

Salato Saltato

DOSE DORO

Ingredienti

400 g Ricotta

PER LA BAVARESE ALLA RICOTTA

165 g Formaggio Grana Padano

312.5 g ricotta

20 g gelatina fogli

q.b sale e pepe

q.b noce moscata

312.5 g prosciutto cotto a dadini

425 g panna pati wip

PER LA BAVARESE AGLI SPINACI

500 g spinaci lessati

62.5 g NOBLESSE MELANGE GATEAUX

275 g latte intero

q.b sale e pepe

31.5 g gelatina in fogli

800 g Panna pati'wip



Salato Saltato

DOSE DORO

Procedimento

PER LA BAVARESE ALLA RICOTTA

Miscelare nella planetaria con la frusta la ricotta con il parmigiano, aromatizzare con sale, pepe e noce moscata; scaldare la panna, sciogliervi la colla di pesce e miscelarla alla ricotta, unire i dadini di prosciutto cotto ed alleggerire il tutto con la panna semi montata in planetaria con la frusta.

PER LA BAVARESE AGLI SPINACI

Saltare gli spinaci in padella con la Noblesse Melange Gateaux, salare pepare, aggiungere il latte e portare a bollore; frullare il tutto nel cutter, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata, filtrare allo chinoise; portare a 30°C ed alleggerire con la panna semi montata in planetaria con la frusta.

Composizione finale

Montare in un quadro iniziando con il bisquit, la mousse di ricotta, ancora bisquit e la mousse di spinaci; rigare con il pettine: abbattere in negativo di temperature, quindi tagliare con un coltello affilato.