

Ravioli alla Pesca





Sandra Ornelas.
CHEF TRAINER
ÉCOLE VALRHONA

Ricetta calcolata per 15 porzioni.

PESCHE IN CAMICIA

8	Pesche di Calanda
1300 g	Acqua
300 g	Zucchero
1	Bacello di vaniglia di Madagascar
30 g	Timo limone
100 g	Succo di limone
130 g	Liquore alla pesca
1861 g	Peso totale

Sbucciare le pesche.
Dividerle in due e rimuovere il nocciolo.
Fare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero, la vaniglia e il timo.
Quando arriva ad ebollizione, aggiungere il succo di limone e il liquore di pesca.
Immergere le pesche tagliate a metà nello sciroppo e cuocere a fuoco lento per circa 10-12 minuti.
Raffreddare rapidamente.

CREMA ALLA PESCA

180 g	Pesche in camicia
22 g	Sciroppo delle pesche in camicia
10 g	Gelcrem freddo
20 g	Succo di limone
232 g	Peso totale

Tritare tutti gli ingredienti.
Lasciare raffreddare per 20 minuti prima dell'uso.

GELATINA DI SUCCO DI PESCA

290 g	Sciroppo delle pesche in camicia
11 g	Elastic SOSA
301 g	Peso totale

Tritare a freddo e portare ad ebollizione.
Stendere su una teglia di 34 x 34 cm sopra un tessuto siliconato di 2mm di spessore.
Far gelificare in frigorifero.
ATTENZIONE: questa gelatina non ammette il congelamento.

SORBETTO ALLA PESCA

500 g	Purea di pesche
100 g	Purè di pesche gialle
120 g	Acqua
210 g	Zucchero
70 g	Glucosio in polvere DE33
2 g	Gomma di Guar
2 g	Farina di semi di carruba
1004 g	Peso totale

Togliere un po' di zucchero e mescolarlo con le gomme.
Scaldare l'acqua.
A 30°C, aggiungere gli zuccheri.
A 45°C, aggiungere la miscela di zucchero e gomme.
Pastorizzare a 85°C.
Raffreddare rapidamente.
Aggiungere la polpa di frutta fresca. Frullare.
Impostare a 33° brix sul rifrattometro.
Lasciare maturare a 4°C per almeno 4 ore. Frullare e mantecare.

BRODO TIEPIDO AMATIKA

400 g	Bevanda di mandorla
30 g	Pralinato alle mandorle 70% alla frutta
80 g	AMATIKA 46%
10 g	Scorze di limone
0,5 g	Xantana
520,5 g	Peso totale

Scaldare il latte, poi immergerci la buccia del limone e coprire per 15 minuti.
Passare al setaccio.
Aggiungere la gomma di xantano, mescolare con il turmix.
Versare lentamente sulla copertura fusa mescolata con il pralinato.
Mescolare con il frullatore per perfezionare l'emulsione.

STREUSEL ALLE MANDORLE

56 g	Farine di mandorla con buccia
50 g	Zucchero Muscovado
56 g	Farina di riso integrale
0,8 g	Sale
38 g	Olio di cocco deodorizzato
9,6 g	Acqua
210,4 g	Peso totale

Mescolare gli ingredienti secchi.
Aggiungere l'olio e l'acqua, quindi mescolare.
Fermarsi quando la pasta è omogenea.
Conservare in frigorifero o nel congelatore fino al momento della cottura.
Cottura a 150/160°C con valvola aperta.

PEPITE CROCCANTI AMATIKA

100 g	Streusel alle mandorle
50 g	AMATIKA 46%
2 g	Fior di sale
19 g	Quinoa soffiata
10 g	Scorze di limone
50 g	Mandorle tostate tritate
231 g	Peso totale

Dopo la cottura, pesare il sablé.
mettere in planetaria e lavorare con la foglia e mescolare alla prima velocità fino ad ottenere dei pezzettini.
Aggiungere il resto degli ingredienti secchi.
Quindi versare il cioccolato fuso.
Mescolare brevemente il tutto.
Mettere da parte.

MONTAGGIO E FINITURA

Fare appassire le pesche. Recuperare lo sciroppo e fare la gelatina. Una volta gelificata, tagliare i dischi con un tagliapasta liscio di 6 cm.
Tagliare le pesche in camicia in brunoise di 3 mm. Fare la crema con i pezzi rimanenti. Mettere circa 8 g di brunoise di pesca per ogni disco di gelatina e chiudere come un raviolo.
Preparare le pepite, il brodo di cioccolato AMATIKA 46% e il sorbetto alla pesca.
Al momento di servire, mettere due ravioli per porzione su un piatto fondo, poi versare con una tasca da pasticciere 10 g di crema di pesche.
Aggiungere circa 10 g di pepite croccanti e una quenelle di sorbetto alla pesca.
Davanti al cliente, terminare il dessert versando il brodo temperato di cioccolato AMATIKA 46%.

+ Parola dello Chef +

Cosa vi ha ispirato a creare questa ricetta?

Zero waste: «Il miglior rifiuto è quello che non produciamo». Con questa ricetta ho voluto sfruttare al meglio ogni preparazione e quindi minimizzare gli sprechi. Per fare la crema utilizziamo i pezzi di pesca in camicia rimanenti e per la gelatina traslucida dei ravioli utilizziamo lo sciroppo di cottura.

VALRHONA: Amatika 46% (28074), Pralinato alle mandorle 70% alla frutta (9015).

SOSA: Gelcrem freddo (16676), Elastic (18297), Glucosio in polvere DE33 (15890-16721), Gomma di guar (18305), Farina di semi di carruba (18303), Xantana (16675).

NOROY: Bacello di vaniglia de Madagascar (31356/125g - 26521/250g).