agrimontana

DOMORI

28 giugno 2019 presso CAST Alimenti, Brescia

Dessert dell'alta ristorazione con Giuseppe Amato

in collaborazione con

ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

GIUSEPPE AMATO

La promessa di una pasticceria a tre stelle.

Siciliano doc, Giuseppe Amato comincia la sua carriera giovanissimo.
Nel 1998 si diploma alla scuola alberghiera di Taormina e comincia subito a lavorare. Dopo alcune importanti esperienze, arriva a Roma nel 2003, dove lavora come pasticciere al Relais & Châteaux e presso La Posta Vecchia Hotel sul mare, poco distante dalla capitale.
Dal 2005 entra a far parte dello staff del famoso chef Heinz Beck, come capo pasticciere del ristorante La Pergola (tre stelle Michelin) del Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts.
La passione e il bisogno di aggiornarsi e approfondire lo hanno portato lavorare anche all'estero: a Londra al fianco di Alain Ducasse allo Spoon Restaurant, in Spagna ad Alicante dal famoso pasticciere Paco Torreblanca, a Girona al ristorante El Celler De Can Roca (tre stelle Michelin) e a Barcellona al ristorante Espaisucre.

Dal 2006 è docente di corsi professionali presso la scuola di cucina A Tavola con lo Chef di Roma.
Nel 2016, insieme ad altri dieci pasticcieri professionisti di alta ristorazione, ha dato vita a Pass121, un collettivo di cucina dolce italiana, dove undici appassionati professionisti hanno unito le proprie forze ed esperienze per dare identità al proprio ruolo.
Nel 2017 entra a far parte della prestigiosa AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e successivamente riceve il premio "Domori L'Espresso – I Ristoranti d'Italia 2018 – Le Guide de L'Espresso" assegnato alla Pergola come migliore pasticceria dell'anno.

INDICE

CASSATA AGLI AGRUMI _____ *pag. 2*

SFERA AI FRUTTI ROSSI _____ *pag. 4*

SOUFFLE AL CIOCCOLATO _____ *pag. 5*

CASSATA AGLI AGRUMI

CHANTILLY DI RICOTTA:

g	*265*	**Ricotta vaccina**
g	*265*	**Ricotta di pecora**
g	*110*	**Zucchero semolato**
g	*9*	**Gelatina animale**
g		**Sale**
g	*353*	**Panna semimontata**

Procedimento: Lavorare energicamente la ricotta con lo zucchero e il sale,alleggerire il tutto con la panna semimontata e per ultimo la gelatina fusa con un po' di composto. Porre in frigo per almeno 2 ore.
IL SALE E' 0,5g PER KG DI COMPOSTO

CAKE AL PISTACCHIO:

g	*200*	**Burro**
g	*130*	**Pasta Pistacchio Feudo San Biagio Agrimontana**
g	*200*	**Zucchero semolato**
g	*80*	**Zucchero di canna**
g	*30*	**Zucchero invertito**
g	*5*	**Buccia d'arancia**
g	*1*	**Vaniglia in bacche**
g	*330*	**Uova intere**
g	*40*	**Fecola di patate**
g	*230*	**Farina debole**
g	*8*	**Lievito chimico**
g	*1*	**Sale**

Procedimento: Montare il burro con la pasta pistacchio,gli aromi e il sale,aggiungere gli zuccheri e gradualmente le uova continuando a montare,per ultimo a mano e con l'ausilio di una marisa aggiungere le polveri setacciate. Versarne 1000g in un frame rettangolare 40x30.
COTTURA:180°C per 20min.(10 valvola chiusa)

SPUMA ALLA MANDORLA:

g	*400*	**Acqua**
g	*100*	**Pasta Mandorla Val di Noto Agrimontana**
g	*50*	**Zucchero semolato**
g	*8*	**Mandorle amare**
g	*10*	**Gelatina animale**

Procedimento: Unire i primi 4 ingredienti e emulsionare bene,Filtrare,scaldarne una piccola parte ove sciogliere la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda e conservare per 6 ore in frigo. Frustare bene il composto,versare in un sifone,inserire 2 cariche (cream), agitare e spruzzare all'interno del cannolo di isomalt.

SORBETTO AL MANDARINO CANDITO:

g	*330*	**Acqua**
g	*122*	**Zucchero semolato**
g	*3*	**Agrimontana Neutro**
g	*360*	**Succo di mandarino**
g	*120*	**Scorza di mandarino candito a cubetti Agrimontana**

Procedimento: Portare acqua zucchero e stabilizzante a 70°C,freddare rapidamente e raggiunti i 30°C aggiungere il succo di mandarino candito. Mixare bene. Mantecare .

TUILLE AL CIOCCOLATO:

g	*120*	**Acqua**
g	*75*	**Burro 82% M.G**
g	*60*	**Sciroppo di glucosio**
g	*75*	**Copertura Morogoro 68% Domori**
g	*15*	**Cacao aromatico in polvere 22-24% Domori**
g	*3*	**Pectina Agrimontana**
g	*225*	**Zucchero semolato**

Procedimento: Portare ad ebollizione l'acqua con il burro,aggiungere lo sciroppo di glucosio e la copertura riportando il tutto ad ebollizione.Per ultimo inserire il cacao,lo zucchero e la pectina precedentemente miscelati riportando il tutto ad ebollizione.Filtrare e conservare in positivo.
All'occorrenza stendere su silpat e cuocere a 175°C per 10 min.

ARANCE AZOTATE:

g	*100*	**Arance pelate a vivo**

Procedimento: Versare gli spicchi d'arancia pelata a vivo nell'azoto liquido,attendere 1 minuto e frantumare il più possibile. Conservare in congelatore.

MARZAPANE:

g	*500*	**Mandorle bianche d'avola**
g	*1000*	**Zucchero semolato**
g	*100*	**Sciroppo di glucosio 42 DE**

Procedimento: Lasciare a bagno in acqua fredda le mandorle per 30 min.,sgocciolarle e unire lo zucchero e il glucosio.Amalgamare bene e passare per 5 volte in raffinatrice stringendo di volta in volta i rulli.
Pronto il composto,stenderne una piccola parte tra 2 fogli di carta da forno a 2 mm,togliere 1 foglio di carta ,inumidire e spolverare di polvere di pistacchio.
Tagliare e conservare in un contenitore ermetico.

NOTE

SFERA AI FRUTTI ROSSI

CREMOSO CIOCCOLATO AL LATTE E THE:

g	*412*	**Panna 35% m.g.**
g	*412*	**Latte fresco**
g	*37,5*	**The earl grey**
g	*150*	**Tuorli d'uovo**
g	*600*	**Copertura al latte Morogoro 38% Domori**

Procedimento: Portare a bollore panna e latte,aggiungere il the e lasciare in infusione per 5 min.,filtrare e riportare i liquidi allo stesso peso iniziale.Aggiungere i tuorli,portare a 82°C,versare sulla copertura fusa ed emulsionare senza far incorporare aria. Filtrare e conservare in frigo per 12 ore.

LAMPONI CRISTALLO:

g	*100*	**Albume pastorizzato**
g	*12*	**Gelatina animale**
g	*100*	**Zucchero semolato**
g	*50*	**Lamponi freschi**

Procedimento: Idratare la gelatina e inserire nell'albume scaldato a 40°C, versare dentro in due step i lamponi e adagiarli su carta assorbente,lasciare asciugare per 2 minuti e passare nello zucchero semolato.
Fare asciugare a temperatura ambiente.

SABLE AL CACAO:

g	*230*	**Burro**
g	*200*	**Zucchero semolato**
g	*350*	**Farina debole**
g	*100*	**Cacao in polvere aromatico 22-24% Domori**
g	*2*	**Sale**

Procedimento: Unire tutti gli ingredienti in planetari e con la foglia sabbiare il tutto.
Versare su placca con carta da forno e cuocere a 160°C per 12 min.circa.

SFERA LAMPONE:

g	*250*	**Purea di lamponi Agrimontana**
g	*25*	**Sciroppo di zucchero 1:1**

Procedimento: Unire i 2 ingredienti,con l'aiuto di una siringa versare 25g di purea all'interno di un palloncino,gonfiare e chiudere.
Rullare velocemente nell'azoto liquido e conservare in abbattitiore.

NOTE

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

CREMA INGLESE AL CIOCCOLATO:

g	*500*	**Latte fresco**
g	*80*	**Tuorli d'uovo**
g	*100*	**Zucchero semolato**
g	*180*	**Copertura Morogoro 68% Domori**

Procedimento: Portare il latte a bollore,aggiungere i tuorli amalgamati con lo zucchero e portare a 82°C.
Versare sulla copertura ed emulsionare.
Conservare in frigo.

BASE SOUFFLE AL CIOCCOLATO:

g	*120*	**Tuorli d'uovo**
g	*375*	**Ricotta vaccina**
g	*80*	**Copertura Sambirano 72% Domori**
g	*20*	**Cacao aromatico in polvere 22-24% Domori**
g	*5*	**Creme de cacao bianca**
g	*240*	**Albumi freschi**
g	*110*	**Zucchero semolato**

Procedimento: Amalgamare i primi 5 ingredienti portando il cioccolato a 40°C,montare a filo l'albume con lo zucchero e amalgamare delicatamente i 2 composti.
Versare nelle cocotte imburrate e passate nello zucchero semolato e cuocere a 180°C, forno statico per 20 min. circa.

GELATO ALLA MASSA DI CACAO:

g	*1320*	**Latte**
g	*80*	**Panna fresca**
g	*60*	**Zucchero invertito**
g	*220*	**Zucchero semolato**
g	*100*	**Destrosio**
g	*12*	**Agrimontana Neutro**
g	*200*	**Morogoro Massa 100% Domori**

Procedimento: Portare il latte, la panna e lo zucchero invertito a 40°C,unire tutte le polveri mescolati tra di loro e portare il tutto a 82°C.Versare sull massa,emulsionare,filtrare e freddare rapidamente.Mantecare nella gelatiera.

NOTE

www.agrimontana.it

TIPOLITOMARTINI

Azienda Agrimontana S.p.A.
Località Ponte della Sale - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) Italia
Tel +39 0171 261157 - Fax +39 0171 261670
P.IVA 00568970040 - C.Fiscale e Reg. Imprese di Cuneo n. 00182540047
Capitale Sociale € 1.222.000 i.v.
agrimontana@agrimontana.it - www.agrimontana.it