

# NYMPHÉA



RICETTA CALCOLATA  
PER 25 DESSERT  
UNA RICETTA ORIGINALE DI  
BAPTISTE MOREAU



## IL CONSIGLIO

*Il vantaggio del cremoso vegetale al lampone è che ha un'elevata concentrazione di frutta. L'inulina rappresenta una fonte di estratto secco e fibre. Il Natur Emul emulsiona il grasso, l'acqua minerale e l'acqua naturalmente presente nella frutta. L'olio di cocco aggiunge consistenza.*

### Cremoso vegetale al lampone

190 g	Polpa di lampone
65 g	Acqua minerale
22 g	Glucosio in polvere DE33
8,6 g	Inulina
22 g	Zucchero semolato
2,6 g	Pectina NH
2,6g	Natur Emul
71 g	INSPIRATION LAMPONE
11 g	Olio di noce di cocco
2,2 g	Succo di limone

Riscaldare la polpa di lampone, l'acqua, il glucosio in polvere e l'inulina a circa 25-30°C. Aggiungere il composto di zucchero/pectina/Natur Emul. Portare ad ebollizione. Versare gradualmente nella copertura Inspiration Lampone e l'olio di cocco precedentemente sciolti, avendo cura di emulsionare il composto. Mescolare appena possibile per perfezionare l'emulsione. Mescolare di nuovo e aggiungere il succo di limone. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

### Pasta sablé vegetale con farina di riso

130 g	Mandorle in polvere
130 g	zucchero di canna
2,4 g	Fior di sale
97 g	Olio di noce di cocco
110 g	Farina di riso
28 g	Acqua

Sabbiare tutti gli ingredienti esclusa l'acqua. Aggiungere quest'ultima per ottenere un impasto omogeneo. Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore desiderato. Lasciar riposare per 12 ore in frigorifero.

### Limone candito

80g	Scorze di limone
80 g	Acqua
200 g	Succo di limone
105 g	Zucchero semolato
15 g	Pectina NH
16 g	Zucchero semolato

Prelevare le scorze di limone con un economo e imbianchirle 3 volte. Aggiungere l'acqua, il succo di limone e la maggior quantità di zucchero. Candire delicatamente per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare a 40°C. Aggiungere il composto di pectina e zucchero. Portare ad ebollizione. Mescolare nella planetaria. Conservare in frigorifero.

### Succo di lampone

1500 g	Lamponi interi congelati
--------	--------------------------

Far scongelare i lamponi il giorno prima in una ciotola. Chiudere ermeticamente il contenitore. Cuocere a bagnomaria per circa 3 ore fino ad ottenere una grande quantità di succo. Filtrare con il colino senza premere.

### Succo di lampone e basilico

450 g	Succo di lampone
23 g	Zucchero a velo
23 g	Foglie di basilico

Mescolare tutti gli ingredienti. Lasciare in infusione a freddo per 12 ore. Filtrare. Conservare.

### MONTAGGIO E FINITURA

Q.B. Lamponi - Q.B. Foglie di germogli di basilico Q.B. INSPIRATION LAMPONE

Realizzare tutte le preparazioni. Conservare il cremoso vegetale al lampone in una tasca dotata di bocchetta da 6 mm. Stendere la pasta sablé vegetale con farina di riso tra due fogli di carta da forno a uno spessore di 2 mm. Ritagliare dei rettangoli di 19x2 cm. Inserire i rettangoli in tubi di 2 cm di diametro precedentemente rivestiti con carta silpain. Cuocere a 150°C per circa 20 minuti. Conservare in un luogo asciutto. Conservare il limone candito in una tasca senza bocchetta. Tagliare con cura alcuni lamponi (circa 25 g/piatto).

**Decorazioni:** temperare l'Inspiration Lampone. Stendere uno strato sottile di copertura alla frutta tra due trasferibili e quindi realizzare dei dischi di 1,5 cm. Lasciar cristallizzare per 12 ore.

**Preparazione:** Con l'aiuto di una tasca dressare su una fondina qualche puntina di cremoso vegetale al lampone (10 g/piatto). Con l'aiuto di una tasca realizzare una striscia di cremoso vegetale al lampone all'interno della pasta sablé (10 g). Disporre armoniosamente i lamponi sulla pasta sablé. Con l'aiuto di una tasca dressare alcune gocce di confit di limone sulla pasta sablé. Guarnire anche le puntine di cremoso con il confit di limone (5 g/piatto). Terminare la presentazione aggiungendo alcune foglie di germogli di basilico e la decorazione. Guarnire una salsiera con succo di lampone e basilico (25 g/piatto). Versare davanti al cliente.

**VALRHONA:** Inspiration Lampone (19999)

**SOSA:** Pectina frutta NH (16668) - Inulina (15614-15498) - Natur Emul (18242) - Glucosio in polvere DE33 (15890 - 16721) - Farina extra fine di mandorle (26608)