

Coriandolo lime cannella lampone

Jurgen Koens - Pastryclub



Ingrediënten

Serpente di panna cotta con coriandolo e lime

600 g panna da montare
1 stecca di cannella
5 g semi di coriandolo
0,3 g scorza di lime
50 g succo di lime
7 g gelatina + 35 g acqua fredda
60 g cioccolato bianco

Cioccolato bianco al sifone

100 g burro di cacao
100 g olio di arachidi
210 g cioccolato bianco
1 g biossido di titanio

Ganache montée al coriandolo

860 g panna da montare
5 g semi di coriandolo
2 g scorza di limone
0,01 g sale
7 g gelatina + 35 g acqua fredda
210 g cioccolato bianco

Crumble di cioccolato bianco e malto

124 g malto
4 g acido citrico
sale
210 g cioccolato bianco

Purea di lamponi

1 kg lamponi Prestige
25 g destrosio

Gel al lime e lampone

250 g purea di lamponi
50 g succo di lime
200 g acqua zuccherata
3 g agar
0,5 g gellano

Crocante al lime

80 g burro
200 g zucchero di canna
50 g succo di lime
55 g farina della Zelanda
1 g sale
15 g gocce di cioccolato Cacao Nibs XS

Bereiding

Serpente di panna cotta con coriandolo e lime

Portare a ebollizione la crema e cuocere a fuoco lento per 30 minuti con la cannella, i semi di coriandolo, la scorza e il succo di lime fino a ottenere una fresca infusione. Immergere la gelatina nell'acqua. Passare l'infuso in un setaccio e sciogliervi la gelatina. Incorporare il cioccolato e impiattare l'impasto in una forma a serpente. Riporre nel freezer.

Cioccolato bianco al sifone

Mescolare tutti gli ingredienti e sciogliere a 45°C. Versare in un setaccio fine. Mettere l'impasto in un sifone. Togliere la panna cotta dallo stampo e decorare con il cioccolato bianco al sifone. Riporla immediatamente nel freezer.

Ganache montée al coriandolo

Portare a ebollizione metà della panna montata mettendo in infusione i semi di coriandolo, la scorza di limone e il sale per circa 5 minuti. Lasciare raffreddare. Sciogliere la gelatina bagnata nell'infusione. Passare al setaccio e incorporare il cioccolato. Aggiungere la metà rimanente della panna all'infuso mescolando e lasciare raffreddare per almeno 4 ore. Montare leggermente il composto e metterlo in un sac à poche con un beccuccio liscio. Riporre in frigorifero.

Crumble di cioccolato bianco e malto

Mescolare le polveri e il sale. Sciogliere il cioccolato a 30°C. Mescolare la miscela di polveri con il cioccolato fino a quando non inizia a raggrumarsi. Riporre immediatamente nel frigorifero. Eliminare la polvere in eccesso dal crumble.

Purea di lamponi

Frullare gli ingredienti con un frullatore a immersione. Passare al setaccio e riporre nel frigorifero.

Gel al lime e lampone

Frullare tutti gli ingredienti con il frullatore a immersione. Portare a ebollizione mescolando. Mantenere la miscela sotto il punto di ebollizione per 3 minuti, continuando a mescolare. Versare l'impasto su di un piatto e lasciar raffreddare completamente. Frullare fino a ottenere un gel dalla consistenza morbida.

Crocante al lime

Sciogliere il burro e mescolare con gli altri ingredienti. Riporre in frigorifero per almeno 12 ore. Stendere il composto su un tappetino da forno in silicone, creando uno strato sottile. Cuocere in forno a 170°C fino a doratura e conservare sottovuoto.

Lamponi & Impiattamento

Per piatto, 1 ½ lampone rosso Prestige dimezzato.
Per piatto, 1 ½ lampone giallo Prestige dimezzato e marinato in olio d'oliva e vaniglia (vedere ricetta frutti di bosco in agrodolce).
Foglie di coriandolo piccole e lastre di cioccolato bianco.

Posizionare il serpente di panna cotta sul piatto. Disporre 3 ganache montée dietro alla panna. Posizionare il mezzo lampone, i croccanti al lime e le lastre di cioccolato bianco. Decorare la parte superiore con il gel e posizionare il crumble a lato. Terminare con le foglie di coriandolo.