



## **RICORDI D'INFANZIA: PANE, LATTE E CIOCCOLATO**

### **Base latte ridotto:**

g	1000	Latte fresco
g	100	Zucchero semolato

### **Procedimento:**

Portare ad ebollizione i 2 ingredienti e far sobollire delicatamente sino a farlo ridurre del 40% circa...filtrare e freddare rapidamente conservandolo in frigo.

### **Spuma di latte ridotto:**

g	300	Base latte ridotto
g	300	Panne fresca
g	3	Gelatina animale
g	2	Xantana

### **Procedimento:**

Unire la base latte ridotto con la panna, idratare la gelatina in acqua fredda, a parte scaldare una piccola parte di liquidi e sciogliervi la gelatina. Unire tutti gli ingredienti, aggiungere la xantana ed emulsionare. Versarne una parte nel sifone inserendo una carica cream e agitare.

### **Gelato di latte ridotto:**

g	1000	Latte fresco
g	100	Zucchero semolato

### **Procedimento:**

Portare ad ebollizione i 2 ingredienti e far sobollire delicatamente sino a farlo ridurre del 40% circa... filtrare e freddare rapidamente conservandolo in frigo.

### **Salsa al cioccolato:**

g	250	Latte fresco
g	40	Tuorli
g	50	Zucchero semolato
g	90	Copertura fondente 68%

### **Procedimento:**



Portare il latte a bollore, versare sui tuorli amalgamati con lo zucchero e cuocere il tutto a 82°C, versare sulla copertura, emulsionare, filtrare e conservare in frigo.

**Base latte ridotto:**

g	1000	Latte fresco
g	100	Zucchero semolato

**Procedimento:**

Scaldare a bagnomaria i 2 composti precedentemente uniti, montare con l'ausilio di una frusta e ogni qual volta si forma la schiuma togliere la boule dal bagnomaria, far stazionare 20 secondi e con un cucchiaino togliere la schiuma ponendola su placca con silpat dando la forma desiderata... continuare sempre con lo stesso procedimento fino a quando il latte continua a schiumare.

Portare il latte a bollire, versare sui tuorli amalgamati con lo zucchero e cuocere il tutto a 82°C, versare sulla copertura, emulsionare, filtrare e conservare in frigo.

**Sable al cacao:**

g	230	Burro
g	200	Zucchero semolato
g	350	<b>Farina tipo 00 "leDolcissime – Frolla" Molino Dallagiovanna</b>
g	100	Cacao
g	2	Sale

**Procedimento:**

Unire tutti gli ingredienti in planetari e con la foglia sabbiare il tutto. Versare su placca con carta da forno e cuocere a 160°C per 12 minuti circa.

**Meringa al trealosio**

g	87	Acqua
g	192	Trealosio
g	106	Albumi freschi
g	6	Cacao puro 100%
g	9	Gelatina animale

**Procedimento:**

Portare a 108°C l'acqua e il trealosio, versare sugli albumi precedentemente scaldati con la gelatina a 30°C e montare sino al raggiungimento di 40°C. Stendere su fogli di acetato e lasciar seccare a temperatura ambiente, conservare nell'essiccatore.