



IL PIÙ GRANDE PANETTERIA-PASTICCERIA DEL MONDO!
8 - 12 MARZO 2014
 PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCIA

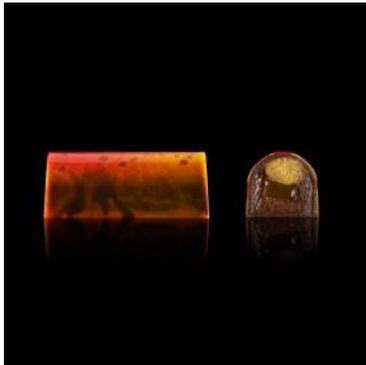
IL VOSTRO PASS GRATUITO ➔



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

Ernst Knam presenta Oltre

MI piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Ci sarà anche **Ernst Knam** (<http://www.eknam.it>) alla prossima edizione di **Gusto in Scena** (<http://www.gustoinscena.it>), in programma dal 16 al 18 marzo alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia.

Accanto a lui, in questa edizione 2014, altri importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri, che saranno chiamati a salire sul palco del congresso per dare vita a una nuova grande cucina, "La Cucina del Senza", ideata e brevettata dal patron della manifestazione, Marcello Coronini, attraverso lo studio di piatti senza grassi o senza sale o di dessert senza zucchero. Tra gli chef che saranno presenti vi sono Carlo Cracco, Vincenzo Candiani, Herbert Hintner, Luca Marchini, Aurora Mazzucchelli, Nicola e Luigi Portinari, Luigi Taglienti, Paolo Teverini, Ilario Vinciguerra, Andrea Aprea, Heinz Beck, Cristian e Manuel Costardi. E per la pasticceria, oltre a Ernst Knam, il pubblico ammirerà all'opera anche Luigi Biasetto, Salvatore De Riso, Gianluca Fusto e Iginio Massari.

Al "re del cioccolato" Marcello Coronini ha chiesto di ideare una pralina senza zucchero. Nasce così Oltre: il Cioccolato con mango ganache, gelatina di frutto della passione e pepe rosa, capace di rapire i palati più golosi, nonostante lo zucchero sia completamente assente. Isomalto, glucosio e destrosio sostituiscono lo zucchero saccarosio in questa creazione di cui vi proponiamo, qui di seguito, la ricetta.

Oltre – Cioccolato con mango ganache, gelatina di frutto della passione e

pepe rosa

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 maltintolo
- 30 g Mycryo
- 130 g Burro anidro
- 30 g Sorbitolo

Preparate un caramello di colore chiaro con isomalto, glucosio, destrosio e acido citrico. Unite la purea di mango calda a 65°C e il distillato. Cuocete per circa 4 minuti e unire il cioccolato, Mycryo, il burro anidro e il sorbitolo. Emulsionate il tutto. Raffreddate.

Gelatina di frutto della passione

- 200 ml Succo di frutto della passione
- 100 g Fruttosio
- 6 g Agar agar

Cuocete il succo di frutto della passione, il glucosio e l'agar agar. Versate su un foglio di acetato. Tagliate 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 maltintolo
- 200 g Cioccolato fondente 60% con maltintolo
- 30 g Burro anidro

Preparate un'infusione a freddo per 24 ore con pepe rosa e panna. Scaldate poi la panna a 80°C e filtrate per eliminare il pepe rosa. Unite glucosio, sorbitolo, i due cioccolati e il burro. Fate un'emulsione con l'aiuto del minipimer.

Composizione

Cioccolato fondente con maltitolo 60% per la camicia

Burro di cacao marrone e giallo

Polvere bronzo

Farcite le camicie, precedentemente preparate negli stampi, per un terzo con la ganache al mango. Inseritela gelatina di frutto della passione e finite con la ganache al pepe rosa. Fate cristallizzare una notte, quindi chiudete con cioccolato fondente al maltitolo.

Articoli e video correlati



(<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/le-idee-di-pasqua-di-maurizio-frau/>)

[Le idee di Pasqua di Maurizio Frau \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/le-idee-di-pasqua-di-maurizio-frau/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/le-idee-di-pasqua-di-maurizio-frau/)



(<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/expo-2015-muoversi-subito-e-bene/>)

[Expo 2015: muoversi subito e bene \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/expo-2015-muoversi-subito-e-bene/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/expo-2015-muoversi-subito-e-bene/)



(<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/il-sigep-2014-si-e-chiuso-con-il-botto/>)

[Il Sigep 2014 si è chiuso con il botto \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/il-sigep-2014-si-e-chiuso-con-il-botto/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/il-sigep-2014-si-e-chiuso-con-il-botto/)



(<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/sigep-le-magie-del-cioccolato-edouard-bechoux-presso-lo-stand-di-dolcesalato-sabato-18-gennaio/>)

[Sigep: le magie del cioccolato. Edouard Bechoux presso lo stand di Dolcesalato sabato 18 gennaio \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/sigep-le-magie-del-cioccolato-edouard-bechoux-presso-lo-stand-di-dolcesalato-sabato-18-gennaio/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/sigep-le-magie-del-cioccolato-edouard-bechoux-presso-lo-stand-di-dolcesalato-sabato-18-gennaio/)

PASTICCERIA (<http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=1>)

• [Chi guida le scelte alimentari? Arrivano i food e vangelist ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/chi-guida-le-scelte-alimentari-arrivano-i-food-e-vangelist/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/chi-guida-le-scelte-alimentari-arrivano-i-food-e-vangelist/)

• [Dossier dessert: dolci golosi ma le ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/dossier-dessert-dolci-golosi-ma-leggeri/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/dossier-dessert-dolci-golosi-ma-leggeri/)

• [Baci Perugina celebra l'amore ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/baci-perugina-celebra-lamore-con-la-campagna-autografi-damore/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/baci-perugina-celebra-lamore-con-la-campagna-autografi-damore/)

PANIFICAZIONE (<http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=107>)

• [Baci Perugina celebra l'amore ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/baci-perugina-celebra-lamore-con-la-campagna-autografi-damore/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/baci-perugina-celebra-lamore-con-la-campagna-autografi-damore/)

• [Arriva il nuovo Yummy-Muffin chocol ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/yummy-muffin-novita-in-casa-wolf-butterback/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/yummy-muffin-novita-in-casa-wolf-butterback/)

• [Bread Art: successo per l'area ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/bread-art-successo-per-larea-del-richemont-club-italia-a-sigep-2014/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/bread-art-successo-per-larea-del-richemont-club-italia-a-sigep-2014/)

GELATERIA (<http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=108>)

• [Il 24 marzo è #gelatoday \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/il-24-marzo-e-gelatoday/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/il-24-marzo-e-gelatoday/)