



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®

L'efficienza incontra il gusto



(<http://www.rational-online.com>)

Bitter, cioccolato, frutto della passione e ginger

MI piace Piace a una persona. Di' che piace anche a te, prima di tutti i tuoi amici.

Un elegante e particolare dessert al piatto firmato dallo chef Gaetano Trovato, chef del ristorante Arnolfo di Colle Val d'Elsa.

Bitter, cioccolato, frutto della passione e ginger

Base del dolce

30 g Riso soffiato

60 g Cioccolato fondente al 70%

Ganache fondente

80 g Panna fresca

40 g Cioccolato fondente all'80%

5 g Miele

20 g Panna fresca



60 g Cioccolato bianco

100 g Succo di frutto della passione

100 g Panna montata

Sorbetto al ginger

200g Acqua minerale naturale

100g Fruttosio,

110g Succo di limone,

2,5 g Destrosio,

25 Stabilizzante

12 g Ginger grattugiato

Finitura

4 n Foglie d'oro

Base del dolce. Fondete 60 grammi di cioccolato fondente al 70%, lasciate intiepidire e unite il riso soffiato. Versate su carta siliconata e lasciate raffreddare. Tagliate in 4 anelli d'acciaio (diametro 5 cm, altezza 4 cm). Il tutto servirà come base della struttura del dolce.

Ganache fondente. Scaldate gli 80 grammi di panna fresca e incorporate il cioccolato fondente fuso. Lasciate intiepidire e versate negli anelli di acciaio. Lasciate raffreddare. Scaldate il miele con i rimanenti 20 grammi di panna fresca, unite il cioccolato bianco e 15 grammi di succo di frutto della passione. Lasciate intiepidire e versate sopra al bitter e al cioccolato. Lasciate raffreddare. Riducete il succo del frutto della passione con il miele. Quando sarà ridotto, lasciatelo raffreddare. Lo userete come base a specchio per il dolce.

Sorbetto. Fate bollire l'acqua minerale naturale, il fruttosio, il succo di limone e il destrosio. Lasciate raffreddare e unite lo stabilizzante e il ginger grattugiato. Passate in gelatiera.

Impiattamento. Su dei piatti, versate il succo di frutto della passione, mettetelo sopra il dolce e guarnite con una foglia d'oro. Concludete la preparazione del piatto con il sorbetto al ginger.





<http://www.dolcesalatoweb.it/wp-content/uploads/2014/04/bitter-nicola-portinari.png>

Bitter, una creazione di Nicola Portinari





<http://www.dolcesalatoweb.it/wp-content/uploads/2014/04/nicola-portinari.png>

Nicola Portinari, chef del ristorante La Peca di Lonigo (VI)

Articoli e video correlati

<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/>



[icook, la scuola che non c'era](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/) (<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/>)

<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-lofferta-formativa/>

[La scuola Dolce & Salato amplia la struttura e l'offerta formativa](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-lofferta-formativa/)

<http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-lofferta-formativa/>



[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/)



Fish & Chef 2014: le stelle brillano sul lago

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/)

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/sorbetto-di-barbabetola-con-frutti-di-bosco-ragu-di-arance-e-aceto-balsamico-alle-ciliegie/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/sorbetto-di-barbabetola-con-frutti-di-bosco-ragu-di-arance-e-aceto-balsamico-alle-ciliegie/)



Sorbetto di barbabetola con frutti di bosco, ragù di arance e aceto balsamico alle ciliegie
[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/sorbetto-di-barbabetola-con-frutti-di-bosco-ragu-di-arance-e-aceto-balsamico-alle-ciliegie/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/sorbetto-di-barbabetola-con-frutti-di-bosco-ragu-di-arance-e-aceto-balsamico-alle-ciliegie/)

PASTICCERIA [\(http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=1\)](http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=1)

- **Chocolate&Sugar Design: corso ...**

[\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/chocolatesugar-design-corso-base-con-sonia-balacchi/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/chocolatesugar-design-corso-base-con-sonia-balacchi/)

- **Novità a colazione: l'esempi ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/novita-a-colazione-lesempio-di-corrado-carosi/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/novita-a-colazione-lesempio-di-corrado-carosi/)
- **Andrea: una creazione di Davide Mal ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/andrea-davide-malizia-lolli/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/andrea-davide-malizia-lolli/)

PANIFICAZIONE [\(http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=107\)](http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=107)

- **A tutto pane: il 6 aprile la festa ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/a-tutto-pane-il-6-aprile-la-festa-per-il-pane-fresco/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/a-tutto-pane-il-6-aprile-la-festa-per-il-pane-fresco/)
- **Il bello delle bacche di Goji** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/il-bello-delle-bacche-di-goji/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/il-bello-delle-bacche-di-goji/)
- **C'era una volta la classica c ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/cera-una-volta-la-classica-colazione-oggi/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/cera-una-volta-la-classica-colazione-oggi/)

GELATERIA [\(http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=108\)](http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=108)

- **Sorbetto di barbabetola con frutti ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/sorbetto-di-barbabetola-con-frutti-di-bosco-ragu-di-arance-e-aceto-balsamico-alle-ciliegie/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/sorbetto-di-barbabetola-con-frutti-di-bosco-ragu-di-arance-e-aceto-balsamico-alle-ciliegie/)
- **Un gelato, un look** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/un-gelato-un-look/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/un-gelato-un-look/)
- **Il bello delle bacche di Goji** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/il-bello-delle-bacche-di-goji/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/il-bello-delle-bacche-di-goji/)

CIOCCOLATO E CAFFÉ [\(http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=109\)](http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=109)

- **Il bello delle bacche di Goji** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/il-bello-delle-bacche-di-goji/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/il-bello-delle-bacche-di-goji/)
- **MiaGola Café: il locale dei gatti** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/miagola-cafe-il-locale-dei-gatti/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/miagola-cafe-il-locale-dei-gatti/)
- **Come e perché Chox vuole rivoluzio ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/come-e-perche-chox-vuole-rivoluzionare-il-mondo-del-cioccolato/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/come-e-perche-chox-vuole-rivoluzionare-il-mondo-del-cioccolato/)

RISTORAZIONE [\(http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=110\)](http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=110)

- **icook, la scuola che non c'era** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/icook-la-scuola-che-non-cera/)
- **La scuola Dolce & Salato ampli ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-offerta-formativa/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/la-scuola-dolce-salato-amplia-la-struttura-e-offerta-formativa/)
- **Fish & Chef 2014: le stelle br ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/fish-chef-2014-le-stelle-brillano-sul-lago/)

CORSI [\(http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=119\)](http://www.dolcesalatoweb.it/?cat=119)

- **Chocolate&Sugar Design: corso ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/chocolatesugar-design-corso-base-con-sonia-balacchi/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/04/chocolatesugar-design-corso-base-con-sonia-balacchi/)
- **Benessere con il gelato SmartFood** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2013/10/benessere-gol-gelato-smartfood/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2013/10/benessere-gol-gelato-smartfood/)
- **Bravo presenta i prossimi corsi di ...** [\(http://www.dolcesalatoweb.it/2013/09/11790/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2013/09/11790/)

PRODOTTI [\(http://www.dolcesalatoweb.it/prodotti/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/prodotti/)

- **[Come e perché Chox vuole rivoluzio ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/come-e-perche-chox-vuole-rivoluzionare-il-mondo-del-cioccolato/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/03/come-e-perche-chox-vuole-rivoluzionare-il-mondo-del-cioccolato/)**
- **[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/)**
- **[A Pasqua si sta con gli Ippopotami \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/a-pasqua-si-sta-con-gli-ippopotami/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/a-pasqua-si-sta-con-gli-ippopotami/)**

[AZIENDE \(http://www.dolcesalatoweb.it/aziende/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/aziende/)

- **[Vita facile in laboratorio \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/vita-facile-in-laboratorio/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/02/vita-facile-in-laboratorio/)**
- **[Cémoi: l'expertise cacao, la ... \(http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/cemoui-lexpertise-cacao-la-passion-du-chocolat/\)](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/cemoui-lexpertise-cacao-la-passion-du-chocolat/)**
- **[#### BAR BUSINESS](http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/la-nuova-linea-vision-firmata-coldl ... (http://www.dolcesalatoweb.it/2014/01/la-nuova-linea-vision-firmata-coldline/)</u>

</div>
<div data-bbox=)**



Bar Business è il magazine nato per fare affari nel canale horeca: si pone come ponte tra l'industria, i grossisti e il canale di bar, ristoranti e alberghi. Avvalendosi delle esperienze maturate in dieci anni di pubblicazione specializzata, Bar Business fornisce ogni mese tutte le informazioni utili per aggiornare e gestire il lavoro d'imprenditori, grossisti, cocktail bar, lounge bar, ristoranti e alberghi.

GREENBUSINESS



Greenbusiness è il primo magazine b2b, in Italia, a scegliere la strada della focalizzazione sui temi della responsabilità sociale delle imprese e dell'economia sostenibile. Un mensile che punta diritto a stimolare il dialogo tra l'industria, i servizi e la distribuzione sulle tematiche legate alla sostenibilità, tenendo costantemente aggiornati i lettori del trade e dei servizi sulle iniziative del mondo produttivo e viceversa. **[Vai al sito \(http://www.greenbusinessweb.it/\)](http://www.greenbusinessweb.it/)**

FOOD



È da 20 anni il mensile di riferimento per i top manager dell'industria alimentare marca e della distribuzione. Leader nell'informazione e nell'analisi del food system e delle problematiche più attuali nei rapporti tra produzione e trade, Food è uno strumento di lavoro indispensabile: affronta i temi più scottanti della food business community con fatti e opinioni, dati e report di mercato, case history di successo in Italia e all'estero. **[Vai al sito \(http://www.foodweb.it\)](http://www.foodweb.it/)**

LIBRI



Specializzato in libri di gastronomia, Food Editore nasce per diffondere il piacere e la cultura del cibo. I piatti proposti sono sperimentati e fotografati nella cucina redazionale, le ricette coprono ogni ambito, dal regionale al vegetariano e all'etnico. Il mondo del cibo è affrontato a 360°: libri per bambini, ricettari per imprese e prodotti di marca, volumi sulla storia e sull'attività delle aziende agroalimentari. **[Vai al sito \(http://www.foodeditore.it\)](http://www.foodeditore.it/)**