

CREATIVITÀ GELATE



*Gelato
& Food*

Prefazione

Per millenni considerato un semplice aggettivo (vino gelato, acqua gelata, frutta gelata, ecc.) il gelato a cavallo tra il '600 e '700 si trasforma in sostantivo; lo fa pomposamente: nessun menu importante può permettersi il lusso di esserne privo.

Il gelato o il sorbetto fa moda e le tracce si trovano nelle pieghe dei primi ricettari dei cuochi-letterati.

Quando il gelato diventa “democratico” esce dalle grandi cucine per restarne fuori alcuni secoli. I gelatieri, così rari nel passato e ricercati dai grandi cuochi per la loro sapienza nella cucina gelata, diventano come degli smemorati. Tranne qualche eccezione. Sono queste eccezioni che hanno ripreso in mano la loro storia e la memoria, sono usciti dal “fare” per il “pensare facendo”. Fuori dal chiuso del laboratorio i gelatieri sono tornati a curiosare in quei luoghi in cui la cucina calda si fa per davvero. E qui rinascono salutari contaminazioni; accanto alla cucina calda ritroviamo la cucina gelata.

Il gelato fuoriesce dalla, pur sublime, gabbia saccarosica.

Luciana Polliotti



Luciana Polliotti, giornalista e studiosa di storia materiale con particolare riferimento al gelato artigianale e alla gastronomia, collabora con giornali, periodici e trasmissioni televisive e radiofoniche. Cittadina del mondo, ha svolto i suoi studi tra Roma, Praga, Bologna, Milano e Bergamo.

Ha tradotto dal ceco per Einaudi, collaborato con Feltrinelli e ha fatto parte del Consiglio di amministrazione della casa editrice Lupetti-Editori di Comunicazione. E' stata direttore della rivista italiana di settore "Il Gelatiere Italiano" e successivamente ha fondato insieme con un collega "Gelato artigianale", bimestrale specializzato nella formazione professionale.

Ha fatto parte della redazione del quotidiano "Il Giornale di Bergamo Oggi" e, successivamente, diretto il "Centro studi per la valorizzazione e sviluppo del gelato artigianale italiano", un organismo nazionale voluto e promosso da tutta la filiera imprenditoriale del settore. Per la collana Grandi Libri Mondadori ha pubblicato "Gelati, Gelati" (1999), che è entrato nel "Circle of Gold", i cinque libri di cucina più importanti dell'anno a livello mondiale, primo classificato ("Book of the Year") tra le pubblicazioni italiane, a cui è stato conferito l'Award Versailles World Cookbook da "ICR – The International Cookbook Revue". Ha inoltre pubblicato, con Luca Caviezel, "Segreti e virtù del gelato artigianale" e numerosi altri articoli e saggi. E' stata la responsabile del Progetto-comunicazione dell'impresa Giuso S.p.A. di Acqui Terme, azienda specializzata in prodotti per gelateria e pasticceria artigianali. Partecipa attivamente a conferenze, seminari e dibattiti in veste di relatore ed è stata docente alla CastAlimenti, scuola di alta gastronomia di Brescia. Tra i fondatori della Coppa del Mondo della Gelateria e di Gelato in Tavola, attualmente è responsabile delle rp e relazioni esterne del Comitato organizzatore dei due eventi.

Luciana Polliotti

Il Team

Sergio Colalucci

Gelateria “Voglia di Gelato”
Piazza del Mercato, 13
00048 Nettuno (Roma)
Telefono: + 39 06 98575005
sergiocolalucci@libero.it

Sergio Dondoli

“Gelateria di Piazza”
Piazza della Cisterna, 4
San Gimignano (SI)
Telefono: + 39 0577 942244
www.gelateriadipiazza.com
info@gelateriadipiazza.com

Luca Landi

Ristorante LUNASIA del Green Park Resort
Via dei Tulipani, 1
56018 Tirrenia (PI)
Telefono: +39 050 3135711
www.greenparkresort.com
info@greenparkresort.com

Mauro Petrini

“Gelateria Petrini dal 1926”
Piazza dell’Alberone, 16/a
Roma
Telefono: 39 06 786307
www.gelato.it
pb@gelato.it

Giancarlo Timballo

“Gelateria Fiordilatte”
via Cividale, 53
Udine
Telefono: +39 0432 502072
www.gelateriafiordilatte.it
info@gelateriafiordilatte.it



Sergio Colalucci

Sergio Colalucci studia e decide «da grande farò il geometra». Ma la sua vita ruoterà attorno al pianeta gelato. Verso la fine degli anni Ottanta affianca il padre gelatiere, che sostituisce nel 1990 nell'attività di famiglia che gestisce con il fratello. Da questo momento inizia a investire su di sé per conoscere meglio il settore e fa un incontro illuminante con il maestro Luca Caviezel seguito da altri illustri personaggi del mondo della gelateria artigianale.

Desideroso di saperne sempre più e meglio, partecipa a corsi di formazione, studi mirati in scienza dell'alimentazione, nutrizione poi tavole rotonde con colleghi italiani e stranieri e aziende leader del settore.

Nel 2004 si classifica terzo al concorso "Gelato in Tavola" e nel 2006 è primo alla Coppa del mondo della gelateria.

Membro del direttivo nazionale Cogel Fipe, con pochi e selezionati colleghi e amici scambia impressioni, suggerimenti scopre e approfondisce nuove frontiere. Il suo laboratorio è sede di continua sperimentazione e ricerca di nuovi sapori, gusti, profumi, accostamenti.

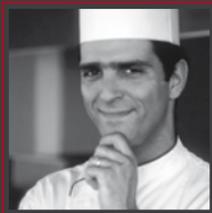
Il gelato nelle sue infinite varianti si può fare e arricchire con tutto ciò che la natura offre, materie prime selezionate da trasformare e impreziosire con quel "non so che in più" che lo renderà unico, innovativo.

La sfida di sempre: essere al passo con lo sviluppo della tecnologia e dell'organizzazione del lavoro che consente di lavorare sempre meglio senza scordare l'importanza della tradizione artigiana che rende ogni prodotto unico e spesso irripetibile. Gioia è fare ogni giorno quello in cui si crede con grande onestà e passione. Ed è così che la matita che scorre oggi sul foglio non disegna case ma lavora sulla ricetta di domani.



Diplomato all'Istituto alberghiero di Montecatini Terme, **Sergio Dondoli** è cresciuto nell'entusiasmo e nella passione per l'artigianato spendendo 18 anni della sua vita in giro per l'Europa, esperienza che lo porta ad accumulare importanti esperienze culinarie e gastronomiche nei panni di ristoratore e gelatiere. Nel 1992 apre l'ormai famosa bottega di gelateria nel cuore di San Gimignano. Da qui, considerate anche le conoscenze merceologiche ereditate dalla scuola alberghiera, la sua fama di gelatiere si diffonde in diverse parti del mondo. La sua bottega è citata tra le più importanti guide mondiali ed è visitata continuamente da televisioni nazionali e internazionali. La gioia di lavorare con i prodotti tipici del territorio, porta ad arricchire il suo già vastissimo menu con gusti che sono marchi registrati come la Crema di Santa Fina (crema all'arancio con zafferano di San Gimignano dop e pinoli), il Dolceamaro (crema di vaniglia in infusione di spezie con granella di nocciole e salsa di cioccolato all'aurum) e lo Champelmo (sorbetto di pompelmo rosa e Spumante Brut di Vernaccia di San Gimignano).

Dondoli è anche ideatore di abbinamenti di sapori molto innovativi e di grande successo nel mondo della gelateria come i sorbetti profumati alle erbe aromatiche quali Lampone e rosmarino, Mango e senape, Mango e zenzero, Pera e arancia allo zafferano di San Gimignano, More e lavanda, Mela verde e cardamomo. Nel periodo di vendemmia è possibile gustare da lui diversi sorbetti al mosto di vino. Da più di cinque anni, la settimana prima di Pasqua, è presentata la settimana del cacao, occasione in cui il maestro presenta ogni giorno 8/10 tipi diversi di gelato al cioccolato, per un totale di 33, creati da diversi tipi di cru sudamericani e africani. Collabora con diversi ristoranti stellati italiani e internazionali per i gelati nella gastronomia e gelati salati.



Luca Landi

Luca Landi, lucchese, diplomato all'istituto alberghiero di Marina di Massa, oggi 35 anni, dal 2003 è chef di cucina del ristorante Lunasia del Green Park Resort di Tirrenia, Pisa. La voglia di cucinare e l'impegno ai fornelli li eredita tutti della mamma, mentre l'estro artigianale dal padre; il suo primo maestro di cucina è l'Angelo d'Amelia, Paracucchi, che da subito gli infonde la passione e la curiosità tecnica che accompagneranno Luca per tutta una vita. Un percorso professionale in salita quello di Luca, dalla gavetta in tanti ristoranti d'eccellenza in giro per l'Europa alle formative esperienze tra grandi cucine: l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, il Louis IV a Montecarlo, il Celler di Can Roca di Girona, la cucina più avanguardista di Adrià dalle mani del suo chef Abellan; un trascorso di importanti collaborazioni tra cui quella con la squadra dei gelatieri fondatori di "Creatività gelate" dal 2004 per la realizzazione e l'affinamento dei gelati salati da ristorazione che gli sono valsi il titolo di campione del mondo di gelato gastronomico con la conquista del primo posto nella competizione internazionale di "Gelato in tavola" all'interno del Sigep 2009.

L'espressione di cucina al Green Park Resort fa riferimento alla conoscenza scientifica ed al cuore; nasce dalle nostre tradizioni, dai prodotti della nostra terra e dall'inventiva; è testimonianza della disinvoltura e del garbo con cui si possono conciliare l'estro creativo ed il sapore.

Il ristorante Lunasia (quiete, serenità in lingua etrusca) immerso con le sue ampie vetrate in una rigogliosa pineta marina è il kitchen-lab di Luca Landi, dove la ricerca del gusto in armonia con l'estetica è l'equilibrio tra sapore e meraviglia, prodotto e tecnica, tradizione e modernità. Contrasti, come in contrasto sono il caldo e il freddo nelle sue soluzioni di gelato salato.



Mauro Petrini è soprannominato “l’Ingegnere del gelato” per una serie di motivi: i suoi studi antecedenti al mondo del dolce, la scelta di passare al mondo della gelateria per seguire le orme del papà e del nonno e per la sua incredibile abilità nella costruzione delle ricette di gelato.

Docente alla Carpi University, è studioso e infaticabile sperimentatore di abbinamenti cucina calda/gelata. È vicepresidente nazionale Co.gel Fipe Confcommercio, responsabile della commissione Ricerca e sviluppo e responsabile eventi della stessa associazione.

Fondatore dell’evento “Gelato in Tavola” e facente parte del gruppo organizzatore della “Coppa del mondo della gelateria”.

Una volta l’anno propone nella sua gelateria, consecutivamente, sette giorni su sette, solo gelato al cioccolato. Sono trenta le specialità al cioccolato offerte. Dieci sono a base di spezie e tè: noce moscata, zenzero, cannella, pepe rosa, peperoncino, pepe di Sichuan, tè nero, tè nero e aromi mediterranei, mandorla, Bombay (pepe rosa, zenzero, chiodi di garofano); tre gusti hanno il liquore: rhum, grappa tardiva, Aurum; sette sono realizzati con fondente amaro: puro cioccolato, cru Ocumare, all’amaretto, al caffè, all’aceto balsamico, alla menta, all’arancia; altri sette presentano il cioccolato bianco: puro, Thaiti (un tipo di vaniglia), Bourbon (un altro tipo di vaniglia), all’arancia e zafferano, alla liquirizia, al whisky Bailey’s, al pistacchio; infine tre sono con il cioccolato al latte impreziosito dalla frutta: lamponi, frutto della passione, infusione di tè ai frutti di bosco.

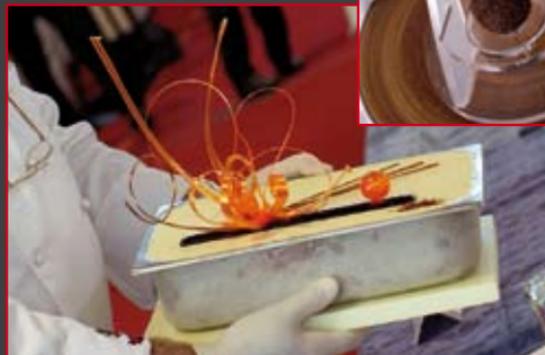
Mauro Petrini



Giancarlo Timballo, Presidente del Cogel Fipe e della Coppa del Mondo della Gelateria e di Gelato in Tavola, i più autorevoli e rilevanti eventi del settore, con un cognome così non poteva che lavorare nel mondo della gastronomia”.

L'amore per il gelato arriva a 30 anni, quando inizia a conoscere i padri del gelato artigianale italiano moderno: Carlo Pozzi, Luca Caviezel, Fulvio Scolari, Enzo Vannozzi, Donata Pancera.

Stimolato da queste frequentazioni, coniugare con discernimento più ingredienti e creare il miracolo della trasformazione della materia da liquida a semisolida, fragranza e cremosa, è un'alchimia magica che lo stupefa. Il libro *Gelati Gelati* di Luciana Polliotti lo introduce ad antichi ricettari del Rinascimento e soprattutto del Sei-Settecento. Sono ricette di gelati e sorbetti realizzati con infusi di fiori, spezie ed erbe officinali, con vegetali. Con la stessa passione approfondisce la tecnica per trasformare in buoni gelati classici la Nocciola tonda gentile delle Langhe, il pistacchio di Bronte, la mandorla di Avola oppure la crema con bacche di vaniglia Thaiti o, ancora, il cioccolato declinato in almeno 30 gusti diversi e il fiordilatte prodotto con il latte e la panna freschi della Carnia. Assieme alla moglie Paola, esplora un altro mondo parallelo al gelato: i semifreddi e le mousse. Ma studia e scopre anche i gelati “salati”, mettendo a disposizione di grandi cuochi come gelati al foie gras, alle alici, alle vongole veraci, alle ostriche, al tartufo, al nero di seppia, ma anche con le verdure come il sedano, il basilico, le patate, il pomodoro e i peperoni e poi soprattutto con i grandi prodotti del suo territorio come i formaggi friulani montasio, forma' di frant, ricotte affumicate delle malghe montane e ancora con il San Daniele, vini passiti come picolit e ramandolo...



La Missione

La nostra nuova considerazione e valutazione sul gelato nasce dalle recenti conoscenze acquisite in materia di alimentazione, dal punto di vista degli ingredienti, delle tecniche di lavorazione, dell'affinamento del gusto e della sua percezione.

In questi anni abbiamo affrontato l'interpretazione di nuove e vecchie ricette con un metodo scientifico basato su:

- Osservazione delle caratteristiche del gelato (temperatura, sapore e consistenza)
- Sperimentazione sulle ricette migliorando quelle conosciute ed inventandone di nuove
- Correlazione fra misure equilibrando i liquidi ed i solidi
- Definizione del modello fisico fissando le caratteristiche che il gelato deve avere
- Elaborazione del modello matematico equilibrando gli elementi che lo compongono (liquidi/solidi)
- Formulazione della teoria determinando gli ingredienti e definendo la ricetta.

Questo ciclo conoscitivo applicato alla gelateria ci ha dato la possibilità di intervenire in modo determinante ma non sconvolgente sull'interpretazione del gelato, avendo ben in mente che il risultato finale era dettato dal gusto e dalle caratteristiche organolettiche del gelato stesso, abbiamo reso così la Gelateria una scienza "perfetta", perché migliorata e soprattutto migliorabile.

Il nostro gruppo di studio e ricerca già da anni collabora per affinare il gelato artigianale migliorandone le qualità organolettiche.

Il nostro gelato ha:

- dolcezza controllata
- temperatura predefinita

- consistenza studiata
- contenuto in aria calibrato in funzione del sapore
- ingredienti sani e digeribili
- la possibilità di contenere alcool
- gusto netto e pulito
- la caratteristica del gelato fatto bene: la bontà.

L'esperienza che oggi compie un lustro ci ha poi portato ad interpretare il gelato con un nuovo ragionamento, più complesso, che va al di là della vendita al cono, includendo così nuovi ingredienti, che ci hanno permesso di riportare il gelato dove è nato: nella ristorazione.

Tutto questo ci ha permesso di calibrare in maniera determinante la dolcezza senza comprometterne la struttura, consentendoci di realizzare ed affinare il gelato salato detto appunto gastronomico. L'azzeramento del punto di dolcezza percepito ci ha consentito di rendere il gelato salato più apprezzabile da tutti, anche ai palati meno abituati a certe sollecitazioni. Inoltre è nuova sfida il dare al gelato salato un ruolo differente all'interno della ricetta, che non sia più elemento di accompagnamento ma un ingrediente ed un gusto a completamento della stessa.

In conclusione il gelato salato come e più di quello tradizionale nasce dalla eccellenza assoluta delle materie prime di partenza, dalla giusta tecnica di cottura, di rielaborazione, e dal perfetto bilanciamento degli ingredienti tradizionali ed innovativi.

Executive chef
Green Park Resort
Luca Landi



Mango & Ostriche

Soufflé di mango, sorbetto di ostriche e granita di Ramandolo Dri

Soufflé di mango

40 gr burro
45 gr farina
270 gr succo di mango crudo
30 gr liquido di ostriche
2 tuorli d'uovo
140 gr albume d'uovo
2 gr albume liofilizzato
5 gr sale
5 gr lievito baking
15 gr maizena

Granita di Ramandolo Dri

750 gr vino Ramandolo
50 gr sciroppo di zucchero per
sciogliere la colla di pesce
4 gr colla di pesce
3 gr sale

Sorbetto di ostriche

130 gr ostriche
495 gr acqua
150 gr acqua di ostriche
ricavata dall'apertura
100 gr destrosio
60 gr maltodestrine
11 gr glicerina
1 gr succo di limone
3 gr neutro per sorbetto
50 gr glucosio dry

Croccante di mango

250 gr purea di mango
cotta sotto vuoto
150 gr maltodestrine
75 gr farina

Preparazione del soufflé

Con la farina ed il burro ottenere un roux e farlo cuocere, bagnarlo con il centrifugato di mango fresco e farlo cuocere un paio di minuti. Mettere questa base a lavorare in un piccola planetaria con la frusta e aggiungere i rossi d'uovo e l'acqua d'ostriche, facendo lavorare fino al completo raffreddamento. Riservare in frigorifero. Montare i bianchi d'uovo, con quelli liofilizzati, a neve con il sale e fermarli con la maizena. Unire i due composti con attenzione e riempire gli stampi da soufflé precedentemente imburattati, e cuocere in forno.

Preparazione del sorbetto di ostriche

Miscelare tutte le polveri con l'acqua e pastorizzare la base a 85°C, abbattere di temperatura e far maturare in frigo per una notte. Il giorno successivo aggiungere l'acqua d'ostriche a crudo, le ostriche crude, ed una parte cotte (per il 20% circa), il succo di limone e frullare fino a che non risulti liscio ed uniforme. Mantecare in gelatiera e riservare fino al momento di servizio a circa -11°C.

Preparazione della granita di Ramandolo Dri

Far scaldare lo sciroppo e scioglierci la colla di pesce precedentemente ammolata, diluirvi il vino e fare congelare, girando di continuazione.

Preparazione croccante di mango

Mescolando a freddo gli ingredienti portarli in ebollizione e stenderli molto finemente su di un foglio di carta da forno e farlo seccare a 80 gr. Prima che sia completamente secco tagliare dei triangoli e formare dei piccoli coni, ora portare a completa essiccazione.

Presentazione

Riempita la tazzina del soufflé farlo cuocere per circa 12-13 min. e servirlo appena esce dal forno con il gelato e la granita guarnita con il piccolo cono di pasta di mango. Per completare il servizio il gelato deve essere sprofondato nel centro del soufflé e sormontato di granita. Un servizio molto classico per dei gusti molto originali.



Porcini, Seppia & Riccio Di mare

Cannelloni di seppia ripieni di porcini e di gelato ai ricci di mare salsa nipitella

Sfoglia di seppia bianca e nera

600 gr seppie pulite e spellate
il nero ottenuto dalla pulizia delle seppie
30 gr mascarpone
olio extra vergine di olive taggiasche
1 spicchio d'aglio e 5 foglie di salvia
vino bianco
sale & pepe

Farcia di funghi porcini

Funghi porcini freschi e sodi
aglio trito e niepitella in foglie
olio extravergine
sale & pepe
Brodo di funghi

Gelato ai ricci di mare

520 gr latte fresco
110 gr latte magro in polvere
80 gr maltodestrine
80 gr zucchero destrosio
10 gr glicerina
8 gr neutro crema
8 gr sale
60 gr anime di riccio di mare
70 gr olio extravergine d'oliva
a basso tenore di acidità

Salsa di niepitella

Foglie di niepitella fresca
panna fresca
aglio in camicia

Preparazione della sfoglia di seppia

Arrostire metà delle seppie con aglio e salvia, bagnare con vino bianco e portarle a cottura. Una volta fredde aggiungere tutti gli altri ingredienti e le seppie crude, frullare per ottenere un crema spessa ma ben liscia. In quella che si vuole colorare aggiungere un poco del loro nero. Stendere tra due fogli di carta da forno le sfoglie di pasta di seppia più fini possibile e far cuocere in forno per 1 ora a 80°C. Far freddare e riservare.

Preparazione del gelato ai ricci di mare

Miscelare tutti gli ingredienti della ricetta, salvo l'olio e la polpa di riccio, portare il composto gradatamente a 85°C. Farlo raffreddare ed in seguito maturare in frigorifero per minimo 12 ore. Aggiungere l'olio, i ricci di mare e quindi mantecare nella gelatiera. Conservare a temperatura negativa.

Preparazione dei funghi per la farcia

Tagliare a cubettini i funghi porcini e spadellarli con olio, aglio e niepitella. Bagnare con brodo ottenuto facendo bollire i funghi più grossi. Emulsionare il ragout con olio extra vergine ed aggiustare di sapore.

Preparazione della salsa di niepitella

Sbianchire 3 volte l'aglio in latte fresco e quindi portarlo a cottura nella panna in ebollizione. A parte sbianchire in acqua salata le foglie di niepitella e quindi frullarle nella panna, che si sarà ridotta, con poco olio extra vergine toscano.

Presentazione

Tagliare dei quadrati di pasta di seppia e passarli in padella. Prenderne alcuni per farcirli con il gelato da conservare a temperatura negativa, ed altri per farcirli con il ragout di funghi ben caldo. Comporre il piatto alternando i cannelloni farciti di gelato con quelli ai funghi. Condire con schizzi di salsa leggermente scaldata e guarnire con delle seppioline dette "scarpette" arrostiti e fette di funghi a crudo oppure arrostiti.



Agrumi & Crostacei

Tartare di scampi e il suo gelato, puzzle di agrumi

Gelato di scampi

100 gr panna
175 gr latte
282 gr bisque di teste di scampi
36 gr latte m.p.
129 gr destrosio
8 gr glicerina
5 gr neutro crema
220 gr polpa di scampi arrostita
5 gr sale

Carta di lime e bergamotto

250 gr acqua oligominerale
60 gr succo di lime
3-4gr scorza di lime grattugiata finemente
3 gr sale
9 gr metilcellulosa
25 gr zucchero
5 gocce bergamotto

Tartare di scampi

Tre scampi freschi per porzione
olio extravergine d'oliva
sale marino e pepe

Salsa di agrumi

Succo di pompelmo rosa
Finocchio
agar agar
sale e pepe
olio extravergine d'oliva

Insalate di agrumi

Gli agrumi da pelare a vivo:
Arance di Sicilia, pompelmi rosa e gialli, limoni della costa Amalfitana, mandarini, lime, mandaranci

Acqua di mare microfiltrata in un vaporizzatore

Preparazione del gelato di scampi

Miscelare tutti gli ingredienti della ricetta, salvo l'olio e gli scampi, portare il composto gradatamente a 85°C. Farlo raffreddare ed in seguito maturare in frigorifero per minimo 12 ore. Aggiungere l'olio, i gamberi arrostiti, omogeneizzare e quindi mantecare nella gelatiera. Conservare a temperatura negativa a -13°C.

Preparazione della tartare

Sgusciare gli scampi, batterli con il coltello e conservarli bene in freddo con ghiaccio fino all'utilizzo. Al momento condire con olio extra vergine, sale marino grattugiato e pepe.

Preparazione della carta di lime e bergamotto

Con un miscelatore emulsionare tutti gli ingredienti e far riposare qualche ora in frigorifero. In seguito versare del composto su un tappetino da forno e farlo cuocere per due ore in forno a 85°C. Una volta rappreso il composto tagliarne delle strisce della dimensione del porta pieces che useremo per dare forma il duetto di gelato e tartar. Conservare in frigorifero.

Preparazione della salsa di agrumi

Far bollire il succo con pari peso di finocchio tagliato a pezzetti fino a che non rimane che la metà del prodotto di partenza. Frullare ed emulsionare con olio.

Per fare la salsa far bollire ogni 100 gr di crema con 1 gr di agaragar e quindi rifrullare con un frullatore a immersione.

Presentazione

Sistemare gli agrumi pelati a vivo sul fondo del piatto e condirli con la salsa di pompelmo calda. Foderare lo stampo scelto con la carta alimentare e spruzzare dell'acqua di mare vaporizzata per condire e rammorbidirla, farcire metà con il gelato e metà con la tartare condita. Chiudere il duetto e servirlo sugli agrumi e la salsa calda.



Pera Pirus & Rosmarino

Sorbetto di pere, Pirus rosmarino e gelatina di Pirus

Sorbetto di pere, Pirus e rosmarino

250 gr acqua
46 gr destrosio
115 gr saccarosio
2 gr sale
58 gr glucodry
3 gr neutro per sorbetti
406 gr purea di pere
35 gr succo di limone
30 gr base di marmellata
di rosmarino
55 gr grappa Pirus

Marmellata di rosmarino

400 gr glucosio
200 gr acqua
25 gr saccarosio
12 gr pectina
3 gr acido citrico
200 gr rosmarino

Gelatina di Pirus

200 gr sciroppo di acqua e
zucchero in parti uguali
100 gr grappa pirus
100 gr succo di pera
4 gr colla di pesce
4 gr gellan
(gelatina alimentare
derivante da alga fermentata)

Preparazione della marmellata di rosmarino

Far macerare il rosmarino nell'acqua fredda per un giorno, aggiungere il glucosio, far bollire e frullare finemente.

Mescolare lo zucchero con la pectina e l'acido citrico, setacciarli sul composto e continuare la cottura. Prima di abbattere il composto frullare nuovamente.

Preparazione del sobetto di pera, Pirus e rosmarino

Miscelare le polveri ed aggiungerle all'acqua, portare il tutto a 83°C e quindi aggiungere la purea di pera, il succo di limone e i 30 gr di base marmellata al rosmarino.

Fare maturare 12 ore e mantecare in gelatiera, quando il sorbetto sarà pronto riempire con il sac à poche degli stampini in silicone, lasciandone un piccolo strato libero che finiremo di riempire con purea di pera al naturale.

Preparazione della gelatina di Pirus

Sciogliere le due gelatine nello sciroppo, aggiungere la grappa e il succo di pera.

Tenere la gelatina a temperatura ambiente.

Presentazione

Una volta che gli stampi in silicone sono riempiti di gelato e purea di frutta, abbattete a -35°C, sformarli e napparli con la gelatina di grappa.

Prima di servirli riportare gradatamente la temperatura del bombon di gelato a -13°C.



Caffè & Zabaglione

Fondente caldo di caffè e
gelato allo zabaione di Vinsanto e Cantuccini

Gelato allo zabaione di Vinsanto e Cantuccini

400 gr latte intero
95 gr tuorlo d'uovo
185 gr panna
178 gr saccarosio
40 glucosio dry
4 gr neutro per crema
2 gr sale
96 gr Vinsanto

Salsa di Vinsanto

180 gr Vinsanto
50 gr sciroppo di zucchero e acqua
in parti uguali
2 gr agaragar

Fondente caldo al caffè

200 gr latte condensato
45 gr caffè solubile
100 gr burro di cacao
50 gr farina
5 tuorli d'uovo
5 albumi d'uovo
60 gr zucchero a velo

Preparazione del gelato allo zabaione di Vinsanto e Cantuccini

Sbattere bene le uova con lo zucchero, miscelare le polveri con il latte, versare il composto sulle uova e portare il tutto a 83°C.

Aggiungere il vinsanto e lasciare maturare qualche ora.

Mantecare in gelatiera e quando estrarremo il gelato spolverarlo con briciole di cantuccini imbevuti di Vinsanto.

Preparazione del fondente caldo al caffè

Scaldare il latte condensato e scioglierci il caffè, aggiungere il burro di cacao, le uova e la farina setacciata, lavorare energicamente e una volta freddo il composto aggiungere gli albumi montati a neve con lo zucchero a velo. Imburrare gli stampini in cui cuocerete il tortino e spolverate prima con zucchero demerara ed in seguito con farina, riempiate gli stampi e fate rapprendere il composto in frigo.

Al momento cuocere in forno, il tempo di cottura varia a seconda della dimensione e forma dello stampo (circa da 10 a 13 min), l'importante è che il cuore rimanga liquido.

Preparazione della salsa al Vinsanto

Fare bollire lo sciroppo con l'agaragar e aggiungere il vinsanto.

Fate rapprendere la salsa in frigorifero e emulsionate con un frullatore a immersione per renderla liscia e fluida.

Presentazione

Servire il tortino caldo accoppiato con il gelato di zabaione.

Il gelato deve essere appoggiato su di un a strato di cantuccini imbevuti di vinsanto e sbriciolati e accompagnato con la sua salsa.

Si ringraziano per la collaborazione:

Scatolificio Venezia

Green Park Resort Tirrenia

Nonino - Distillatori in Friuli dal 1897

e in particolare gli amici

Luca Caviezel

Carlo Pozzi

Angelo Corvitto