

ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

MONO FROLLA, BACCALÀ MARINATO E CREAM CHEESE

a cura di **Gianluca Fusto** per Elle & Vire Professionnel® e Valeria Maffei
Foto Lonati Fotografia

PER UNA PAUSA PRANZO DA VERO GOURMAND, MA ANCHE ANTIPASTO IDEALE IN OCCASIONE DI UNA CENA RAFFINATA, ELLE & VIRE PROFESSIONNEL® E GIANLUCA FUSTO PROPONGONO QUESTA MONOPORZIONE SALATA, MOLTO SEMPLICE NELL'ESECUZIONE, MA DECISAMENTE TRENDY. UNA RICETTA DI GRANDE IMPATTO ESTETICO E IN GRADO DI APPAGARE PIENAMENTE IL PALATO

Anche nella realizzazione della mono frolla, baccalà marinato e cream cheese, Gianluca Fusto rispetta appieno la sua filosofia del tre: tre prodotti, tre consistenze, tre strutture e tre colori.

Un bilanciamento di sapori perfetto: il gusto fresco del baccalà marinato con olio e limone contrasta e si sposa alla perfezione con la delicata nota acidula del cream cheese. L'insieme si arricchisce grazie alla base di frolla al parmigiano e fave di tonka.

La piacevolezza della degustazione è assicurata anche dalle diverse consistenze, date dalla frolla croccante, dal baccalà morbido e dalla crema ariosa e leggera. L'estetica è molto elegante e, in linea con il Fusto pensiero, comunica chiaramente essenza e caratteristiche del prodotto, rendendolo molto invitante e appetitoso.



ARTICA

DOSI PER 24 MONOPORZIONI

INGREDIENTI

Per la frolla salata al parmigiano

g 627 Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire Professionnel®
g 251 Parmigiano
g 125 uova
g 84 tuorli
g 8,4 fior di sale
g 703 farina frolla
g 1,67 fave di tonka
q.b. pepe

Per la crema salata all'American Cream Cheese

g 837 Original American Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
g 140 Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire Professionnel®

g 112 acqua minerale naturale
g 112 olio EVO
q.b. fior di sale
q.b. pepe nero

Per il pesto di basilico

g 174 olio EVO
g 105 basilico fresco
g 122 Parmigiano
g 52 pecorino sardo
g 35 pinoli
g 10 aglio
g 2 sale

Per il montaggio e la finitura

frolla salata al parmigiano
crema salata all'American Cream Cheese
pesto di basilico



IL CONSIGLIO DI GIANLUCA

Seguendo questa ricetta si otterrà una crema particolarmente leggera, ariosa, scioglievole al palato e ricca di gusto, grazie alla cremosità e al gusto caratteristico e leggermente acidulo dell'**Original American Cream Cheese** – il vero e originale cream cheese americano – con il gusto intenso dell'olio EVO (che deve essere di elevata qualità) e **Panna Excellence**, la panna delle panna, che amplifica il sapore degli altri ingredienti, conferendo dolcezza e rotondità. Per rendere la crema ancora più liscia e setosa è stata aggiunta una piccola quantità di acqua.



EXCELLENCE, PANNA DA MONTARE 35% M.G. ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

Il "pregiato" latte della Normandia e il know-how unico di Elle & Vire® hanno permesso di ottenere questa panna d'eccezione. Ideale per essere incorporata o per decorare, è dotata di un'ottima capacità di montare (+2,7 volte il volume iniziale) e tenuta, un sapore di latte unico e caratteristico. Ha un bel color bianco, consistenza liscia e cremosa e qualità costante tutto l'anno. Nel formato da 1L.

BURRO MULTIUSO 82% M.G. ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

È ottenuto da latte fresco accuratamente selezionato con moderni metodi di zangolatura. Il processo di trasformazione da latte a burro dura solo 96 ore ed è totalmente naturale. Si lavora e si incorpora con molta facilità, anche appena tirato fuori dal frigorifero. Questo prodotto è disponibile in blocchi da 2,5 kg.



ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE ELLE & VIRE®

"Originale" perché si tratta del vero cream cheese, ricetta tradizionale americana garantita! Si tratta di un prodotto estremamente versatile e adatto a svariate applicazioni di pasticceria dolce e salata. Con il 34% di materia grassa, ha una bella struttura cremosa, si scioglie e amalgama perfettamente con gli altri ingredienti. È stabile tutto l'anno e assorbe bene i liquidi come panna e olio. Può essere utilizzato caldo o freddo (oltre che per il classico cheesecake, è perfetto anche per mousse, gelati, torte salate, tartine, creme dolci e salate e farciture). Questo prodotto è disponibile nel formato da 1,36 kg.



www.elle-et-vire.com
#elleetvirepro

bacalà
olive nere in olio EVO
basilico
scorza di limone
pomodorini essiccati
capperi sotto aceto
lamponi freschi

PROCEDIMENTO

Frolla salata al parmigiano

Montare il burro a 25°C in planetaria con parmigiano, abbondante sale e pepe. Far amalgamare e, prima che inizi a sbiancare, aggiungere le uova intere e i tuorli miscelati precedentemente. Lavorare fino a completo assorbimento, il composto deve essere molto spumoso. Poi amalgamare in due riprese la farina, senza lavorare troppo

l'impasto. Coprire la pasta con della pellicola trasparente e riporre in frigorifero almeno 30 minuti prima dell'utilizzo. Stendere la pasta frolla al parmigiano a 3 mm di altezza. Coppare dischi da 7 cm e da 4,5 cm di diametro. Cuocere su tappetino di silicone in forno preriscaldato per 14 minuti a 165 °C.

Crema salata all'American Cream Cheese

In planetaria munita di foglia, montare tutti gli ingredienti insieme (tranne sale e pepe), sino ad ottenere una crema leggera e omogenea. Poi aggiustare di sale e pepe a piacere.

Pesto di basilico

Mondare e lavare le foglie di basilico, poi asciugarle bene su un panno. Mixare tutti

gli ingredienti e una parte dell'olio, unire i formaggi, mettere in vasetti e coprire con il resto dell'olio. Conservare in frigorifero.

MONTAGGIO E FINITURA

Tagliare il bacalà a cubetti e marinare in olio EVO con foglie di basilico e scorza di limone.

Dressare un po' di crema all'American Cream Cheese al centro della frolla, nappare con il pesto di basilico e posizionare il bacalà sul resto della superficie.

Dressare la crema sul disco di frolla più piccolo e posizionarlo sulla superficie del disco più grande farcito. Decorare con julienne di pomodorini, foglioline di basilico, capperi e lamponi. Conservare in frigorifero e servire fredda.