GELATO ALLE OLIVE DOLCI PUGLIESI SPIRITO CONTADINO, CAKE MANDORLA E AGRUMI, OLIVA DOLCE PUGLIESE CANDITA E CIOCCOLATO BIANCO

LUIGI TEDONE



CHEF DI Spirito

GELATO ALLE OLIVE DOLCI PUGLIESI SPIRITO CONTADINO, CAKE MANDORLA E AGRUMI, OLIVA DOLCE PUGLIESE CANDITA E CIOCCOLATO BIANCO

GELATO ALLE OLIVE

Zucchero 80 g • Glucosio 20 g • Sale 1 g • Latte 280 g • Panna 115 g • Stabilizzante 2 g • Latte in polvere 15 g • **Polpa di olive dolci pugliesi Spirito Contadino 60 g**

Miscelare gli ingredienti e frullare fino a ottenere un composto omogeneo.
Mantecare in gelatiera.

CAKE MANDORLA E AGRUMI

Burro 100 g • Zucchero 100 g • Uova 2 • Cointreau 20 g • Farina W130 100 g • Mandorle spellate 75 g • Baking 10 g • Panna 50 g • Sale q.b. • Scorza di limone, arancia e lime

Frullare tutti gli ingredienti in un cutter.
Versare nello stampo e cuocere a 160°C per 25 minuti.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO

Latte 100 g • Cioccolato bianco 300 g • Panna 300 g • Gelatina 3 g • Vaniglia ½ bacca

Scaldare la panna e versarla sulla gelatina ammollata e sul cioccolato. Aggiungere la vaniglia e il latte freddo, quindi emulsionare. Lasciare riposare in frigorifero per 12 ore e montare.

PER COMPLETARE

Germogli • Crumble • **Polvere di olive dolci pugliesi essiccate**

LUIGI TEDONE