

Alessio Gallelli
Pastry-chef del Ristorante I Fontanili (Gallarate - VA)



MERINGATA ALLA BIRRA, FRUTTI DI BOSCO E SQUACQUERONE

In ricetta: Birra Moretti Radler Gazzosa

In abbinamento: Birra Moretti Radler Gazzosa

INGREDIENTI

PER IL CANNOLO

150 g di albume
50 g Birra Moretti Radler Gazzosa
150 g zucchero
2 g albumina

PREPARAZIONE

Montare in planetaria albume, zucchero e albumina fino a ottenere un composto spumoso e stabile. Unire a filo Birra Moretti Radler Gazzosa e continuare a montare a velocità moderata per alcuni secondi. Con l'aiuto di un foglio di kevlar alimentare e uno stencil creare una forma rettangolare con la massa montata. Successivamente arrotolare il kevlar formando un cilindro e far essiccare in forno per 3 ore a 80 °C a valvola aperta, con la ventilazione al minimo.

PER LO SQUACQUERONE MONTATO

125 g latte
12,5 g zucchero a velo
2 g xantana
75 g squacquerone

PREPARAZIONE

Unire il latte e la xantana in planetaria e far montare per circa 5 minuti. Dopo aver ottenuto un composto sostenuto e montato, unire lo squacquerone con movimenti ampi e circolari e far stabilizzare in frigorifero a 4 °C fino al momento del servizio.

PER LA NEVE GHIACCIATA DI LAMPONE

100 g purea di lamponi
150 g acqua
5 g aceto di lampone
20 g zucchero
4 g colla di pesce

PREPARAZIONE

Unire in una brocca graduata la purea di lamponi, l'acqua, l'aceto e lo zucchero. Reidratare la colla di pesce in 25 g di acqua, successivamente strizzarla e farla disciogliere leggermente in microonde. Aggiungerla al composto e frullare il tutto con un frullatore a immersione. Versare il composto liscio e omogeneo in bicchiere Pacojet e congelare per 2 ore in abbattitore a -40 °C. Pacossare 10 minuti prima del servizio.

PER SEMIFREDDO ALLA BIRRA MORETTI RADLER GAZZOSA

120 g albume
240 g miele
60 g trealosio
250 g panna 38% m.g.

150 g Birra Moretti Radler Gazzosa
1,5 g agar agar

PREPARAZIONE

Con Birra Moretti Radler Gazzosa e l'agar agar, creare un gel portando a 85° i due ingredienti e lasciandoli raffreddare per 20 minuti a temperatura ambiente e per altri 20 minuti in frigorifero. Frullare la gelatina ottenuta e conservare da parte. Mettere il miele in una coppa di pyrex e farlo scaldare in microonde. Una volta raggiunti i 110 °C montare gli albumi e il trealosio in planetaria. Portare il miele a 130 °C e versare a filo sull'albume in parte montato, come per una meringa italiana, e continuare a montare fino a quando il composto non si raffreddi sotto i 35 °C. Unire delicatamente il gel alla meringa italiana e stemperare ulteriormente con la panna semi-montata. Stampare il semifreddo in cilindri di un diametro che possa entrare nel cannolo di meringa. Porre immediatamente in abbattitore per 1 ora a -40 °C e poi far stemperare per le rimanenti 2 ore in freezer a -18 °C.

IMPIATTAMENTO

Inserire il tronchetto di semifreddo delicatamente all'interno della meringa. Mettere un cucchiaino di squacquerone sul piatto e posizionare il cannolo al suo fianco. Guarnire con frutta fresca. Ultimare il piatto a tavola con la polvere ghiacciata di lampone.