

...Verde

PAOLO BARRALE



Paolo Barrale



...Verde

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per il biscotto alle erbe di campo:

105 g tuorlo • 300 g zucchero • **250 g cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino** • **100 g borragine Spirito Contadino**
• 270 g farina • 210 g albume • 1 g sale

Per i cilindri di cacao:

acqua • 25 g cacao • 100 g zucchero • 35 ultratex

Per la crema montata al mascarpone:

250 g panna • 4 tuorli • 125 g zucchero • 250 g mascarpone
• 12 fogli di colla di pesce

Per il crumble di nocciole e grano duro:

100 g farina di nocciole • 100 g farina grano duro • 100 g burro
• 60 g zucchero di canna • 20 g maltodestrina

Per il gelato gianduia:

1000 g latte • 200 g zucchero • 60 g panna • 50 g glucosio • 80 g
tuorlo • 55 g cacao • 55 g pasta di nocciola • 5 g neutro

Per il succo di minestra in gel:

250 g scarola • **250 g cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino** • 1 pizzico di antiossidante • 125 g ghiaccio • 50 g
zucchero • 15 g circa Ultratex a consistenza

Per l'amaro benedettino in gel:

200 g amaro • 100 g acqua • 3 g agar • 0,3 g gelespesa

Guarnizioni:

fiori di borragine • **cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino** •
scarola riccia • cerfoglio • **borragine Spirito Contadino** • cavolo rosso



Procedimento:

preparate il biscotto alle erbe, miscelando con la frusta gli ingredienti, incorporando in ultimo la meringa montata. Stendete il composto e cuocete in forno a vapore a 100°C per 30 minuti.

Realizzate i cilindri di cacao mescolando gli ingredienti. Formate una sfoglia e seccatela in forno a 60 °C. Tagliate dei rettangoli di sfoglia e arrotolateli sui cannoli.

Portate la panna al bollore e versatevi i tuorli battuti con lo zucchero, portando a 83°C. Lasciate raffreddare e in seguito unite il mascarpone. Montate con la frusta dopo 12 ore.

Mescolate gli ingredienti per i crumble e cuocete in forno a 165 °C per 8\10 minuti circa. Per il gelato gianduia pastorizzate, refrigerate 6 ore almeno e turbinare gli ingredienti. In ultimo passate le verdure e il ghiaccio al cutter e filtrate per ottenere il gel di minestra.

Farcite i cannoli con la crema al mascarpone, impiattate con il gelato gianduia e i crumble, decorate con le verdure, i fiori di borragine, il gel di minestra e il gel di amaro.

PAOLO BARRALE