

DAL MESE SCORSO IL PASTICCERE ALESSANDRO SERVIDA È IL PROTAGONISTA DELLA TRASMISSIONE TELEVISIVA "PASTRY GARAGE". DALLA SUA OFFICINA-PASTICCERIA RICETTE DI DOLCI D'ISPIRAZIONE MUSICALE, COME QUESTA BASE DI FROLLA CON CREMA E GELÉE, RIVISITAZIONE IN CHIAVE ROCK DELLA CLASSICA TARTELLETTA ALLA FRAGOLA



Composizione

- pasta frolla friabile
- dadolata di fragole
- gelatina al lampone per spruzzo
- crema al cioccolato bianco vaniglia e lime

Ingredienti

per la pasta frolla friabile

- burro g 530
- baccello di vaniglia g 2
- scorza grattugiata di limone
- zucchero a velo g 430
- uova g 250
- mandorla in polvere g 150
- farina frolla g 300
- farina frolla g 560
- fecola g 240
- sale g 30
- burro di cacao

per la dadolata di fragole

- fragole fresche g 750
- fruttosio g 240
- succo di lime g 30
- succo di limone g 30
- gelatina in polvere g 12
- acqua g 60

per la gelatina al lampone per spruzzo

- gelatina Absolute cristal g 500
- lamponi purea g 155
- acqua g 40
- colore rosso alimentare q.b.

per la crema al cioccolato bianco, vaniglia e lime

- latte alta qualità g 65
- baccello di vaniglia 1
- scorza lime q.b.
- glucosio g 4
- panna 38% g 135
- cioccolato bianco g 120
- gelatina in polvere g 2
- acqua g 10

per la decorazione

- piccole foglie di cioccolato bianco colorate di verde

CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
ALESSANDRO SERVIDA PASTICCERIA,
PANTIGLIATE (MI)
www.alessandroservida.com



IN COLLABORAZIONE CON **MOLINO GRASSI** - FOTO **CARLO CASELLA**

Cube

Procedimento

Pasta frolla friabile

Impastare il burro morbido con lo zucchero a velo, inserire le uova, la scorza grattugiata e il sale, unire la polvere di mandorle e i 300 g di farina, poi impastare. Infine, inserire l'altra parte di farina setacciata con la fecola e impastare solo il tempo necessario per far assorbire la farina e non oltre. Coprire con pellicola a contatto e far stabilizzare in frigorifero per 12 ore prima di utilizzare.

Dadolata di fragole

Tagliare le fragole a piccoli pezzetti, creando una dadolata. Unire alle fragole a cubetti il fruttosio, il succo di lime e il succo di limone, poi mescolare. Mettere tutto in un sacchetto per sottovuoto e lasciare macerare in frigorifero per 12 ore. Scolare le fragole, pesare 360 g di succo di macerazione, scaldarne una parte e unire la gelatina precedentemente reidratata in acqua. Unirla alla restante parte di succo e aggiungere la dadolata di fragole, poi mescolare. Inserire la dadolata nell'apposito stampo a cubo in silicone e abbattere.

Gelatina al lampone per spruzzo

Scaldare la gelatina a 90°C, unire la purea, l'acqua e il colorante rosso in polvere idrosolubile. Mixare, mettere nella pistola e spruzzare a una temperatura di 85°C.

Crema al cioccolato bianco, vaniglia e lime

Portare a bollore il latte con la vaniglia, il lime e il glucosio. Unire la gelatina precedentemente reidratata, poi versare sul cioccolato bianco sciolto e mixare. Inserire la panna e mixare di nuovo, mettere in frigorifero per una notte prima dell'utilizzo.

Montaggio e finitura

Inserire 12 g di dadolata di fragole all'interno di un stampo in silicone a forma di cubo con semisfera 3 per 3 e abbattere. Una volta abbattuti sformare i cubi e inserire all'interno della semisfera la namelaka alla vaniglia e lime, poi abbattere di nuovo. Stendere la pasta frolla a un'altezza di 3 mm e, con un coppapasta quadrato 3 per 3, ritagliare dei biscottini. Mettere in forno a 170°C per 12', valvola aperta. Mettere le basi di frolla cotta in abbattitore per circa 20', poi spruzzarli con del burro di cacao temperato da entrambi i lati. Scaldare la gelatina al lampone da spruzzo a 85°C, metterla nella pistola per spruzzo e spruzzare i cubi di fragola, tenendo la parte con la namelaka rivolta verso il basso. Appoggiare il cubo sulla base di frolla e decorare con una piccola foglia di cioccolato bianco colorata in verde.

WWW.MOLINOGRASSI.IT

NUOVA REFERENZA

La Farina 00 Frolla è una novità di Molino Grassi. È stata pensata per completare la Linea Pasticceria (per frolla-pan di spagna-brioche-panettone). È una farina volutamente debole con W 180 perfetta per pasta frolla sia dolce che salata e per la biscotteria.

