

ES-SENZA

[Commenta per primo! \(/tutte-le-nostre-ricette/item/1500-es-senza.html#itemCommentsAnchor\)](#)



[\(/media/k2/items/cache/013018afcf84fd53ed1be7bac0415c88_XL.jpg\)](#)

Ricetta proposta dal pastry chef **Leonardo Di Carlo** alla due giorni veneziana **Gusto in Scena** di fine febbraio.

MERINGA ITALIANA SENZA q.tà %

acqua 130 g 13,00
maltitolo 230 g 23,00
inulina 100 g 10,00

sciroppo di glucosio dis. 30 DE 215 g 21,50
albume 325 g 32,50
totale 1000 g 100

Cuocere sul fuoco a 124°C l'acqua con il maltitolo. Arrivati a 115/177°C, iniziare a montare gli albumi, aggiungere a pioggia lo sciroppo di glucosio disidratato mescolato con l'inulina, infine inserire a filo il maltitolo cotto a 124°C. Montare fino a raffreddamento. Utilizzare subito.

MOUSSE q.tà %

acqua 365 g 36,39
amido di riso 20 g 1,99
latte in polvere magro 0% 26 g 2,59
pasta pistacchio 145 g 14,46
meringa italiana 2015.10 435 g 43,37
gelatina animale 12 g 1,20
totale 1003 g 100

Unire acqua, con amido e latte in polvere, cuocere fino a 85°C, aggiungere la pasta pistacchio e far raffreddare a 30°C. Unire delicatamente la meringa e infine fondere e stemperare la gelatina.

MERINGHE CROCCANTI q.tà %

albume 500 g 30,30
zucchero semolato 500 g 30,30
destrosio 100 g 6,06
maltodestrine 100 g 6,06
sciroppo di glucosio dis. 30 DE 100 g 6,06
zucchero a velo 250 g 15,15
amido di riso 100 g 6,06
totale 1650 g 100,00

Iniziare a montare l'albume, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato e continuare a montare fino ad una consistenza stabile. Unire a mano tutte le polveri setacciate tra loro.

Formare su carta da forno e procedere alla cottura in due tempi. Prima a 150°-160°C per 15-20 minuti, poi a 110°-120°C per 2-3 ore.

COMPOSTA FRUTTI DI BOSCO SOTTOVUOTO q.tà %

frutti bi bosco 1000 g 89,93
fruttosio 90 g 8,09
vaniglia 2 g 0,18
succo di limone 20 g 1,80
totale 1112 g 100,00

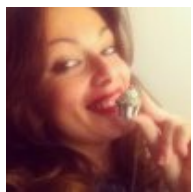
Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto. Lasciare in frigo per 24 ore, sgocciolare e utilizzare.

Leonardo Di Carlo

www.pasteryconcept.com (<http://www.pasteryconcept.com>)

Publicato in [Ricette dal mondo Pasticceria \(/tutte-le-nostre-ricette.html\)](#)

Etichettato sotto [Leonardo di Carlo \(/tutte-le-nostre-ricette/itemlist/tag/Leonardo%20di%20Carlo.html\)](#) [Gusto in scena \(/tutte-le-nostre-ricette/itemlist/tag/Gusto%20in%20scena.html\)](#) [ricette \(/tutte-le-nostre-ricette/itemlist/tag/ricette.html\)](#) [meringa \(/tutte-le-nostre-ricette/itemlist/tag/meringa.html\)](#)



[CHIARA MANCUSI \(/TUTTE-LE-NOSTRE-RICETTE/ITEMLIST/USER/64-CHIARAMANCUSI.HTML\)](#)

ULTIMI DA CHIARA MANCUSI

- [PASSIONE CIOCCOLATO al Borgo medievale di Torino \(/item/1501-passione-cioccolato-i-maitres-chocolatiers-al-borgo-medievale-di-torino.html\)](#)
- [Passaggio di testimone nella giovane divisione Conpait Design \(/news-dal-mondo-pasticceria/item/1499-passaggio-di-testimone-nella-giovane-divisione-conpait-design.html\)](#)
- [DUE NUOVE STELLE A MILANO \(/item/1498-due-nuove-stelle-a-milano.html\)](#)
- [NIVA'. IL GELATO DELLA TRADIZIONE \(/item/1497-niva-il-gelato-della-tradizione.html\)](#)
- [Nuovi appuntamenti in CONPAIT \(/news-dal-mondo-pasticceria/item/1496-nuovi-appuntamenti-in-conpait.html\)](#)

ARTICOLI CORRELATI (DA TAG)

- [Croitatin. La fotoricetta di Giambattista Montanari \(/gliextra/item/1488-croitatin-la-fotoricetta-di-giambattista-montanari.html\)](#)
- [ES-SENZA. LA RICETTA DI LEONARDO DI CARLO \(/gliextra/item/1482-es-senza-la-ricetta-di-leonardo-di-carlo.html\)](#)
- [CH. La ricetta di Diego Lozano \(/ricette-dal-mondo-cioccolato/item/1479-ch-la-ricetta-di-diego-lozano.html\)](#)
- [Percorsi d'eccellenza nell'esplorazione delle potenzialità tecniche e sensoriali del caffè \(/news-dal-mondo-caffe/item/1454-percorsi-d-eccellenza-nell-esplorazione-delle-potenzialita-tecniche-e-sensoriali-del-caffe.html\)](#)
- [MIMOSA ? \(/tutte-le-nostre-ricette/item/1443-mimosa.html\)](#)

Altro in questa categoria: [« Pasticceria American style, ma caffè e cappuccino all'italiana \(/tutte-le-nostre-ricette/item/1490-pasticceria-american-style-ma-caffe-e-cappuccino-all-italiana.html\)](#)

LASCIA UN COMMENTO

Assicurati di inserire (*) le informazioni necessarie ove indicato.

Codice HTML non è permesso.

Messaggio *