

Cannolo aperto alla composta di pere, cioccolato e ricotta



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

150 gr. di farina
1 cucchiaio di caffè macinato
1 cucchiaio di cacao
1 cucchiaio di zucchero
Vino bianco secco q.b.
3 pere William
100 gr. di zucchero
Succo di ½ limone
1 cucchiaio di liquore alla pera
250 gr di ricotta lavorata con zucchero a piacere e ½ cucchiaino di cannella in polvere
350 gr di panna fresca
150 gr di latte fresco
110 gr di rossi d'uovo
65 gr di zucchero
230 gr di cioccolato fondente 55%
Zucchero a velo

Istruzioni per la preparazione

Preparazione Crema inglese

Montare il gancio a mezza luna per la cottura; nella ciotola inox mettere i tuorli e lo zucchero, avviare a velocità 4 fino a che non siano incorporati.



Aggiungere il latte e la panna (freddi) e impostare la temperatura a 85°C con fase di mescolamento 1. Raggiunta la temperatura impostare il Timer ed il conto alla rovescia su 5 minuti.

Cre moso al cioccolato

Montare il frullatore con caraffa in acciaio inox ed emulsionare la crema inglese al cioccolato precedentemente grattugiato con l'accessorio (la crema deve avere una temperatura tra i 50°/60°). Utilizzare subito oppure riporre in frigorifero coperto da pellicola alimentare a contatto.

Cialda

Montare il gancio a spirale e versare nella ciotola inox la farina, lo zucchero, il caffè macinato e il cacao in polvere. Avviare la lavorazione a velocità 1 aggiungendo vino bianco a filo; quando il composto inizia ad addensarsi aumentare la velocità a 3 e proseguire fino ad avere un impasto sodo e omogeneo. Lasciar riposare coperto da pellicola alimentare fino al suo utilizzo.

Nella presa frontale montare la sfogliatrice. Tirare delle sfoglie sottili a tagliarle a piacere. In una padella larga scaldare l'olio evo e friggere le sfoglie di cannolo; lasciarle sgocciolare su carta assorbente e conservarle in un luogo asciutto fino al momento di impiattare il dolce.

Composta di pere

Montare la frusta K in acciaio inox e versare lo zucchero nella ciotola inox; impostare la temperatura a 115°C. Raggiunta la temperatura aggiungere le pere tagliate a dadi regolari e il liquore di pere. Abbassare la temperatura a 80°C a fase di mescolamento 2 fino al completo assorbimento dell'acqua. Aggiungere il succo di limone e lasciar freddare a temperatura ambiente. Conservare coperta da pellicola alimentare fino al suo utilizzo.

Montaggio del piatto

Appoggiare nel centro del piatto una sfoglia di cannolo adagiarsi sopra uno strato di ricotta lavorata, coprire con un'altra sfoglia di cannolo e uno strato di cremoso al cioccolato e terminare con un altro foglio di cannolo e un altro di ricotta e coprire infine con l'ultima sfoglia di cannolo. Con l'aiuto di due cucchiaini da tavola preparare 1 quenelle di composta di pere da appoggiare sul piatto a lato della millefoglie e finire con un paio di cucchiaini di salsa inglese profumata alla cannella intorno alla millefoglie. Spolverizzare con zucchero a velo e servire subito.