



La Birra Morena Celtica Sweet Stout, dal retrogusto di vaniglia e cioccolato ed il dessert "Esotico", insieme evocano grande passione, grazie al sapiente accostamento tra cioccolato e frutta esotica. La gradazione alcolica seppur contenuta ne esalta il valore dell'abbinamento senza sovrastarlo, rendendo l'assaggio afrodisiaco già dal primo sorso!



Dessert

"ESOTICO" MOUSSE AL CIOCCOLATO 70% CON COULIS DI MANGO E PAPAIA E DACQUOISE AL COCCO E SALSA ALL'ANANAS. BICCHIERINO CON GELÈ DI MOJITO, SALSA ALL'ANANAS E SPUMA AL COCCO. INSALATINA ESOTICA CON GELATO ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.



Abbinato con Birra Morena Celtica SWEET STOUT





### Per la mono porzione Per la mousse al cioccolato:

- g 40 Base semifreddo
- g 71 Copertura Fondente 70%
- g 60 Panna 35% montata lucida

#### Per la base semifreddo:

- g 5 Acqua
- g 15 Zucchero
- g 7,5 Uova
- g 90 Tuorli

#### Per l'inserimento esotico:

- g 37,5 Polpa di mango
- g 37,5 Polpa di papaia
- g 15 Succo di limone
- g 1 Zucchero
- g 0,4 Xantana

## Per la bavarese:

- g $37,\!5$  Latte di cocco
- g 20 Zucchero
- g 11 Tuorli
- g $1,\!5$  Gelatina in fogli
- g 45 Panna 35% semi montata
- g 10 Cocco rapè

## Per la salsa all'ananas:

- g 75 Polpa di ananas
- g 15 Zucchero
- g 0,4 Xantana

## Per la daquoise:

- g 20 Zucchero a velo
- g 20 Farina di cocco
- g 25 Albumi
- g 8 Zucchero

#### Decorazioni:

- n 6 Fiori eduli
- n 6 Croccante corallo
- n 6 Briciole d'oro
- n 6 Cornetti con cioccolato

## Per il gelato Per l'Insalata di frutta:

- g 10 Olio extra vergine
- g 45 Mango (parte edibile) - g 45 Papaia (parte edibile)
- g 15 Zucchero
- g 2 Buccia di lime semi candite

## Per il gelato:

- g 40 Base bianca paco jet
- g 10 Olio extra vergine biologico

## Per il bicchierino Per il Mojito

- g 100 Mojito
- g 0,6 Agar Agar
- g 1 Gelatina in fogli

## Per la spuma al cocco:

Passione Italiana

- g 40 Latte di cocco
- g 9 Zucchero semolato - g 0.8 Gelatina in fogli

## Decorazioni:

- n 1 Fiori
- n 1 Olio extra vergine
- n 1 Melissa

### Per la monoporzione:

confezionare la dacquoise miscelando la farina di cocco con lo zucchero a velo, unire agli albumi montati con lo zucchero. Stendere sul silpat e cuocere a 180°C per circa 15m. Preparare l'inserimento frullando tutti gli ingredienti, passare al setaccio. Colare nello stampo e abbattere in negativo. Preparare la mousse al cioccolato cuocendo zucchero e acqua a 121°C, colare a filo sui tuorli e le uova, montare fino a raffreddamento.

Sciogliere la opertura, portare a 40°C e unire un pò di panna, aggiungere la base semifreddo e incorporare restante panna. Sistemare in un sac à poche.

## Per il montaggio della mousse:

dressare in un apposito stampo poca mousse, adagiare gli inserimenti ben freddi e sovrapporre un altro leggero strato di mousse. Livellare, adagiare una striscia di dacquoise e abbattere in negativo, sformare e glassare.

Per la salsa all'ananas: miscelare tutti gli ingredienti, frullare e passare al setaccio.

## Per il gelè di Mojito:

riscaldare parte del mojito e aggiungere la gelatina reidratata. Unire il restante mojito e colare nell'apposito bicchiere, far rapprendere.

## Per il montaggio del bicchiere:

sovrapporre un po' di salsa all'ananas al gelè di mojito e ultimare con la spuma al

#### Per il gelato:

pacossare la base bianca con l'olio per 3 volte.

## Per la spuma:

bollire il latte di cocco con lo zucchero, inserire la gelatina reidratata e filtrare. Riempire il sifone con il composto, chiudere e inserire 2 ricariche Raffreddare.

## Per l'insalata di frutta:

tagliare tutta la frutta a dadini regolari, condire e far macerare per 30m.

# Per il montaggio del

su un piatto e con l'aiuto di un cerchio dare la forma cilindrica all'insalata di frutta e posizionare una quenelle di gelato.



"Il desiderio si alimenta di immaginazione, la passione arde di fronte all'ignoto. Se vi lasciate trasportare dai piaceri del palato, l'impulso della scoperta dell'altro si carica di esotico sapore."



Nazionale Italiana Cuochi Chef Vincenzo Romano