

# Gelecta

PRESENTA

# SenSession TECH

## Escape

Di Francesco Boccia  
Campione del mondo di Pasticceria



# Escape

*La mia idea di Paradiso*

Escape nasce dalla riflessione filosofica sull'esperienza palatale. Cos'è una vera esperienza palatale se non l'inizio di una evasione dalla realtà per godere di un momento personale di totale appagamento?

E quando hai raggiunto un appagamento totale, non ti senti forse in paradiso?

Quindi, portalo al palato e lasciasti andare... goditelo e basta!



## Gelatina di arancia candita

80 g pasta di arancia candita  
200 g acqua  
80 g sciroppo di glucosio 40DE  
9 g GELECTA  
6 gocce colorante arancione

Scaldare l'acqua a 60°C ed aggiungere Gelecta mescolando con la frusta per disperdere la polvere. Aggiungere poi lo sciroppo di glucosio, il colorante e la pasta di arancia e mixare con un frullatore ad immersione per disperdere bene il tutto. Raffreddare velocemente fino a 4°C e conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

## Sbrisolona alla noce moscata

300 g burro  
200 g zucchero  
55 g tuorlo  
15 g liquore amaretto  
3 g sale  
400 g farina  
10 g baking  
75 g farina di mais fioretto  
75 g mandorle in polvere  
1 g noce moscata grattugiata

Unire tutti gli ingredienti in polvere, tranne il sale, e lasciar girare in planetaria fino a rendere la massa uniforme. Mescolare sale, tuorlo e liquore, per far sciogliere il sale. Aggiungere in una sola volta il burro freddo a cubetti, lasciar girare qualche istante ed aggiungere i liquidi. Lasciar lavorare la massa fino a che si sarà formato un composto uniforme ma ancora non completamente impastato. Passare al setaccio con maglia larga su carta da forno e conservare in congelatore. Stendere in teglia e cuocere per 5 minuti a 170°C e 15 minuti a 160°C.

## Dacquoise al latte di capra

270 g albume  
110 g farina 00 w170  
100 g latte di capra intero  
90 g zucchero a velo  
270 g zucchero semolato per meringa  
195 g mandorle in polvere

Mescolare insieme mandorla in polvere, zucchero a velo e farina, utilizzando una frusta. Montare insieme albume e zucchero semolato fino ad ottenere una meringa con consistenza soffice e stabile. Aggiungere gradualmente la miscela di polveri alla meringa, alternandola con il latte, mescolando con una marisa. Stendere in teglia a 7-8mm di spessore e cuocere 12-13 minuti a 175°C.

## Crema di ricotta alleggerita

100 g yogurt intero  
600 g ricotta di pecora zuccherata  
30 g GELECTA COLD  
265 g panna  
5 gocce olio essenziale limone

Mescolare insieme ricotta, olio essenziale e yogurt con una marisa. Versare Gelecta Cold nella miscela a 15-20°C, poco per volta, frullando bene con un mixer ad immersione, fino a completa dispersione. Montare la panna morbida ed aggiungere la base di ricotta poco per volta, mescolando con la marisa. Dressare subito utilizzando un poche.

## Massa chablon al cioccolato bianco caramellato

120 g copertura bianca al caramello  
80 g burro di cacao

Fondere separatamente i due ingredienti e miscelarli poi insieme.  
Utilizzare la miscela a 35°C.

---

## Gelatina morbida albicocca, vaniglia e caramello

23 g GELECTA COLD  
630 g purea di albicocca  
50 g pasta vaniglia  
0,7 g perle di vaniglia bourbon  
50 g zucchero invertito liquido

Portare la purea di albicocca a 15-20°C ed aggiungere Gelecta cold utilizzando un frullatore ad immersione. Aggiungere poi perle di vaniglia, zucchero invertito liquido e pasta vaniglia tenere in frigorifero fino a far gelificare la massa, stemperare leggermente ed utilizzare con la poche.

---

## Mousse al cioccolato caramellato e latte di capra

50 g sciroppo di glucosio 40DE  
180 g latte di capra intero  
8 g GELECTA  
210 g copertura bianca al caramello  
20 g burro di cacao  
4 gocce olio essenziale arancia  
18 g GELECTA CREAM  
360 g panna fresca 35%  
10 g zucchero Carafin

Scaldare il latte con lo sciroppo di glucosio a 60°C ed aggiungere Gelecta nel composto. Con una frusta disperdere correttamente la gelatina. Aggiungere lo zucchero carafin e frullare tutto con un mixer ad immersione. Versare il liquido caldo su copertura e burro di cacao in più volte per creare un cuore elastico e brillante. Mixare con un frullatore per perfezionare l'emulsione. Coprire con pellicola a contatto e far raffreddare velocemente in abbattitore fino a 28°C. Versare Gelecta Cream nella Panna disperdendo la polvere con la frusta e montare fino a consistenza cremosa. Alleggerire versando in più volte sulla panna semi-montata l'emulsione di cioccolato, mescolando con una marisa. Utilizzare subito.



# Gelecta

gelecta.it  
info@gelecta.it

## MONTAGGIO

- Dressare la crema leggera di ricotta in uno stampo a forma di anello e surgelare.
- Ritagliare dei dischetti di dacquoise e posizionarvi sopra l'anello surgelato.
- Dressare la gelatina all'albicocca al centro del foro e surgelare.
- Dressare la mousse nello stampo a forma di cilindro ed inserire l'inserto ad anello, con la base da forno rivolta verso l'alto. Surgelare in abbattitore.
- Smodellare la monoporzione e spruzzare con la massa chablon al caramello.
- Dressare la gelatina morbida di arancia candita sulla cavità della monoporzione.
- Decorare con pezzi di sbrisolona spolverati di polvere oro.



Scopri altre ricette  
come questa

**ARTEBIANCA**  
FOOD SPECIALIST

Per info contatta il tuo agente Artebianca