

Gelatina di arance con gelato al bergamotto e fiori commestibili

Gelatina di arance

200 gr Succo di arance

20 gr Zucchero

1 foglio Gelatina

Salsa alla vaniglia

250 gr Panna

25 gr Tuorli

25 gr Zucchero

1 foglio Colla di pesce

Salsa al basilico

250 gr Acqua di basilico

125 gr Sciroppo 1:1

3 gr Agar agar

Gelatina di acqua di fiori di arancio

300 gr Acqua di fiori di arancio

200 gr Sciroppo 1:1

4 gr Agar agar

Granita di arance

500 gr Succo di arance

50 gr Destrosio

50 gr Zucchero invertito

3 fogli Colla di pesce

Gelato al bergamotto

1470 gr Latte di soya

150 gr Zucchero invertito

150 gr Destrosio

200 gr Zucchero di semola

10 gr Stabilizzante

164 gr Olio extra vergine di oliva

6 gr Olio essenziale di bergamotto



Servings/Yield

8 servings
Per 8 persone

Cuisine

European : Mediterranean :
Italian

Method

- 1. Gelatina di arance:** Scaldare una parte di succo, aggiungere lo zucchero, la gelatina e mescolare.
Unire il succo rimanente, filtrare e versare una parte di liquido in un piatto fondo.
Riporre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

2. Salsa alla vaniglia: Unire la panna, i tuorli, lo zucchero e portare il tutto a 82°C.

Incorporare la gelatina.

Filtrare e fare raffreddare in abbattitore con pellicola a contatto.

3. Salsa al basilico: Unire gli ingredienti e portare il tutto a ebollizione.

Filtrare all'interno di un piccolo contenitore e fare raffreddare.

Mixare fino ad ottenere un composto liscio e conservare in una sac à poche.

4. Gelatina di acqua di fiori d'arancio: Unire tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione.

Filtrare e versare in una placchetta.

Lasciare raffreddare e tagliare a cubetti.

5. Granita di arance: Scaldare una parte di succo, sciogliervi gli zuccheri, la colla di pesce e aggiungere il rimanente liquido.

Filtrare e congelare.

6. Gelato al bergamotto: Portare il latte di soya a 40°C, aggiungere tutti i solidi e portare a 85°C.

Raffreddare in abbattitore ed incorporare l'olio extra vergine di oliva.

Emulsionare, aggiungere l'olio essenziale di bergamotto, passare al colino e mantecare.

Notes



Preparazione del piatto

Rimuovere il piatto fondo dal frigo e intervallare sopra la gelatina di arance delle piccole noci di salsa alla vaniglia e di salsa al basilico, avendo cura di lasciare uno spazio al centro.

Guarnire con qualche cubetto di gelatina all'acqua di fiori di arancio e qualche spicchio di arancia pelata a vivo.

Versare un cucchiaino di granita di arance al centro del piatto e adagiarvi sopra una quenelle di gelato al bergamotto.

Decorare con fiori commestibili e scorza di arancio.