agrimontana

IL MANDARINO AGRIMONTANA SECONDO EMMANUELE FORCONE

CENTO PER CENTO MANDARINO

INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

GELÉ MORBIDA AL MANDARINO

- 350 g Purea di mandarino Agrimontana
- 50 g succo di yuzu
- 20 g zucchero
- 40 g destrosio
- 30 g Naturalmente cremoso Agrimontana
- 150 g acqua
- 15 g Pasta mandarino candito Agrimontana
- 320 g ananas spadellato a cubetti (con vaniglia e burro)

Riscaldare l'acqua a 40°C ed aggiungervi naturalmente cremoso, zucchero e destrosio precedentemente miscelati. Portare ad 85°C per 2 minuti. Aggiungervi la purea di mandarino, il succo di yuzu fuori dal fuoco e la pasta di mandarino e mixare bene. Raffreddare in abbattitore ed aggiungervi i cubetti di ananas spadellati. Versare in uno stampo sferico in silicone e congelare. Utilizzare come inserto.

GANACHE CREMOSA LIME E CIOCCOLATO BIANCO

- 125 g latte intero
- 5 g scorza di lime
- 6 g glucosio
- 5 g gelatina in polvere
- 25 g acqua per gelatina
- 185 g Copertura bianco latte 35% Domori
- 250 g panna 35% liquida

Portare ad ebollizione il latte, il glucosio e le scorze grattugiate di lime. Lasciare in infusione per qualche minuto e poi filtrare.
Aggiungere la gelatina reidratata al composto e versare il tutto delicatamente sulla copertura fusa, in modo da ottenere una texture elastica e brillante. Aggiungere a questa preparazione la panna liquida e mixare per qualche minuto.Raffreddare e stoccare a 4°C. Una volta stabilizzato montare in planetaria con la foglia e dressare all'interno di uno stampo in silicone a forma di mandarino ed inserire all'interno la gelé di mandarino congelata.

MASSA DA RICOPERTURA

- 200 g Burro di cacao Agrimontana
- 200 g Copertura bianco latte 35% Domori

Fondere il burro di cacao e versare sulla copertura, mescolare ed utilizzare a 40°C per fare la prima camicia al mandarino immergendolo completamente.

GLASSA ARANCIO

- 1000 g glassa neutra Agrimontana
- 1,5 g colore idrosolubile vegetale in polvere arancio

Reidratare il colore in una piccola parte di glassa riscaldata, poi aggiungervi la restante glassa portata a 35°C. Una volta immerso il mandarino nella massa da ricopertura, appoggiare su griglia e glassare con la glassa arancio.

STREUSEL CROCCANTE

- 500 g farina debole
- 500 g zucchero
- 500 g burro
- 500 g polvere di nocciola
- 2 g fior di sale

Impastare tutto insieme, partendo dal burro morbido e far riposare una notte in frigo. Passare in un setaccio a maglia larga e cuocere su foglio in silicone microforato e griglia a 160°C per circa 15/20 minuti.

BASE CROCCANTE

- 300 g streusel croccante
- 75 g Copertura bianco latte 35% Domori

Unire la copertura bianca sciolta allo streusel. Stendere di 3mm e una volta cristallizzato coppare dei piccoli dischetti da utilizzare come base.

MONTAGGIO

- Realizzare la gelèe di mandarino e congelare.
- Realizzare la ganache montata e dressare negli stampi, inserire poi la gelè congelata al centro, finire con la ganache montata e chiudere lo stampo con un dischetto di base croccante. Congelare.
- Sformare il mandarino dallo stampo e con l'aiuto di uno stuzzicadenti glassare nella massa da ricopertura a 40°C, appoggiare su griglia appena indurisce. Glassare quindi con la glassa arancio. Decorare con una foglia di mandarino.