

Studiando l'utilizzo della cipolla d'Acquaviva in agrodolce, presso il ristorante dove ho lavorato, mi è venuta in mente la creazione di un dolce che potesse valorizzare questo alimento, dopo varie prove e studi, finalmente dopo circa un mese nacque...

Cappuccetto Rosso

aziende partner



JAMANTÉ
EXPERIENCE RESTAURANT



Via L. Sturzo n.c.
70044 Polignano a Mare (BA)

Tel./Fax 080 424 1677

E-mail: barh120005@istruzione.it
PEC: barh120005@pec.istruzione.it



**ISTITUTO PROFESSIONALE
DOMENICO
MODUGNO**

POLIGNANO A MARE
CONVERSANO
NOICATTARO

Cacioppo Luca
4^a A eno

**Cappuccetto
Rosso**



VINO IN ABBINAMENTO

ELOGIO ALLA LENTEZZA.

Valle d'Itria IGP Minutolo - vino bianco passito

Cantina I Pàstini, Locorotondo.

Ingredienti

MOUSSE BIANCO E OLIO

Latte	85 ml
Olio evo	50 ml
Colla di pesce	5 g
Cioccolato bianco	120 g
Panna	200 ml

MOUSSE FONDENTE E BASILICO

Latte	110 ml
Foglie di basilico	10 pz
Colla di pesce	5 g
Cioccolato fondente	180 g
Panna	220 ml

CUORE LAMPONE E BASILICO

Purea di lamponi	100 ml
Pectina	0.5 g
Zucchero	10 g
Olio al basilico	20 g

COMPOSTA CIPOLLA E CACO MELA

Cipolle rosse	100 g
Caco mela	200 g
Acqua	75 ml
Zucchero	75 g
Aceto di mele	65 ml

FROLLA CACAO

Burro	95 g
Farina 00	160 g
Zucchero a velo	60 g
Farina di mandorle	23 g
Cacao amaro	35 g
Uova	33 g

Procedimento

Frolla cacao e zenzero: montare a sabbia la farina 00 e il burro con la foglia in planetaria, aggiungere lo zucchero a velo, l'uovo, la farina di mandorle, il cacao, lo zenzero e il sale; stendere a 3 mm e cuocere in forno statico a 160° per 10 minuti; lasciar raffreddare e versare un sottile strato di cioccolato per impermeabilizzare la frolla.

Composta cipolla e caco mela: tagliare le cipolle a julienne e a cubi piccoli i cachi mela; in un pentolino unire zucchero acqua e aceto, portare sul fuoco e riscaldare, una volta che lo zucchero è sciolto unire le cipolle e i cachi mela, cuocere a fiamma bassa per 20' e versare fino a ricoprire metà crostatina.

Cuore lampone e olio al basilico: riscaldare la purea, aggiungere la pectina e lo zucchero e bollire, togliere dal fuoco e mixare; versare negli stampi e abbattere.

Mousse fondente e olio: fare un'infusione con il latte e le foglie di basilico, una volta che bolle eliminare le foglie di basilico, versare il latte sul cioccolato e la gelatina; semi montare la panna e quando i composti raggiungono i 33° unirli; versare sulla composta e sul cuore congelato.

Mousse cioccolato bianco e olio: portare a bollore il latte, versarlo sul cioccolato bianco, la gelatina e l'olio; semi montare la panna, quando i 2 composti raggiungono i 33° unirli, versare negli stampi e abbattere; sfornarli una volta ben congelati e posizionarli sullo strato di mousse fondente.

667 kcal per porzione

78 mg di colesterolo