



Lezione 1 - Tecniche di Stratificazione

Mousse leggera al cioccolato al latte

Ingredienti

- ▶ 48 g latte intero
 - ▶ 75 g cioccolato al latte
 - ▶ 100 g panna semi-montata
 - ▶ 2 g gelatina alimentare in polvere 200 Bloom
 - ▶ 10 g acqua fredda
1. Idratare la gelatina con l'acqua.
 2. Riscaldare il latte a 50°C ed aggiungere la gelatina ammorbidita. Nel frattempo sciogliere il cioccolato e versarlo nel latte emulsionando bene con un mixer ad immersione.
 3. Quando l'emulsione sarà scesa a 38°C inserire la panna semi-montata.
 4. Colare nello stampo.

Confit di fragole

- ▶ 200 g purea di frutta
 - ▶ 20 g zucchero
 - ▶ 2 g pectina NH
1. Mescolare a secco pectina e zucchero.
 2. Riscaldare la purea a 40/45°C ed aggiungere le polveri.
 3. Portare a bollore.
 4. Raffreddare ed utilizzare.

Bavarese alla nocciola e al pistacchio

- ▶ 250 g di latte
 - ▶ 60 g tuorlo
 - ▶ 75 g zucchero
 - ▶ 7 g gelatina alimentare in polvere 200 Bloom
 - ▶ 35 g acqua per idratazione
 - ▶ 250 g panna 35% mg semi-montata
 - ▶ q.b. pasta nocciola pura
 - ▶ q.b. pasta pistacchio pura
1. Idratare la gelatina alimentare in fogli nell'acqua fredda.
 2. Mettere il latte in una casseruola e portare a bollore.
 3. Nel frattempo mescolare energicamente tuorli e zucchero: versare un terzo del latte bollente nel composto di uova e zucchero per stemperare.
 4. Aggiungere il latte rimanente e ritornare sul fuoco fino a raggiungere gli 82°C (per inerzia arriverà a 84°C).
 5. Aggiungere la gelatina alimentare idratata.
 6. Filtrare e travasare in un 2 recipienti di uguale peso: aggiungere in uno pasta pistacchio e nell'altro pasta nocciola.
 7. Quando il composto avrà raggiunto i 30°C aggiungere la panna semi-montata anch'essa divisa a metà.

Composizione dolce

- bavarese al pistacchio
- mousse leggera al cioccolato al latte
- confit di fragole
- biscuit
- bavarese alla nocciola

Buon dessert!

Loris Oss Emer