



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

ROMA - JAMAICA

Composizione:

- Glassa lucida all'olio
- Mousse alla ricotta vaccina e vaniglia
- Biscuit alle nocciole e cannella
- Cremoso alla cannella
- Composta di banane e lime
- Biscuit alle nocciole e cannella
- Croccante al cioccolato al latte

1

Montaggio torta: anello diametro 16 cm

Montaggio inserto: anello diametro 14 cm

Ingredienti biscuit alle nocciole e cannella:

g	80	<i>Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna</i>
g	250	Uova intere
g	100	Zucchero semolato
g	80	Polvere di mandorle
g	120	Polvere di nocciole
g	15	Cannella in polvere
g	30	Fecola di patate
g	230	Albumi
g	100	Zucchero semolato

Procedimento:

In una planetaria munita di foglia mescolare per 4 minuti alla massima velocità le uova intere, lo zucchero semolato, la polvere di mandorle, la polvere di nocciole e la cannella in polvere.

Nel frattempo, setacciare la farina con la fecola.

Riscaldare nel forno a microonde gli albumi con lo zucchero semolato fino a 45°C. Una volta caldi, montarli in una planetaria munita di frusta fino ad ottenere una consistenza sostenuta e mescolarli con il composto a base di uova, mescolando con una marisa. Man mano inserire anche le polveri setacciate.

Colare il biscuit in un tappetino delle dimensioni di 60 x 40 cm con i bordi alti 1 cm, livellare con l'aiuto di una spatola a gomito e cuocere in forno ventilato a 160°C per 12 minuti. Una volta cotto, capovolgere il biscuit e inserirlo in abbattitore a modalità positiva, attendere il totale raffreddamento prima di sfornarlo.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Ingredienti croccante cioccolato al latte:

g	120	Cioccolato al latte 45%
g	70	Paillettes
g	10	Olio di vinaccioli

Procedimento:

Fondere nel forno a microonde il cioccolato bianco, inserire l'olio di vinaccioli mescolando con una marisa. Sempre aiutandosi con una marisa, incorporare le Feuillatine. Coprire con pellicola e conservare a temperatura ambiente.

2

Ingredienti composta di banana e lime:

g	230	Purea di banana
g	60	Zucchero semolato
g	15	Pectina CA
g	230	Purea di banane
g	400	Banane fresche
g	60	Succo di lime
g	5	Scorze di lime

Procedimento:

In una bowl di giuste dimensioni miscelare la pectina con lo zucchero semolato.

In un pentolino portare a 50°C la prima parte di purea di banana (230 g), una volta giunti a temperatura inserire la pectina miscelata allo zucchero semolato e frustare energicamente. Portare il composto a 100°C, togliere dal fuoco e versarlo sulla seconda quantità di purea di banane (230 g), miscelare con una frusta.

Raffreddare il composto fino a 10°C, quindi, mescolando con una marisa, inserire il succo di lime, le scorze di lime e le banane tagliate grossolanamente, coprire con pellicola alimentare a contatto e conservare in frigorifero a +4°C.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

3

Ingredienti cremoso alla cannella:

g	340	Latte intero
g	340	Panna al 35% di m.g.
g	15	Cannella in polvere
g	150	Tuorli
g	100	Zucchero semolato
g	10	Gelatina in polvere 200 Bloom
g	50	Acqua fredda per gelatina

Procedimento:

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda e pesarla in una caraffa.

In un pentolino portare a bollore il latte e la panna mescolati alla cannella in polvere. Nel frattempo, in una bowl di giuste dimensioni mescolare energicamente i tuorli con lo zucchero semolato, quindi versare i liquidi bollenti sui tuorli e frustare energicamente. Riportare il tutto sul fuoco e cuocere fino a 82°C.

Versare la crema inglese nella caraffa contenente la gelatina reidratata ed emulsionare con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e raffreddare immediatamente in abbattitore a modalità positiva.

Ingredienti mousse alla ricotta vaccina e vaniglia:

g	300	Ricotta vaccina
g	100	Mascarpone
g	130	Albumi pastorizzati
g	100	Zucchero semolato
g	10	Gelatina in polvere 200 Bloom
g	50	Acqua fredda per gelatina
g	310	Panna al 35% di m.g.
n	2	Bacelli di vaniglia

Procedimento:

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda.

In una planetaria munita di frusta semi montare la panna, coprire con pellicola alimentare a contatto e portare a +4°C.

In una bowl di giuste dimensioni pesare il mascarpone e la ricotta con i semi del baccello di vaniglia e versare il tutto in una planetaria munita di foglia lasciando girare per 2 minuti alla minima velocità. In una bowl di giuste dimensioni mescolare i 130 g di albumi con lo zucchero semolato. Scaldarli in microonde fino a 45°C e, una volta caldi, montarli in una planetaria munita di frusta. Nel frattempo, sciogliere la gelatina reidratata nel forno a microonde fino ai 60°C e inserirla a filo nella meringa, lasciar montare in modo da ottenere una consistenza sostenuta e areata.

Mescolare la meringa con i formaggi aiutandosi con una marisa e una frusta, aggiungere anche la panna semimontata continuando a mescolare.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Ingredienti glassa lucida all'olio:

g	200	Acqua
g	800	Zucchero semolato
g	300	Sciroppo di glucosio 42de
g	400	Panna 35% m.g.
g	40	Gelatina in polvere
g	200	Acqua fredda per la gelatina
g	200	Gelatina neutra a freddo
n	120	Olio di semi

4

Procedimento:

In un pentolino a doppio fondo portare l'acqua insieme allo zucchero e lo sciroppo di glucosio a 110°C; a parte riscaldare la panna in microonde a 85°C. Decuocere quindi lo sciroppo di base poi fuori dal fuoco aggiungere la gelatina neutra e la gelatina in polvere precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer aggiungendo a filo l'olio di semi ed eventuali coloranti idrosolubili/metallizzati in polvere. Filtrare e lasciare cristallizzare per almeno 12 ore in frigorifero coperta con pellicola a contatto. All'occorrenza, rigenerare dolcemente in microonde, emulsionare senza incorporare bolle d'aria e utilizzare a circa 36°C.

Montaggio e finitura:

In un anello del diametro di 14 cm colare 70 g di croccante al cioccolato al latte, livellare con una spatola fino a ottenere una superficie liscia e omogenea. Adagiare sopra al croccante un disco di biscuit alle nocciole e cannella, imprimere pressione con un pressa biscuit e adagiare in abbattitore a modalità negativa fino a indurimento.

Procedere colando 200 g di composta di banane e lime, posizionare nuovamente in abbattitore negativo e lasciar congelare. Successivamente colare 105 g di cremoso alla cannella, adagiare un altro disco di biscuit alle nocciole e cannella ed imprimere nuovamente pressione. Congelare in abbattitore.

Rimuovere l'inserito dall'anello e conservare in congelatore coperto da pellicola. Foderare con pellicola un anello di 16 cm di diametro, e pesare al suo interno 210 g di mousse alla ricotta, inserire l'inserito al contrario (il croccante dovrà quindi trovarsi nello strato superiore del dolce) esercitando pressione con le mani. Rimuovere con una spatola l'eccesso e posizionare in abbattitore. Una volta congelato rimuovere dall'anello, glassare e decorare a piacere. Degustare a +4°C.