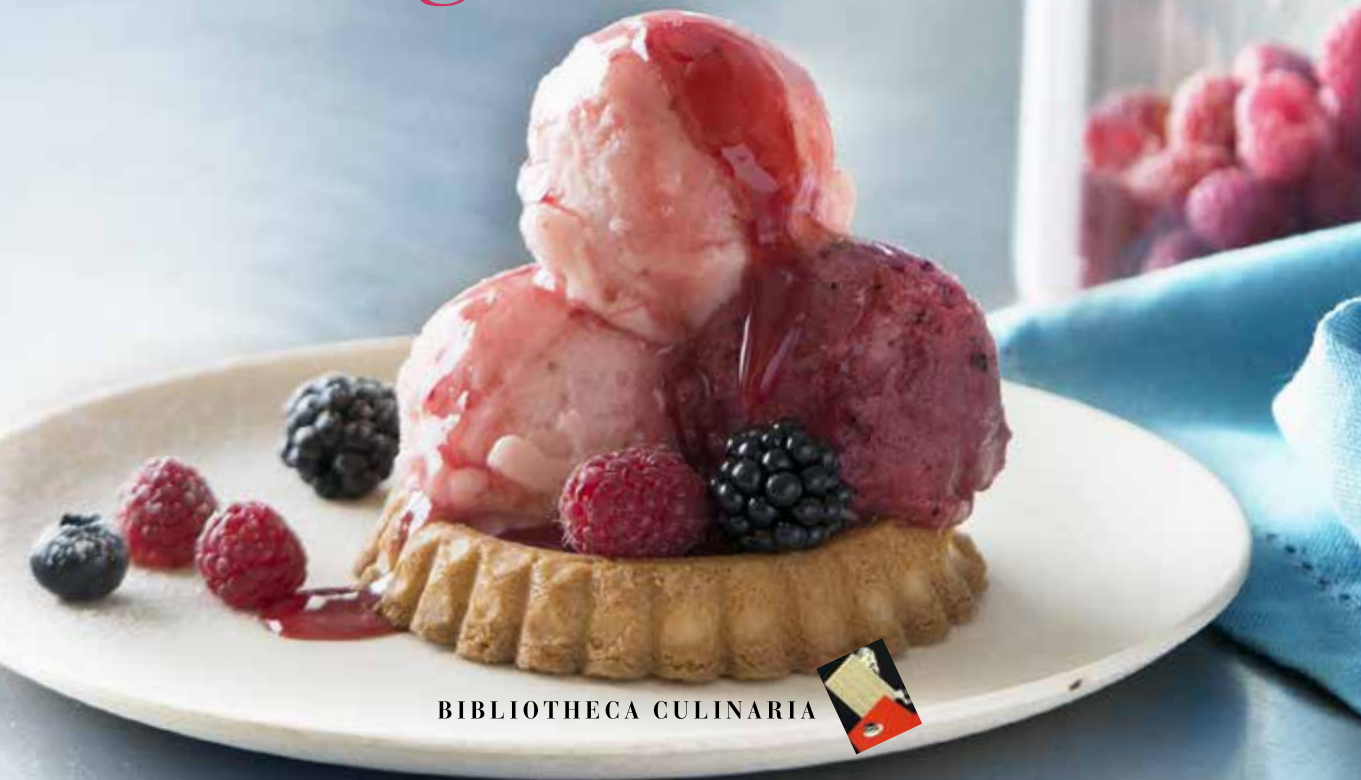


CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Denis Buosi

gelati, sorbetti e dolci ghiacciati



BIBLIOTHECA CULINARIA



Sorbetto al tè verde

Per 4 persone | Preparazione: 20' | Mantecatura: 20' | Difficoltà: bassa

Il tè verde in polvere o matcha è il componente essenziale della cerimonia del tè giapponese. Raccolto e preparato per la commercializzazione una sola volta all'anno, in aprile, presenta un profumo delicato ed erbaceo. Molto utilizzato nella pasticceria giapponese, oggi anche in occidente è apprezzato per il suo sapore particolare e per il suo colore verde brillante. Per ottenere il massimo effetto cromatico, è essenziale sciogliere completamente la polvere, frullandola con l'acqua. Quest'azione emulsionante crea la caratteristica schiuma. Si può riconoscere un tè matcha di alta qualità anche dal suo confezionamento. Quelli più pregiati sono venduti in confezioni sottovuoto da 40 g (corrisponde ad un'antica unità di misura giapponese).

Ho scelto di presentare questo sorbetto in modo molto semplice, accompagnandolo solo con lamelle di cioccolato finissimo. Il tè e il cioccolato, due prodotti di origine vegetale, raggiungono lo stato commestibile grazie a procedimenti di selezione e trasformazione perfezionati nei secoli. Al loro dialogo interessante sarebbe superfluo aggiungere qualsiasi altra cosa.

300 g di base sciroppo 50%
(vedi pagina 12)
300 g di acqua
7 g di tè verde matcha
in polvere

In una ciotola unire lo sciroppo, l'acqua e il tè, frullando bene la miscela per sciogliere completamente la polvere. Trasferire nella gelatiera e azionare secondo le istruzioni del produttore per la preparazione dei sorbetti.

Al momento di servire, guarnire con scaglie di cioccolato.

Guarnizione

50 g di cioccolato fondente
Venezuela 72% cacao
in scaglie



Gelato pops

Per 18 gelati Pops | Preparazione: 20' | Congelazione: 30' | Difficoltà: bassa

Attrezzatura: stampo in silicone per cake pops a 18 impronte / 18 bastoncini per lecca-lecca

Una variante dei popolari cake pops, questi bocconcini di gelato sono irresistibili non solo per i più piccoli. Sostituendo momperiglia e codette con motivi serigrafati o nocciole tritate è possibile trasformare il loro aspetto fanciullesco in qualcosa di più sobrio e elegante ma, rimane il fatto che gustarli è spassosissimo ed è impossibile non sorridere all'idea di mangiarne un altro.

200 g di gelato
(sono da preferire i gusti che si sposano bene al cioccolato come crema, caffè, stracciatella, nocciola, ecc.)
100 g di cioccolato fondente con l'aggiunta di 10 g di olio di semi o di cioccolato bianco
Decorazioni varie come nocciole o mandorle tritate, momperiglia, codette o burro di cacao in fogli serigrafati.

Far ammorbidire il gelato il tempo necessario per renderlo facile da porzionare. Con l'aiuto di un dosatore piccolo, trasferire il gelato nelle impronte di uno stampo per i cake pops avendo cura di riempirle in modo uniforme. Unire le due parti dello stampo e disporlo nel congelatore per 2-3 ore.

Quando il gelato sarà indurito (tempo di congelazione), sformare le piccole sfere e inserire gli stecchi facendo un po' di pressione. Nel frattempo, sciogliere il cioccolato con l'olio (o il cioccolato bianco) a bagnomaria o nel forno a microonde e intingere le palline di gelato. Decorare a piacere e riporre i gelato pops nel congelatore fino al momento del servizio. Possono essere conservati in congelatore per 30 giorni.



Pavé di scampi crudi e arance con sorbetto al finocchio

Per 6 persone | Preparazione: 15' | Mantecatura: 20' | Difficoltà: media

Un piatto elegante che presenta il pesce crudo in modo insolito. Il sentore di anice conferito dal finocchio bilancia la dolcezza dello scampo e la combinazione dei due sapori è esaltato dall'acidità dell'arancia. L'idea è perfettamente 'traducibile' anche con altri crostacei come i gamberi oppure gli astici.

Sorbetto di finocchio

375 g di base sciroppo 50%
(vedi pagina 12)
3 grandi bulbi di finocchio
(servono 375 g di succo)

Sorbetto al finocchio

Lavare e mondare i finocchi (conservando le foglie o "barbe") e passarli alla centrifuga, unire il succo estratto alla base sciroppo e trasferire il composto nella gelatiera. Mantecare secondo le istruzioni del produttore per la preparazione dei sorbetti.

Pavé di scampi e arance

300 g di scampi
200 g di arance
2 finocchi
Olio extravergine di oliva
Qualche stelo di erba cipollina
Sale e pepe di mulinello

Pavé di scampi e arance

Rimuovere le teste e i carapaci degli scampi, eliminare il filo intestinale e tagliarli a pezzi. Pelare le arance al vivo, separare i segmenti e riservarne almeno dodici per la guarnizione. In una ciotola, unire la polpa di scampi e quella delle restanti arance, tutte e due tagliate a pezzetti. Condire con sale, pepe, olio extravergine di oliva e erba cipollina.

Dividere il composto in quattro porzioni uguali, disporre ciascuna tra due fogli di pellicola alimentare e battere leggermente per creare uno strato sottile e uniforme. (Un quadrato in acciaio può aiutare a dare una forma regolare al battuto).

Lavare e mondare il finocchio, tagliarlo a metà nel senso verticale e affettare con una mandolina.

Presentazione

Rimuovere il foglio di pellicola superiore e capovolgere la preparazione sul piatto di portata. Sormontare con qualche segmento di arancia, sottilissime fettine di finocchio crudo e una pallina di sorbetto. Completare con qualche barba di finocchio.



gelati, sorbetti e dolci ghiacciati

Un bel gelato: questo piccolo piacere conserva un non so che di magia anche se sappiamo benissimo com'è fatto. La cosa curiosa è che farlo da soli non cancella l'incantesimo. Anzi, l'idea di mescolare pochi ingredienti, trasferirli nella gelatiera, schiacciare un bottone e ritrovare (in poco tempo) una bontà, sembra troppo bella per essere vera, ma il gelato è così, semplice e magico allo stesso tempo. L'aiuto tecnologico che rende possibile tutto questo è spesso sotto utilizzato rispetto alle sue potenzialità. Questo libro vi presenta la gelatiera in una nuova luce: artefice di squisiti componenti di dolci ghiacciati, di antipasti estivi e perfino di un Iced Happy Hour. Tutto parte dalla produzione di gelati e sorbetti a regola d'arte. Con quattro ricette di base e poche, essenziali nozioni tecniche si può acquistare il know-how per fare del gelato il punto di partenza di dessert squisiti e di piatti salati particolarmente creativi.

Pasticciere, imprenditore e innovatore, da oltre 20 anni **Denis Buosi** si dedica al mondo dei dolci. Dai suoi laboratori, fucine di idee ed esperimenti, ai suoi punti vendita (Venegono e Varese), meta dei golosi più raffinati, alla sua Academy (Veduggio Olona), luogo di formazione e approfondimento, diffonde entusiasmo, know-how e una passione sconfinata per il mondo dolce.



€ 13,90

ISBN 978 88 97932 253



9 788897 932253