

# RICOTTA NEL DESSERT

Appetiti, Canonica di San Salvatore

26 Maggio 2018



BY *prêt-à-manger*

## TIRAMISU' DI FICHI AL PASSITO per 2 persone

- 120 g ricotta vaccina cremosa
- 3 fichi piccoli
- 4 biscotti di frolla
- 1 uovo
- 30 g zucchero
- Passito di Pantelleria q.b.

In una bastardella montare il tuorlo e 20 g di zucchero con le fruste a mano finché risulterà gonfio e chiaro. Incorporare la ricotta, poi l'albume montato a neve. Coprire con un foglio di pellicola e riporre al fresco in frigorifero.

Intanto caramellare brevemente i fichi mondati e tagliati a quarti con il restante zucchero. Sfumare con un sorso di Passito e spegnere la fiamma.

Comporre il tiramisù in due bicchieri di vetro trasparente. Disporre un cucchiaino di crema alla ricotta sul fondo, ¼ dei fichi, un biscotto spezzettato e bagnare con un cucchiaino di Passito. Fare un altro strato di fichi, biscotto e irrorare di nuovo con il Passito. Coprire con la crema, completare con polpa di fico e servire.

### NOTE

---

---

---

---

---

## PERE, RICOTTA E CIOCCOLATO

per 8 persone

### per il crumble

- 100 g farina 00
- 100 g farina di mandorle
- 180 g zucchero semolato
- 100 g burro freddo tagliato a piccoli pezzi

Riunire tutti gli ingredienti nel cutter e azionare brevemente. Appena si forma un composto granuloso e omogeneo sbriciolarlo su una placca rivestita di carta forno e lasciare riposare in frigorifero per 30'.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° fino a colorazione (ci vorranno circa 20').

### per la crema inglese

- 125 g panna
- 125 g latte
- 50 g tuorli
- 25 g zucchero semolato

Riunire la panna e il latte in un contenitore in pirex e scaldarli al microonde. A parte rompere i tuorli e miscelarli con lo zucchero.

Versare i liquidi caldi sui tuorli, girando con la frusta. Trasferire nel pirex e scaldare in microonde alla massima potenza per 20/30" alla

volta; portare a 77-78° (la temperatura continuerà ad aumentare per inerzia fuori dal microonde, sino ad arrivare ad 82/83°).

### per il cremoso al cioccolato fondente

- 250 g crema inglese
- 100 g cioccolato fondente al 70%

Versare la crema inglese sulle pastiglie di cioccolato, lasciare che le ammorbidisca e montare col frullatore ad immersione a velocità bassa, senza incorporare aria. Miscelare per almeno 1:30", per conferire setosità.

Coprire con pellicola a contatto e raffreddare in frigorifero.

### per la salsa di ricotta

- 150 g ricotta vaccina setacciata 2 volte
- latte q.b.
- ricotta salata grattugiata finemente q.b.

Ammorbidire la ricotta con il latte, per conferire una consistenza cremosa, e aggiungere la ricotta salata.

### per la panna cotta

- 225 g panna
- 75 g latte
- 75 g zucchero semolato
- 2,5 g gelatina
- cannella in polvere q.b.

Ammollare la gelatina in acqua fredda.

Mescolare lo zucchero con la cannella, unirli al latte e scaldare. Sciogliervi la gelatina, poi aggiungere 150 g di panna fredda.

Montare i restanti 75 g di panna e aggiungerli quando il composto di latte e panna avrà raggiunto la temperatura di 36/38°.

Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare una notte in frigorifero.

### per le pere al vino rosso

- 200 g pere kaiser, mondate e tagliate a dadini di 1 cm di lato
- 100 g vino rosso
- 100 g zucchero semolato

Preparare uno sciroppo scaldando il vino con lo zucchero, finchè sarà sciolto.

Riunire le pere e lo sciroppo in un sacchetto, chiuderlo sottovuoto e conservare in frigorifero per almeno 3 ore.

### per comporre il piatto

- tondini di cioccolato temperato

Nei piatti individuali realizzare con la sac à poche ciuffi di cremoso al cioccolato alternati a ciuffi di panna cotta, precedentemente montata con la frusta in planetaria. Colare la salsa di ricotta tra i ciuffi, distribuire le pere a dadini, sgocciolate dallo sciroppo, e finire con il crumble sbriciolato grossolanamente e i tondini di cioccolato.

## NOTE

---

---

---

---

## FROLLA AL PISTACCHIO E RICOTTA DI CAPRA

per 6 persone

### per il guscio di frolla

- 250 g farina per frolla, setacciata
- 1 tuorlo
- la buccia di mezzo limone, grattugiata
- 25 g farina di mandorle
- 20 g albume
- 1 presa di fior di sale
- 140 g burro a dadini, da frigorifero
- 70 g zucchero a velo setacciato

Sabbiare il burro con metà della farina in planetaria. Unire lo zucchero a velo, la farina di mandorle, albume e tuorlo, sale e buccia di limone. Quando l'impasto risulta liscio unire la restante farina. Appena sarà assorbita avvolgere in pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero almeno 12 ore.

Togliere la frolla dal frigorifero 30' prima di utilizzarla. Stenderla ad uno spessore di 2,5 mm e congelare per almeno un'ora. Coppare con una fascia inox microforata rettangolare da 29 x 9 cm, altezza 3,5 cm, e ricavare le strisce a misura per i bordi. Imburrare la fascia e sistemarla sulla placca del forno coperta da un tappetino in silicone microforato. Inserire la frolla all'interno della fascia, premendo bene contro i bordi e rifilando se necessario.

Cuocere a 165° in forno termoventilato fino a colorazione - la frolla si staccherà dallo stampo, restringendosi. Lasciare raffreddare completamente.

### per la crema pasticcera ricca

- 100 g latte intero
- 6 g amido di riso
- 14 g zucchero semolato
- 6 g amido di mais
- 14 g sciroppo di glucosio
- vaniglia in bacca (4 cm)
- 50 g tuorli

Incidere la bacca di vaniglia con un coltellino ed estrarne i semi, raschiandola; aggiungere i semi in una bastardella e mescolarli con i tuorli e lo zucchero utilizzando una frusta a mano. Unire gli amidi setacciati.

In una casseruola scaldare il latte con lo sciroppo di glucosio e il baccello di vaniglia. Spegnerlo poco prima del bollore e lasciare in infusione per alcuni minuti.

Versare il latte sui tuorli, filtrando con un colino. Trasferire nuovamente nella casseruola, porre su fiamma dolce e mescolare continuamente per addensare il composto (ci vorranno circa 5'). Versare la crema in una terrina bassa e larga, coprendola con pellicola a contatto; lasciare intiepidire a temperatura ambiente.

### per la mousse di pistacchio

- 125 g crema pasticcera ricca
- 125 g panna montata a becco d'uccello
- 6,25 g acqua
- 35 g pasta di pistacchio
- 1,25 g gelatina

Ammollare la gelatina nell'acqua. Riscaldare la crema pasticcera a 35°C ed unire la pasta pistacchio. Riscaldare brevemente la gelatina al microonde per scioglierla ed unirla al composto di crema e pistacchio. Fluidificare con una cucchiainata di panna e poi aggiungere la restante parte mescolando delicatamente con una spatola, senza smontare la mousse. Versare in una fascia inox rettangolare da 28 x 8 cm, altezza 2 cm. Livellare e congelare.

### per la mousse di ricotta

- 200 g ricotta caprina
- 70 g panna montata a becco d'uccello
- 1 g gelatina
- 50 g zucchero a velo setacciato
- 5 g acqua

Ammollare la gelatina nell'acqua. Passare la ricotta al setaccio fine e unirvi lo zucchero. Riscaldare brevemente la gelatina al microonde per scioglierla ed unirla alla ricotta. Completare con la panna per ottenere una crema morbida e setosa. Versare la mousse in una fascia inox rettangolare da 28 x 8 cm, altezza 2 cm. Livellare e congelare.

### per comporre il dolce

- 100 g panna, montata
- 200 g lamponi
- zucchero a velo q.b.
- foglioline di menta

Sformare le mousse aiutandosi con un cannello e inserirle nel guscio di frolla, posizionando sopra quella di ricotta. Lasciare a temperatura ambiente per un paio d'ore e decorare il dolce appena prima di servirlo: disporre i lamponi tutto intorno a creare una cornice e spolverizzare con zucchero a velo. Al centro realizzare alcuni ciuffi di panna utilizzando una sac a poche con bocchetta liscia grande e completare con le foglioline di menta.

## NOTE

---

---

---

---

*“Se l’antipasto è amore,  
il dessert cosa sarà mai?”*

BY



[www.pretamangersite.wordpress.com](http://www.pretamangersite.wordpress.com)



Prêt à manger



pretamanger\_it

Per info: Laura Rossi 338 4611393 - [info@pret-a-manger.it](mailto:info@pret-a-manger.it)