

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas caramellato al parfait con vaniglia e zenzero

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



PER LA CIALDA NOUGATINE

20 g di zucchero

20 g di glucosio

20 g di burro

20 g di mandorle tritate.

PER L'ANANAS CAMELLATO

4 fette di ananas dello spessore di circa
0.7cm

burro

zucchero di canna

rhum

succo di ananas.

PER LA PANNA MONTATA AL CARDAMOMO

100 ml di panna fresca

1 cucchiaino di cardamomo macinato

1 cucchiaio di zucchero.

4 dischi di pan di spagna.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete a bagnomaria, fino alla temperatura di 84°C il latte miscelato con lo zucchero e i tuorli con la frusta.

Levate dal bagnomaria e freddate continuando a montare il composto con la frusta.
A parte montate la panna con le spezie ed incorporate al composto di uova montato e freddo.

Versate in una placca all'altezza di circa 1 cm, coprite ed abbattete in freezer.









- 2 Impastate farina e lievito setacciati con il burro e il sale fino ad ottenere un composto sabbioso. Emulsionate a parte le uova con lo zucchero e la vaniglia e unite al composto di farina. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgete con pellicola e lasciate in frigorifero almeno 4 ore.

Tirate col matterello ad uno spessore di ca 2 cm., col coppapasta ricavare dei dischi del diametro della fetta dell'ananas, adagiate su placca rivestita da carta forno, spolverate con il cocco e cuocete in forno preriscaldato a 170°C fino a doratura. Raffreddate su griglia e tenete da parte.





- 3 Portate a bollire in un tegame antiaderente zucchero, glucosio e burro, unite le mandorle e fate caramellare. Stendete uno strato sottile su carta forno velata d'olio e spezzate delle forme volute per la decorazione. (diversamente aggiungete le mandorle, levate dal fuoco, disponete sulla placca dei mucchietti grandi come noci e infornate a 180°C fino a doratura.)



- 4 Rosolate l'ananas in burro e zucchero. Deglassate con rhum e succo d'ananas e scolate. Conservate il fondo caramellato per la finitura del piatto.





- 5 Montate la panna con le spezie e lo zucchero e lasciate in frigorifero fino al montaggio del dolce.

Bagnate i dischi di pan di spagna con il rhum ed il succo d'ananas.

Montate, quindi, il dolce: rivestite con la pellicola un piattino, riprendete il parfait dal freezer e la panna dal frigorifero.

Adagiate una fetta di ananas sul piattino all'interno del coppapasta, sovrapponetevi uno strato di panna montata, il disco di pan di spagna e col coppapasta tagliate un disco di parfait da adagiarvi sopra.

Finite con il sablée al cocco. Rigitate, decorate con delle foglie di menta fresca, pezzetti di cialda e frutta fresca. Rifinite col caramello di cottura riscaldato leggermente.





