

**Ring di gelatina al
cioccolato e camomilla,
doratine alla polvere di
fragole, fiore di zucca
alla ricotta e sorbetto al
mandarino**

PIERLUCA ARDITO





Ring di gelatina al cioccolato e camomilla, doratine alla polvere di fragole, fiore di zucca alla ricotta e sorbetto al mandarino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

650 g latte intero • 240 g zucchero semolato • 4 g pectina • 190 g copertura Otucan • 3 gocce di essenza alla camomilla • 50 g fave di cacao • 12 doratine Spirito Contadino • 40 g polvere di fragole • 4 fiori di zucca Spirito Contadino • 200 g ricotta • buccia di limone • 60 g copertura al 70% • julienne di basilico

Procedimento:

Procedimento per la gelatina di cioccolato: Mescolare lo zucchero e la pectina. Intiepidire il latte, incorporare la miscela di zucchero e pectina. Versare sul cioccolato progressivamente creando un'emulsione ben legata. Unire le gocce di camomilla e versare negli stampi a forma di ring. Lasciar raffreddare e sfornare.

Procedimento per lo streuzel: Tritare le fave di cacao al mixer fino ad ottenere una polvere. Mescolare le fave di cacao, la farina, la farina di mandorle e lo zucchero semolato.

Aggiungere il burro freddo a cubetti e mescolare fino ad ottenere le palline, passare attraverso una griglia e mettere in congelatore.

Cuocere in forno a secco a 160°C per 15 minuti.

Procedimento per i fiori zucca: Mescolare la ricotta, la buccia di limone, lo zucchero, la julienne di basilico e il cioccolato a scaglette. Farcire i fiori di zucca e passare a vapore per 1 minuto.

Assemblaggio finale: Su un cerchio di streuzel posizionare il ring di gelatina al cioccolato, posizionare al centro due doratine calde passate nella polvere di fragole e zucchero, il fiore di zucca farcito, la quenelle di sorbetto al mandarino.

Decorare con i germogli di sakura e l'opaline di fragola.