



Ricettario

a cura dello Chef Vito Netti

- Zeppola frita con namelaka al cioccolato bianco e vaniglia, gelato alle marasche e limone con salsa inglese

Zeppola frita con namelaka al cioccolato bianco e vaniglia, gelato alle marasche e limone con salsa inglese

INGREDIENTI

Per la zeppola

- Acqua 250 g
- Burro 125 g
- Sale 3 g
- Zucchero 7 g
- Farina "00" W220 150 g
- Uova 250 g

Per la namelaka

- Latte 200 g
- Panna 400 g
- Cioccolato bianco 350 g
- Glucosio 20 g
- Colla di pesce 4 g
- Acqua per idratare 20 g
- Vaniglia nr. 1
- Marasche o amarene 100 g

Per le marasche

- Marasche snocciate 250 g
- Zucchero 90 g
- Acqua 160 g
- Succo di limone 10 g

Per il gelato bianco

- Latte fresco 526 g
- Latte condensato zuccherato 200 g
- Latte in polvere scremato 30 g
- Panna al 35% 138 g
- Saccarosio 20 g
- Glucosio 32 g
- Destrosio 28 g

- Stabilizzante crema uso 5*1000 5 g

Per la crema inglese

- Latte 400 g
- Panna 100 g
- Tuorli d'uovo 130 g
- Zucchero 100 g
- Vaniglia nr. 1

PROCEDIMENTO

Per la zeppola

Portare al bollore l'acqua, il sale, il burro e lo zucchero. Aggiungere la farina setacciata e cuocere per 5 minuti circa.

Raffreddare il polentino e versare le uova una alla volta, dressare il composto su carta da forno e friggerle in abbondante olio.

Per la namelaka

Portare al bollore il latte con il glucosio e la vaniglia e aggiungere la colla di pesce idratata con tutta l'acqua, versare il cioccolato bianco ed in fine la panna.

Far riposare per 12 ore e poi montarla. Dressare la crema all'interno delle zeppole e fare un belriccio sopra, appoggiare le marasche o le amarene.

Per le marasche

Portare al bollore l'acqua con lo zucchero, spegnere e versare le marasche e il succo di limone.

Versare in un contenitore ermetico e farle raffreddare. Quando sono fredde porle in frigo per 36 ore.

Per il gelato bianco

Miscelare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione, portare a 85°C e mantecare in una gelatiera.

Per la crema inglese

Portare al bollore il latte con la panna e la vaniglia, sbattere i tuorli con lo zucchero e versare il latte bollente.

Cuocere a bagnomaria fino a 85°C e raffreddare subito in un bagnomaria freddo per bloccare la cottura.