

mignon moderni

Crema cotta tartufata
Due colori
Freschezza estiva
Piccola panna acida con tartare
di salmone
Piccola crème brûlée al foie gras
Tramezzini sushi
Dacquoise alle noci e gorgonzola
Lecca-lecca con chaud-froid
Aspic di Passito con panna cotta
di caprino
Savarin di carne cruda al tartufo
bianco d'Alba
Savarin di bagna caôda
con peperoni arrostiti

Crema cotta tartufata

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

Per la crema cotta:

200 g di panna

200 g di latte intero fresco

150 g di tuorli

60 g di formaggio Castelmagno

10 g di tartufo nero

3 g di pasta di tartufo bianco

q.b. di sale e pepe

Per l'uovo all'occhio di bue:

24 uova di quaglia

8 g di olio extravergine d'oliva

q.b. di sale e pepe

Per il fondo di pane:

160 g di pan carré nero (vedi ricetta base)

32 g di burro fuso

Per la decorazione:

4 g di tartufo bianco

In una casseruola fate bollire la panna e il latte; in una terrina a parte sbattete i tuorli con il formaggio Castelmagno grattugiato, il sale e il pepe, la pasta di tartufo bianco e il tartufo nero tagliato a brunoise. Versate poi il latte e la panna bollenti sulle uova così preparate, sbattete bene con la frusta fino a ottenere una schiuma densa, dopodiché colatela negli stampini in silicone e cuocete in forno a 120 °C fino a far rapprendere. Estraele dal forno e lasciate raffreddare, poi trasferite nel congelatore.

Con l'aiuto di un coppapasta ricavate dal pan carré dei dischetti del diametro più grande di un centimetro rispetto alla crema cotta. Spennellateli poi con il burro fuso e tostateli nel forno caldo, fino a renderli croccanti.

Cuocete all'occhio di bue le uova di quaglia in una padella con un po' d'olio extravergine; salate e pepate evitando di sporcare il tuorlo con i granelli di sale. Una volta cotte, ricavate con il coppapasta dei dischetti con diametro uguale a quello della crema cotta.

Per la composizione, adagiate sopra a ogni fetta di pan carré tostata un dischetto di crema cotta sformato ancora congelato. Dopo aver assemblato tutto lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 45 minuti. Prima di servire decorate con l'uovo di quaglia e il tartufo bianco a lamelle.

Strumenti utilizzati

Fruste

Stampini in silicone rotondi

Coppapasta

Due colori

"Piccola Pasticceria Salata" di Luca Montersino * "Little Salted Patisserie" by Luca Montersino

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

Per la mousse alla ricotta:

120 g di ricotta di pecora

40 g di Parmigiano-Reggiano

80 g di panna

6 g di colla di pesce in fogli

80 g di prosciutto cotto affumicato

q.b. di noce moscata

q.b. di sale e pepe

160 g di panna semimontata

Per la bavarese agli spinaci:

120 g di spinaci lessati

15 g di burro

100 g di latte intero fresco

q.b. di sale e pepe

8 g di colla di pesce in fogli

200 g di panna semimontata

Per la composizione:

280 g di biscotto semipremorbido
(vedi ricetta base) rettangolare in due
strati

Per la mousse alla ricotta, in una planetaria con la frusta miscelate la ricotta di pecora con il Parmigiano, aromatizzate con sale, pepe e noce moscata. Scaldate i 40 g di panna, scioglietevi la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata e incorporatela alla ricotta. Unite i dadini di prosciutto cotto e alleggerite il tutto con la panna semimontata sempre utilizzando la planetaria.

Per la bavarese agli spinaci, saltate in una padella con il burro gli spinaci lessati e ben strizzati; salate, pepate, aggiungete il latte e portate a bollore. Frullate tutto nel cutter e aggiungete la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata, poi passate allo chinois; lasciate raffreddare fino a 30 °C e alleggerite con la panna semimontata utilizzando la planetaria con la frusta.

Per la composizione finale, in un quadro di acciaio (stampo quadrato senza fondo, che solitamente viene poggiato su una teglia con un foglio di carta da forno) adagiate il biscotto semipremorbido, la mousse di ricotta, ancora il biscotto e infine la bavarese agli spinaci. Decorate la superficie rigando la bavarese agli spinaci con una spatolina in gomma dentellata. Trasferite brevemente nel congelatore per facilitare il taglio. Estraete dal congelatore, quindi porzionate con l'aiuto di un coltello affilato. Lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti prima di servire.



Strumenti utilizzati

Planetaria - Cutter - Chinois

Termometro da cucina - Quadro di acciaio

Spatola in gomma dentellata

Rights: Tipress Deutschland GmbH, Obertalstr. 20a, D-79295 Sulzburg - tipress@tipress.com - +49 (0)7634591193

Freschezza estiva

"Piccola Pasticceria Salata" di Luca Montersino * "Little Salted Patisserie" by Luca Montersino

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

400 g di pasta frolla salata
(vedi ricetta base)

Per la panna cotta al tonno:

280 g di panna

100 g di burro

160 g di tonno sott'olio

13 g di Martini dry

6 g di colla di pesce in fogli

q.b. di sale e pepe

Per la gelée di pomodoro:

300 g di pomodori freschi
"cuore di bue"

6 g di colla di pesce in fogli

1 g di gelatina kappa

15 g di olio extravergine d'oliva

q.b. di origano secco

q.b. di sale e pepe

Per la decorazione finale:

60 g di maionese
(vedi ricetta base)

foglioline di basilico

Per la panna cotta al tonno, mettete la panna, il burro e il tonno in una pentola sul fuoco e portate a 85 °C. Togliete il composto dal fuoco e frullatelo con un mixer a immersione; passate poi il tutto allo chinois, quindi insaporite con il sale, il pepe e il Martini dry. Aggiungete la colla di pesce ammollata e strizzata, quindi mescolate con cura. Colate negli stampini in silicone a forma di savarin mignon, lasciate raffreddare e trasferite nel congelatore.

Per la gelée, pelate i pomodori ed eliminate i semi; frullate la polpa così ottenuta con il sale e il pepe, aromatizzate con l'origano e aggiungete la colla di pesce precedentemente ammollata e strizzata e la gelatina kappa. Trasferite in una pentola e portate leggermente a bollire, condite con l'olio, quindi mescolate con una frusta. Versate in stampini in silicone a mezza sfera, quindi lasciate raffreddare e trasferite nel congelatore.

Con un matterello tirate finemente la pasta frolla salata allo spessore di 3 mm e bucherellatela con una forchetta. Con l'aiuto di un coppapasta ottenete dei dischetti (2 mm più grandi rispetto alla misura della panna cotta al tonno) e cuoceteli in forno a 160 °C per 10 minuti. Una volta raffreddati, adagiate sopra a ogni dischetto un savarin mignon di panna cotta al tonno; al centro formate uno spuntocino di maionese, quindi ultimate con una gelée di pomodoro. Prima di servire lasciate stemperare a temperatura ambiente per circa 30 minuti e decorate con le foglioline di basilico fritte.

Strumenti utilizzati

Termometro da cucina - Mixer a immersione - Chinois

Stampini in silicone a forma di savarin mignon

Stampini in silicone a mezza sfera - Coppapasta

Rights: Tipress Deutschland GmbH, Obertalstr. 20a, D-79295 Sulzburg - tipress@tipress.com - +49 (0)7634591193



Piccola panna acida con tartare di salmone

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

400 g di pasta frolla salata
(vedi ricetta base)

Per la panna acida:

480 g di panna

100 g di yogurt intero

60 g di succo di limone

12 g di colla di pesce in fogli

q.b. di erba cipollina

3 g di sale

Per la tartare di salmone:

400 g di salmone marinato

10 g di Pernod

12 g di olio extravergine d'oliva

q.b. di sale e pepe

Per la panna acida, in una pentola scaldate la panna a 35 °C, aggiungete il succo di limone e il sale, quindi mescolate bene; completate con la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata, lo yogurt intero e l'erba cipollina tagliata finemente.

Per la tartare, tagliate il salmone marinato a dadini, conditelo con il Pernod, l'olio extravergine d'oliva e il pepe; eventualmente aggiustate di sale. Adagiate uno strato, alto 1 cm, di tartare di salmone negli appositi stampini in silicone e pressate bene in modo da formare uno strato compatto sul fondo; colatevi sopra la panna acida, lasciate raffreddare e congelate.

Con un matterello tirate finemente la pasta frolla e bucherellatela con una forchetta; coppate dei dischetti e cuoceteli in forno a 160 °C per 10 minuti circa. Una volta cotti fateli raffreddare e adagiatevi sopra la panna acida e la tartare. Lasciate rinvenire a temperatura ambiente e condite la superficie con olio e fili di erba cipollina.



Strumenti utilizzati
Termometro da cucina
Stampini in silicone
Coppapasta

Piccola crème brûlée al foie gras



INGREDIENTI PER 24 PEZZI

Per il pane ai fichi:

140 g di farina 00
60 g di farina manitoba
90 g di acqua
10 g di lievito di birra
40 g di burro
80 g di fichi secchi
6 g di sale

Per la crème brûlée al foie gras:

180 g di panna
180 g di latte intero fresco
90 g di tuorli
20 g di zucchero semolato
120 g di foie gras
20 g di vino Sauternes
q.b. di sale e pepe

Per la composta di mele cotogne:

100 g di mele cotogne
10 g di zucchero semolato
10 g di succo di limone
20 g di uva sultanina
20 g di pinoli

Per la decorazione:

q.b. di pepe rosa secco

Per il pane ai fichi, tagliate i fichi secchi in piccoli pezzi e infarinateli leggermente per evitare che si attacchino. Impastate accuratamente le farine con l'acqua, il lievito, il burro ammorbidito e il sale; incorporate i fichi solo durante l'ultimo minuto di lavorazione. Lasciate lievitare l'impasto per circa 1 ora, poi sagomate e posate in uno stampo rettangolare imburato e infarinato. Lasciate lievitare ancora per 1 ora a 28 °C. Cuocete in forno a 220 °C per circa 30 minuti.

Per la crème brûlée al foie gras, sbattete i tuorli con lo zucchero, il sale e il vino Sauternes; aggiungete il foie gras tagliato a pezzetti e il latte bollente. Frullate il tutto con il mixer a immersione, quindi versate negli stampini in silicone. Cuocete in forno a 120 °C per 10 minuti circa. A fine cottura lasciate raffreddare e trasferite nel congelatore.

Per la composta di mele cotogne, fate caramellare in una casseruola lo zucchero e il succo di limone, aggiungete le mele cotogne pelate e tagliate a dadini e fate cuocere per circa 10 minuti; a fine cottura frullate il tutto e aggiungete l'uva sultanina precedentemente sminuzzata con un coltello e i pinoli.

Per la composizione finale, tagliate il pane ai fichi ottenendo delle fette spesse mezzo centimetro, coppatele a un diametro di qualche millimetro più grande rispetto alle crème brûlée e tostatele in forno. Adagiate sopra a ogni rondella di pane una crème brûlée sformata ancora congelata e lasciate a temperatura ambiente per circa 25 minuti. Prima di servire guarnite con una piccola quenelle di composta di mele e del pepe rosa secco.

Strumenti utilizzati
Mixer a immersione
Stampini in silicone
Coppapasta