

Uhrin Anna Trattoria Pomo d'Oro:

„Ricotta pera”

Hozzávalók 15 főre

Juh ricotta mousse

- 167 gr juh ricotta
- 117 gr lágy tejszínhab
- 17 gr tejszín
- 2 gr lapzselatin

Elkészítése:

A tejszín a juh ricotta egy részével megmelegítjük é feloldjuk benne a beáztatott, lecsöpögtetett lapzselatint, majd hozzá keverjük a maradék ricottát és a lágyra vert tejszínhabbal lazítjuk, formába kifagyasztjuk.

Juh ricotta panna cotta

- 100 gr juh ricotta
- 50 gr tejszín 17 gr tej
- 15 gr cukor
- 3 gr lapzselatin
- vanília rúd

Elkészítése:

Ricottát a tejjel tejszínnel és cukorral felmelegítjük és hozzá adjuk a vaníliát. Majd hozzá adjuk a zselatinlapot és formába öntjük, kihűtjük.

Mandulás sablé:

- 240 gr vaj
- 130 gr porcukor
- 110 gr mandula liszt
- 80 gr tojás
- 500 gr 00-s liszt
- vaníliarúd

Elkészítése:

Vajat a porcukorral kihabosítjuk, majd apránként hozzáadjuk a tojást. Majd az alaposan átszitált, száraz anyagokat vaníliát. Pihentetjük és kisütjük 150 fokon 8-10 perc alatt.

Mogyoró szivacs:

- 150 gr tojás
- 100 gr kristálycukor
- 100 gr mogyoró paszta 100 %-os
- 30 gr liszt
- 1 gr só
- 2 patron

Elkészítése:

Az összetevőket kézi mixerrel egyenmősítjük, átszűrjük, majd szifonba töltjük. Egy éjszakát pihentetjük és mikróba készre sütjük.

Körte redukció:

- 500 gr körte püré
- 100 gr juhar szirup
- 10 gr citromlé

Elkészítése:

Az összetevőket alacsony hőfokon redukáljuk.

Körte-gyömbér sorbet:

- 1000 gr víz
- 800 gr körte püré
- 8 gr neutro
- 180 gr kristálycukor
- 20 gr trehalóz
- 15 gr gyömbér

Elkészítése:

A vizet a cukorral felfőzzük és hozzá emulgeáljuk a neutrot, körtepürét és gyömbért. Pihentetés útján fagyasztjuk.

Fújós csokoládé

- 300 gr fehér csokoládé
- 300 gr kakaóvaj
- titánium dioxid

Tálalás:

A tányérra helyezük a panna cottát, majd erre a vékony sablé-t, a sablé-ra a lefűjt ricotta mousse gömb kerül, amit körbe nyomunk a körteredukcióval. Ugyanez a mousse gömb megjelenik a tányéron is, a körteredukciók szintén. A mogyorószivacs a mousse körül, és a tányéron is megjelenik. A fagylaltot a sablé-n tálaljuk.