

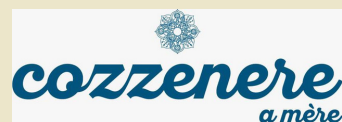
Studiando l'utilizzo della cipolla d'Acquaviva in agrodolce, presso il ristorante dove ho lavorato, mi è venuta in mente la creazione di un dolce che potesse valorizzare questo alimento, dopo varie prove e studi, finalmente dopo circa un mese nacque...

**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](mailto:barh120005@istruzione.it)  
PEC: [barh120005@pec.istruzione.it](mailto:barh120005@pec.istruzione.it)



**ISTITUTO PROFESSIONALE  
DOMENICO  
MODUGNO**

POLIGNANO A MARE  
CONVERSANO  
NOICATTARO

**Cacioppo Luca**  
4<sup>a</sup> 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*