



VENEZIA 16,17,18 MARZO: A VENEZIA GUSTO IN SCENA®

Ernst Knam presenta "OLTRE": dolcezza anche in ASSENZA di *zucchero*

A Gusto in Scena® esplose il mondo di Ernst Knam. A lui Marcello Coronini, ideatore dell'evento, ha chiesto di ideare, una ricetta senza Zucchero. Knam, già straordinario interprete delle precedenti edizioni, ha scelto di proporre agli appassionati "Oltre": il **Ciocolatino con Mango ganache, gelatina di frutto della passione e pepe rosa**, capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente.

Questo grande nome della pasticceria italiana lo ha sostituito con **isomalto, glucosio e destrosio**. "La Cucina del Senza" si basa su un'idea: creare una nuova cucina gustosa quanto attenta alla salute del consumatore, che rappresenti il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Tutte le info sul ricco programma di eventi al sito www.gustoin scena.it ecco la ricetta.

OLTRE

Ciocolatino con Mango ganache, gelatina di frutto della passione e pepe rosa

Per gli stampi:

- * Cioccolato fondente con maltitolo 60 % per la camicia

Decorazione:

- * Burro di cacao marrone e giallo
- * Polvere in bronzo

Farcitura Ganache al mango

- * 133 g isomalto
- * 70 g glucosio
- * 25 g destrosio
- * 0,5 g acido citrico
- * 333 g purea di mango
- * 30 ml distillato di albicocca

- * 300 g cioccolato latte con maltitolo
- * 30 g Mycryo
- * 130 g burro anidro
- * 30 g sorbitolo

Fare un caramello di colore chiaro con Isomalto, glucosio, destrosio e acido citrico. Unire la purea di mango caldo a 65 C° e il distillato. Cuocere per circa 4 minuti ed unire il cioccolato, mycryo, burro anidro e sorbitolo. Emulsionare tutto. Raffreddare.

Gelatina di frutto della passione

- * 200 ml succo di frutto della passione
- * 100 g fruttosio
- * 6 g agar agar

Cuocere il succo di frutto della passione, glucosio ed agar agar. Versare su un foglio di acetato. Tagliare in rettangoli a grandezza dello stampo.

Ganache al pepe rosa

- * 300 g panna
- * 5 g pepe rosa in bacche
- * 30 g glucosio
- * 10 g sorbitolo
- * 200 g cioccolato al latte con maltitolo
- * 200 g cioccolato fondente 60 % con maltitolo
- * 30 g burro anidro

Fare un'infusione a freddo per 24 ore con pepe rosa e panna. Scaldare poi la panna a 80 C° e filtrare fuori il pepe rosa. Unire glucosio, sorbitolo, i due cioccolati e il burro. Fare un'emulsione con minipimer.

Farcire gli stampi per un terzo con la ganache al mango. Inserire la gelatina di frutto della passione. Finire con la ganache al pepe rosa. Far cristallizzare una notte. Chiudere con cioccolato fondente al maltitolo.