

ANANAS VICTORIA

RINFRESCATO AL LIME

CON GRANOLA E VANIGLIA NOROHY



PER 12 PEZZI

SENZA GLUTINE

GEL ANANAS

| | |
|--|-------|
| Ananas Victoria..... | 4 pz. |
| Lime..... | 2 pz. |
| Zucchero di canna..... | 42g |
| Pectina NH..... | 5g |
| Massa di gelatina..... | 50g |
| Baccelli di vaniglia NOROHY | 3 pz. |

Pulire gli ananas e **sbucciare** i lime.

Tagliare a cubetti grandi e **centrifugare** la frutta. **Raccogliere** il succo in un contenitore.

Pesare il succo (650 g) e **far bollire** una prima volta la purea con la vaniglia incisa e raschiata.

Aggiungere a pioggia lo zucchero di canna e la pectina NH mescolati.

Far bollire quindi **aggiungere** la massa di gelatina.

Pesarne 30g in cerchi rivestiti di pellicola tesa di 12 cm di diametro. **Congelare**.

TEGOLA DI RISO

| | |
|--|-------|
| Panna liquida..... | 125g |
| Latte intero..... | 65g |
| Latte intero..... | 35g |
| Zucchero semolato..... | 50g |
| Farina di riso..... | 50g |
| Baccelli di vaniglia NOROHY | 2 pz. |

Scaldare la panna liquida con 65 g di latte intero.

Aggiungere a pioggia il preparato di zucchero e farina di riso.

Portare il tutto a ebollizione, poi **allungare** con 35 g di latte intero freddo. **Setacciare** il composto. **Conservare** in frigorifero.

Stendere su un tappetino Silpat leggermente unto in uno chablon di 18x4 cm. **Cuocere** a 100°C per 9 minuti.

Staccare la tegola e **avvolgerla** attorno a un cerchio con carta da forno di 5 cm di diametro per 4 cm di altezza.

Asciugare a 80°C per 25 minuti, quindi **conservare** in cella di fermentazione.

CRUMBLE

| | |
|--------------------------------|-----|
| Burro dolce..... | 50g |
| Zucchero di canna..... | 30g |
| Tegole di riso..... | 50g |
| Farina di mandorle grezze..... | 50g |

Mescolare tutti gli ingredienti.

Sbriciolare su una teglia con un foglio di carta da forno e **cuocere** in forno ventilato a 150°C per 20 minuti.

GRANOLA

| | |
|----------------------|-----|
| Mandorle..... | 50g |
| Nocciole..... | 50g |
| Fiocchi d'avena..... | 50g |
| Miele..... | 50g |

Macinare grossolanamente la frutta secca e **aggiungere** i fiocchi d'avena. **Aggiungere** il miele tiepido e **mescolare**.

Stendere su una teglia e **cuocere** a 150°C fino a doratura.

CRUMBLE TIPO GRANOLA

| | |
|--------------|------|
| Crumble..... | 170g |
| Granola..... | 170g |
| Miele..... | 90g |

Mescolare il crumble, la granola e il miele tiepido.

Asciugare in forno a 150°C per 8 minuti.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

BRUNOISE D'ANANAS

| | |
|----------------------|---------|
| Gel di ananas..... | QB |
| Ananas Victoria..... | 1/2 pz. |
| Lime..... | QB |

Tagliare dei cubetti di ananas.

Condire con il gel di ananas rimasto dalla prima ricetta e le scorze di lime.

CREMA LEGGERA ALLA VANIGLIA

| | |
|--|-------|
| Latte intero..... | 250g |
| Zucchero semolato..... | 60g |
| Tuorli..... | 50g |
| Panna in polvere..... | 20g |
| Uova intere..... | 23g |
| Burro dolce..... | 23g |
| Massa di gelatina..... | 10g |
| Panna liquida..... | 250g |
| Mascarpone..... | 80g |
| Baccelli di vaniglia NOROHY | 2 pz. |

Scaldare il latte con la vaniglia incisa e raschiata. Nel frattempo, **montare** i tuorli, le uova e lo zucchero.

Aggiungere la panna in polvere.

Cuocere la crema pasticcera, ricordandosi di **filtrare** il latte per **rimuovere** i bastoncini di vaniglia.

A caldo, **mettere** la massa di gelatina e il burro, quindi **mixare** per omogenizzare la crema. **Mescolare** bene e **raffreddare** velocemente.

Montare la panna liquida e il mascarpone fino a ottenere una consistenza abbastanza soda. **Preparare** il composto per la crema leggera. **Conservare** al fresco. **Utilizzare** una bocchetta da 12 per la preparazione.

SPUMA ALLA VANIGLIA

| | |
|--|-------|
| Latte intero..... | 300g |
| Panna liquida..... | 150g |
| Zucchero semolato..... | 15g |
| Tuorli..... | 100g |
| Opalys..... | 80g |
| Massa di gelatina..... | 15g |
| Mascarpone..... | 150g |
| Baccelli di vaniglia NOROHY | 4 pz. |

Scaldare il latte e la panna con i baccelli di vaniglia incisi e raschiati. **Montare** i tuorli e lo zucchero semolato.

Preparare una crema inglese e una volta raggiunta la temperatura di 83°C, **aggiungere** la massa di gelatina e **versare** sopra il cioccolato bianco e il mascarpone.

Mixare e **far raffreddare**. Quando la spuma è fredda, **versare** in un sifone e **caricare** con 3 cartucce.

OPALINA ALLA VANIGLIA

| | |
|--------------------------|------|
| Fondente..... | 150g |
| Glucosio..... | 100g |
| Vaniglia in polvere..... | 10g |

Cuocere il fondente e il glucosio a 155°C. **Versare** su un Silpat.

Mixare nel Thermomix fino a ottenere una polvere finissima. **Cospargere** un Silpat di polvere opalina e **tracciare** dei triangoli rettangoli con un coltello.

Caramellare a 175°C.

VANIGLIA IN POLVERE

| | |
|---------------------------------|----|
| Baccelli di vaniglia usati..... | QB |
|---------------------------------|----|

Asciugare la vaniglia in forno a 150°C per 20 minuti.

Mixare nel Thermomix fino a ottenere una polvere fine.