

Chef Andrea Ribaldone

MENU' DELLE FESTE

Cortese a tutto pasto

SEMI E RADICI

Vino in abbinamento: Gavi Spumante Metodo Classico

Ingredienti per le cialde:

- Sesamo bianco
- Sesamo nero
- Semi di girasole decorticati non tostati

Ingredienti 2 creme

- Caffè solubile
- Liquirizia in polvere
- 500 gr di latte
- 60 gr di zucchero
- 100 gr di tuorlo d'uovo
- 2 fogli di colla di pesce



Per finire

Zenzero candito a cubetti

Procedimento

Per le cialde

Il giorno prima impastare i semi con l'albume, stendere sul silpat (o carta forno antiaderente) e far essiccare ad una temperatura di 70 gradi per 4-5 ore.

Per le creme

Mettere i fogli di colla di pesce ad ammolare in acqua fredda. Frustare lo zucchero con il tuorlo finchè ben gonfio e chiaro, mettere il latte in un pentolino portandolo a sobbollire, versare metà del latte caldo nella ciotola con il mix di tuorlo e zucchero continuando a frustare in modo da temperare il tuorlo. A questo punto aggiungere il composto insieme al latte rimanente nel pentolino, a fuoco basso portare la crema a 85° continuando a mescolare con una spatola (se non avete un termometro mescolate finchè non si addensa, mai far bollire). Togliere dal fuoco, aggiungere la colla di pesce ben strizzata, farla quindi sciogliere molto bene. Dividere la crema in due ciotole. In una ciotola mescolare 5 gr di caffè solubile in polvere, e nell'altra 5 gr di liquirizia in polvere. Coprire le creme con una pellicola trasparente a contatto, in modo da non far formare la pellicina. Lasciare in frigo a raffreddare e addensare. Una volta raffreddate, frustare le creme finchè risultino lisce e metterle in due sac à poche.

Impiattamento

Mettere le creme a scacchiera, con sopra le cialde spezzate, ottenendo una forma quadrata. Tra cialde e crema mettere zenzero candito a cubetti.