDUJA
Portare cioccolato e massa di cacao a 45C, aggiungere la pasta di nocciola e temperare a 24C. Colare in sfere di silicone, ø 2,5cm. Lasciar cristallizzare a 15C.

100 gr latticello
100 gr yogurt
100 gr panna 35%mg
15 gr zucchero semolato
nr ½ bacca di vaniglia
nr 3 cariche sifone
5 l azoto liquido

LATTICELLO: POP CORN
Unire tutti gli ingredienti, frullare col minipimer.
Inserire in un sifone con 3 cariche crema.
Sifonare nell'azoto liquido.

1 lt infuso
600 gr ricotta
100 gr burro nocciola
20 gr farina di grano saraceno, tostata
nr 3 uova intere
50 gr cacao amaro
120 gr zucchero semolato

APPAREIL
Unire tutti gli ingredienti, emulsionare al minipimer.
Lasciar riposare 30' a +4C. Versare l'appareil nell'apposita piastra, inserire la sfera di gianduia e formare il canederlo.
Nel piatto disporre la crema, il gel, il pane ed il canederlo.
Ultimare con i pop corn di latticello davanti all'ospite.