

# SENSESSION

Estasi Sensoriale



**“Kosmos”**

di Francesco Boccia e Massimo Pica,  
Artisti e Campioni del Mondo  
di Pasticceria

**“L’emozione vera ci può essere solo quando il palato  
percepisce chiaramente le consistenze dei sapori”**

Gelecta

**ARTEBIANCA**

Per info chiama  
il tuo agente Artebianca

gelecta.it  
info@gelecta.it

# Kosmos

*Kosmos, Equilibrio dell'Universo* è un dessert con un grande significato e una grande ambizione, essere espressione dell'Equilibrio degli elementi dell'Universo. Kosmos è dolce freschezza per il palato. E come l'universo per i filosofi dell'antica Scuola di Atene, Kosmos è composto dai 4 elementi dell'Universo: Aria, Fuoco, Acqua e Terra. Questi sono gli elementi primordiali dell'Universo. C'è la leggerezza evanescente di una Mousse, che sta per aria, c'è la forza gentile della croccantezza della composta di frutta, che rappresenta il fuoco. C'è la morbidezza acquosa di una Gelatina, che rappresenta l'Acqua, c'è il corpo scioglievole del Cremeux, che rappresenta la Terra. I 4 elementi sono combinati insieme in uno straordinario equilibrio dove l'Aria della mousse accende perfettamente il Fuoco della composta. E l'Acqua della gelatina nutre la terra del Cremeux. Il risultato è l'equilibrio tra consistenze e sapori che rappresenta il motore per accendere tutti i nostri sensi.



## MOUSSE AL COCCO, VANIGLIA E LIME

### INGREDIENTI:

27 g Gelecta Cream  
385 g purea di cocco 100%  
70 g zucchero invertito in pasta  
540 g panna fresca 35%  
8 g Gelecta  
0,8 g buccia di lime  
0,8 polpa di vaniglia tahiti

### PROCEDIMENTO:

Lasciare in infusione la scorza di lime con la purea di frutta per 12 ore a 4°C. Filtrare, aggiungere la polpa di vaniglia, lo zucchero invertito e portare a 40°C. Aggiungere Gelecta disperdendo la polvere con una frusta e mixando il tutto con un frullatore ad immersione. Aggiungere Gelecta Cream alla panna liquida fredda e montare in planetaria fino a raggiungere una consistenza morbida. Versare il liquido a 30-32°C sulla panna mescolando con la marisa.

## DADOLATA DI MELE RED MOON

### INGREDIENTI:

2 g Gelecta  
150 g cubetti di mela Red Moon  
50 g purea di mandarino di Ciaculli  
35 g sciroppo di glucosio  
20 g confettura di mela Red Moon  
0,3 g scorza di limone di Amalfi  
0,1 g colorante rosso naturale

### PROCEDIMENTO:

Sbucciare e cubettare la mela a 2,5 x 2,5 x 2,5mm. Scaldare la purea di mandarino a 40°C ed aggiungere Gelecta disperdendo la polvere con una frusta. Aggiungere il resto degli ingredienti e riportare a 40°C mescolando bene con una marisa. Raffreddare in frigorifero e lasciare 2-3 ore a 4°C per stabilizzare la massa. Dressare all'interno degli stampi di silicone per il top ed in quelli per l'inserto cilindrico. surgelare in abbattitore. Smodellare il top e spruzzare con glassa neutra trasparente.

## GUSCIO ANIDRO AL COCCO

### INGREDIENTI:

330 g zucchero  
150 g olio di cocco  
420 g cocco rapè  
45 g burro di cacao

### PROCEDIMENTO:

Raffinare tutti gli ingredienti all'interno di un mulino a pietra per circa 5 ore.

## CREMOSO CARAMELLO AL MUSCOVADO

### INGREDIENTI:

140 g latte  
230 g panna 35%  
40 g tuorlo  
2 g sale  
5,5 g Gelecta  
55 g sciroppo di glucosio 60DE  
60 g zucchero muscovado  
20 g burro di cacao  
210 g copertura al caramello 33%  
40 g acqua

**PROCEDIMENTO:**

Caramellare acqua e zucchero muscovado a 160°C. decuocere con panna, latte e sciroppo di glucosio scaldati ad 85°C. versare sul tuorlo mescolando con una frusta. Riportare ad 82°C ed aggiungere Gelecta disperdendo la polvere con una frusta, aggiungere poi il sale e mixare bene per uniformare la massa. Versare su cioccolato e burro di cacao mixando con un frullatore ad immersione. Colare in stampo e surgelare in abbattitore.

**ROSMARINO SABBBIATO****INGREDIENTI:**

13 g rosmarino fresco  
50 g zucchero  
50 g acqua  
50 g sciroppo di glucosio 60DE

**PROCEDIMENTO:**

Realizzare uno sciroppo con acqua, zucchero e sciroppo di glucosio, facendo bollire leggermente il tutto; raffreddare e tenere in frigo a 4°C. Lavare il rosmarino e rimuovere il gambo di legno centrale. Passare leggermente il rosmarino con lo sciroppo di zucchero. Cuocere in forno a 150°C per 15 – 20 minuti e far raffreddare. Passare poi il rosmarino al cutter e conservare in contenitore ermetico.

**GELATINA DI ANANAS E ROSMARINO****INGREDIENTI:**

20 g Gelecta Cold  
325 g purea di ananas pastorizzato  
n.5 gocce acido citrico 1:1  
8 g rosmarino sabbbiato  
38 g zucchero

**PROCEDIMENTO:**

Versare Gelecta Cold a pioggia sulla purea di ananas a 20°C mixando con un frullatore ad immersione. Aggiungere il resto degli ingredienti, continuando a mixare. Lasciare in infusione 1 minuto e filtrare con un setaccio a maglie fini. Colare in stampo con l'aiuto di una sac a poche e surgelare in abbattitore. Smodellare e lucidare con glassa neutra.

**BASE CROCCANTE AL COCCO****INGREDIENTI:**

50 g copertura bianca 35%  
60 g guscio anidro al cocco  
120 g scaglie di wafer croccanti  
40 g burro di cacao

**PROCEDIMENTO:**

Fondere cioccolato, guscio anidro ed aggiungere le scaglie di wafer croccanti. Stendere sottile 2 mm e congelare. Coppare dei dischetti e tenere in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

**BASE DA FORNO AL LIMONE****INGREDIENTI:**

300 g burro fresco  
240 g zucchero  
2 g sale  
60 g succo di limone  
20 g buccia di limone  
200 g farina frolla  
40 g fecola di patate  
10 g baking  
200 g tuorlo  
130 g albume  
130 g zucchero per meringa  
210 g mandorla in polvere  
20 g amido di mais

**PROCEDIMENTO:**

Montare albume e zucchero in planetaria con la frusta. Contemporaneamente fondere il burro e mescolare assieme al resto degli ingredienti con una frusta. Una volta montata, aggiungere la meringa in 3-4 volte all'altra massa mescolando con la marisa. Colare in una teglia con carta da forno e stendere in modo uniforme alto 5 mm. Infornare a 165°C per 10-12 minuti.

**GLASSA NEUTRA****INGREDIENTI:**

250 g glassa neutra  
85 g acqua

**PROCEDIMENTO:**

Bollire acqua e glassa ed utilizzare bollente.



## MONTAGGIO

- Incollare il dischetto di croccante su quello di base da forno utilizzando aria calda
- Dressare la mousse all'interno dello stampo di silicone ed inserire l'inserito di caramello e mele
- Dressare ancora mousse al cocco ed inserire la base da forno con il croccante rivolto verso l'alto;
- Surgelare in abbattitore.
- smodellare e spruzzare con glassa neutra.
- Glassare nel guscio di cocco anidro solo l'esterno.
- Posizionare come finitura il secondo elemento di mela e la semisfera di Ananas.



Scopri altre ricette  
come questa

# Gelecta

**ARTEBIANCA**

Per info chiama  
il tuo agente Artebianca

gelecta.it  
info@gelecta.it