

Monoporzioni e i loro sviluppi



By Luca Montersino

Le tue mani. Creano preparazioni uniche e deliziose. Giorno dopo giorno.
In Debic diamo il massimo per darti una mano. Mettendo a tua disposizione
consigli, tecniche e ricette per realizzare applicazioni a base di panna e burro.
Come quelle presentate del Maestro Luca Montersino.

Debic. Per le mani dei professionisti.

Tiramichoux

PREPARAZIONE

Per la pasta craqueline al cacao:

impastare gli ingredienti come una normale frolla, poi stendere l'impasto così ottenuto, senza farlo riposare in frigorifero, allo spessore di 1 mm aiutandosi con due fogli di silpat. Abbattere in negativo in modo da riuscire a coppare poi dei dischetti della misura del bignè, spennellare di uovo ed incollarvi sopra il crue di cacao.

Per gli choux:

Dressare la pasta choux a forma di choux grande (dimensione tipo una noce con il guscio) su teglie munite di tappetino in silicone microforato quindi guarnire la superficie con i dischetti di pasta craqueline ed infornare a 160° C in forno statico per 45 minuti circa.

Per la crema:

Sciogliere la gelatina a microonde dopo averla idratata in 5 volte il suo peso di acqua, quindi unire ai tuorli pastorizzati leggermente scaldati a microonde. Mettere a montare in planetaria, quindi una volta freddi unire il resto degli ingredienti e montare ancora fino a struttura desiderata.

Per il cuore liquido:

Portare ad ebollizione l'acqua, lo sciroppo di glucosio, il caffè espresso e la panna senza lattosio, aggiungere il cacao e bollire ancora per 3/4 minuti. Mixare bene quindi colare il composto negli stampini a mezza sfera ed abbattere in negativo.

Per il montaggio:

aprire da sotto gli choux aiutandosi con un coltellino. Conservare i tappi di pasta. Farcire con la crema, inserire la pastiglia congelata di interno al caffè, altra crema e tappare con i tappi tenuti da parte. Servire spolverando leggermente di zucchero a velo e decorare con decoro in cioccolato e panna montata senza lattosio. Decorare infine con un chicco di caffè.

I prodotti Debic utilizzati in questa ricetta



INGREDIENTI

Pasta craqueline al cacao

Debic Burro Tradizionale	115 g
zucchero di canna grezzo	145 g
farina di riso	120 g
cacao amaro in polvere	20 g
crue di cacao	75 g

Per la crema al mascarpone

Debic Cream Plus Mascarpone	1500 g
Zucchero semolato	365 g
Uovo tuorlo pastorizzato	160 g
Vaniglia in bacche bourbon	2 g
Gelatina in polvere	9 g

Per il cuore morbido al caffè

Acqua	200 g
Sciroppo di glucosio	290 g
Debic Panna White 35%	90 g
Cacao amaro in polvere	90 g
Caffè espresso	90 g

Per la finitura

Pasta choux senza glutine e senza latticini	1500 g
Debic Panna White 35%	500 g
Zucchero semolato	100 g
Caffè in chicchi	20 g



La tranquillità

PREPARAZIONE

Per la namelaka al lime

Bollire la prima panna con lo zucchero, versare su cioccolato e gelatina Idratata. Mixare bene unendo panna fredda, buccia di lime e succo di lime. Lasciar riposare una notte in frigo, quindi montare poco nella bacinella della planetaria molto fredda.

Per la composta di mele verdi

Unire al succo di mela verde il succo di lime e lo zucchero semolato. Aggiungere il resto delle verdure e frutta a dadini, il calvados quindi addensare con il crystal mais. Mettere negli stampini ed abbattere di temperatura in negativo. Glassare in seguito nella miscela di burro di cacao e cioccolato bianco.

Per la glassa al pistacchio

Cuocere acqua, zucchero e glucosio a 103° C, versare il tutto su latte condensato, gelatina idratata e cioccolato bianco; mixare con bamix unendo la pasta pistacchio e con il giallo e il verde creare diverse tonalità di verde. Lasciar riposare una notte in frigorifero.

Per la spugna al pistacchio

Mixare tutto insieme, caricare il sifone, sifonare in bicchieri di cartoncino quindi cuocere a microonde.

Per i lime essiccati

Affettare sottilmente i lime con l'affettatrice e seccarli in forno a 65° spolverandoli di zucchero a velo.

Per il sedano confit

Bollire nello sciroppo con la vaniglia il sedano tagliato a losanghe. Conservarlo in frigo nello sciroppo stesso.

Per la sablè

Impastare tutti gli ingredienti insieme quindi stendere tra due silpat. Congelare, cappare in dischi appena più grandi della mono e cuocere in forno a 170° C appoggiando su silpat microforati

Per il montaggio

Riempire gli stampi in silicone con la namelaka al lime, inserire la composta di mele congelata e glassata ed abbattere tutto in negativo. Smodellare, glassare con le glasse alle varie tonalità di verde, appoggiare nei piatti e contornare la base con pezzettini di spugna al pistacchio, quindi decorare con lime essiccati, sedano confit e finocchietto selvatico.

INGREDIENTI

Per la namelaka al lime

Cioccolato bianco	165 g
Debic Panna White 35%	335 g
Zucchero semolato	100 g
Gelatina in polvere	8 g
Debic Panna White 35%	335 g
Lime succo	135 g
Lime buccia	6 g

Per la composta di mele verdi, sedano e finocchio

Succo di mela verde	200 g
Lime succo	35 g
Zucchero semolato	40 g
Destrosio	30 g
Crystal mais	10 g
125 Gr. mele verdi	125 g
Finocchi	75 g
Sedano verde	75 g
Finocchio selvatico	2 g
Calvados	15 g

Per la crosta croccante

Cioccolato bianco	150 g
Burro di cacao	150 g

Per la glassa al pistacchio

Acqua	150 g
Zucchero semolato	300 g
Sciroppo di glucosio	300 g
Latte condensato	200 g
Gelatina in polvere	20 g
Cioccolato bianco	380 g
Pistacchi in pasta	50 g
Colore alimentare idrosolubile giallo	1 g
Colore alimentare idrosolubile verde	1 g

Per la spugna al pistacchio

Uova albume	70 g
Zucchero semolato	60 g
Pistacchi in pasta	30 g
Farina 180 w	15 g
Colore alimentare idrosolubile verde	1 g

Per i lime essiccati

Lime	200 g
Zucchero a velo	40 g

Per il sedano confit

Sedano verde	100 g
Zucchero liquido al 70%	200 g
Vaniglia in bacche bourbon per la finitura	1 g
Finocchio selvatico	5 g

Per la sablè

Debic Burro Tradizionale	300 g
Zucchero a velo	165 g
Mandorle in farina	75 g
Uova intere	115 g
Farina 180 w	665 g
Sale	2 g

I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta



Monoporzione canelli ai frutti di bosco

PREPARAZIONE

Per lo zabajone al moscato

portare a bollire il moscato e versarvi dentro la miscela di tuorli, zucchero e amidi. Cuocere fino ad addensare il tutto quindi togliere dal fuoco. Portare il tutto intorno ai 60° C quindi unire la gelatina idratata a parte con la sua dose di acqua. Tenere da parte.

Per la bavarese al moscato

Portare a bollire il moscato e versarvi dentro la miscela di tuorli, zucchero. Cuocere fino a 85° C, quindi togliere dal fuoco. Portare il tutto intono ai 60°C quindi unire la gelatina idratata a parte con la sua dose di acqua. Una volta che il tutto è arrivato intorno ai 25° C unire la panna senza lattosio semi montata. Tenere da parte.

Per la gelè al moscato

scaldare una parte di moscato a circa 70° C, unire il miele e la gelatina idrata a parte con la sua dose di acqua. Sciogliere bene il tutto quindi unire il resto del moscato freddo. Miscelare bene quindi schiumare. Tenere da parte.

Per il biscotto alle mandorle

Montare le uova intere con il t.p.t. e la farina di riso. Alleggerire il tutto con gli albumi montati con lo zucchero semolato. Stendere il composto su un foglio 40x60 quindi infornare a 190° C per circa 8 minuti. Tenere da parte.

Per il montaggio

Mettere in un quadro appoggiato sopra un foglio di acetato i frutti di bosco misti. Congelare molto bene in abbattitore. Versarvi sopra la gelè di moscato e far indurire pure quest'ultima. A questo punto stratificarvi sopra la bavarese alternandola con lo zabajone di moscato. Chiudere il tutto con il foglio di biscotto alle mandorle inzuppato con la bagna al moscato. Riporre immediatamente in abbattitore in negativo.

Per la finitura

Una volta congelato il tutto, capovolgere al contrario, lucidare con la gelatina neutra e porzionare. Decorare con altri frutti di bosco a comporre un piccolo bouquet su ciascuna torta, fiori eduli e velette di cioccolato bianco vegano.

I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta



INGREDIENTI

Per lo zabajone al Moscato d’Asti

Moscato D’Asti	1350 g
Uova tuorlo	660 g
Zucchero vagliato medio	900 g
Amido di mais	90 g
Amido di riso	70 g
Gelatina in polvere	50 g

Per la bavarese al Moscato d’Asti

Moscato d’Asti	1130 g
Zucchero vagliato medio	1130 g
Uova tuorlo	600 g
Gelatina in polvere	60 g
Debic Panna 35% Senza Lattosio	3000 g

Per la gelè al Moscato d’Asti

Moscato d’Asti	1400 g
Miele di acacia	270 g
Gelatina in polvere	60 g

Per il biscotto alle mandorle

Uova intere	630 g
T.p.t alle mandorle	870 g
Farina di riso	138 g
Uova albume	800 g
Zucchero vagliato medio	200 g

Per la bagna al moscato

Moscato d’Asti	800 g
Miele d’Acacia	160 g

Per il montaggio

Frutti di bosco misti	3000 g
-----------------------	--------

Per la finitura

Gelatina neutra a freddo	600 g
Fiori eduli	20 g
Cioccolato bianco vegano	600 g



Panna cotta senza lattosio

PREPARAZIONE

Panna Cotta

Portare a bollore la panna con lo zucchero semolato e la vaniglia.
Fuori da fuoco unire gli albumi, la gelatina reidratata in 5 volte il suo peso di acqua, e il rum e mixare bene.
Versare il composto nei vasetti, chiudere con gli appositi coperchi muniti di guarnizione ed infornare a 85° C vapore per 35 minuti circa.
A fine cottura raffreddare bene in frigorifero prima di servire.
Volendo è possibile servire la panna cotta con frutta fresca oppure topping a piacere come caramello, cioccolato, ecc...

INGREDIENTI

Per la panna cotta

Debic Panna 35% Senza Lattosio	1000 g
Albume	400 g
Zucchero semolato	250 g
Gelatina in polvere	8 g
Rhum	20 g
Vaniglia in bacche bourbon	4 g

I prodotti Debic
utilizzati in questa ricetta





Debic.it

