

Gelato da paura...

"Per il corpo di mille balene, non sognare a occhi aperti ragazzo e cerca di tirar su il Jolly Roger!" mi dice il capitano. Non posso crederci, io giovane apprendista di bottega catapultato nel bel mezzo di un arrembaggio. Strana questa bandiera, quasi quasi, le dedico il sorbetto che facevo alla mia regina: ananas, cannella e cocco. Quanti complimenti e quante lodi. Un brutto giorno, ahimè, usai il sale al posto dello zucchero, e senza tanti complimenti mi cacciò. Va bene era il suo matrimonio! Però tutti sbagliano...

Nel mentre arriva una cannonata dritta sulla prua, "cosa posso fare", e in un attimo mi catapulto sull'unica scialuppa della nave, ci caliamo io e altri tre pirati. Siamo alla deriva ormai da tre giorni, il sole dei Caraibi ci sta cucinando, quando all'improvviso scorgiamo una piccola isola e approdati vediamo alcuni frutti dal color rosso arancione... ma sono manghi! Questi frutti sono originari dell'India e qualcuno li avrà sicuramente portati qui.

Ci sfamiamo e cominciamo a esplorare, all'improvviso troviamo un altare con sopra un teschio dorato e capiamo di non essere soli e soprattutto che potrebbero usarci come pinzimonio. Siamo sperduti su un'isola di cannibali, che fortunati, e pensare che sono cuoco, potrei essere utile magari con un dolce al mango e cioccolato. Quindi decidiamo di scappare verso la barca e di lasciare l'isola. Nel mentre vediamo arrivare una nave all'orizzonte, sono pirati, riusciamo ad attirare l'attenzione e finalmente salpiamo con loro; io prometto di cucinare e sono tutti contenti.

In dispensa trovo cioccolato e caffè e decido di preparare un gelato che chiamerò Pirata, manca un po' d'oro ma in qualche modo rimedieremo...

Suona la sveglia e mia moglie mi dice di alzarmi, basta sognare di Pirati e di Caraibi è ora di tornare in laboratorio. Però mi piacevano le tre ricette dell'apprendista del sogno: Jolly Roger, Teschi dorati e Pirata... vediamo cosa si può fare.

di Antonio Mezzalira - foto di Sxc.hu



CHI È ANTONIO MEZZALIRA

È nato a Sandrigo (Vicenza) il 30 maggio 1978. Dopo la maturità da geometra sceglie la strada della ristorazione, si diploma cuoco e continua la sua formazione in diversi ristoranti a Padova e a Trento, dove viene iniziato all'arte del dolce freddo da Alfredo Chiocchetti. Nella sua gelateria "Golosi di Natura" di Gazzo Padovano mette presto in pratica con successo gli insegnamenti appresi, ma continua nella sperimentazione e nella ricerca costante di ingredienti e nuove combinazioni, senza smettere di approfondire la materia. Ottiene riconoscimenti prestigiosi come la "Coppa D'Oro" nel 2008 alla Mig di Longarone con il Gelato al Prosecco; collabora con diversi ristoranti e con la G.S.G Service di Montecchio Maggiore (Vicenza) dove svolge attività di consulenza e insegnamento; partecipa inoltre a diversi eventi come il fuori Salone di Milano.

JOLLY ROGER

COMPOSIZIONE:

- Sorbetto di pina dorada (ananas) e cannella in polvere
- Salsa cocco rapé

Sorbetto di Piña dorada (ananas) e cannella in polvere con stabilizzante 5 g

Ananas	510 g
Acqua	220 g
Limone	10 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	90 g
Destrosio	55 g
Saccarosio	110 g
Neutro 5	5 g
Cannella in polvere dolce	q.b.

● Totale 1000 g

Sorbetto di Piña dorada (ananas) e cannella in polvere con base frutta 50*

Ananas	510 g
Acqua	220 g
Limone	10 g
Sciroppo di glucosio disidratato 30 DE	80 g
Destrosio	35 g
Saccarosio	110 g
Base frutta 50	35 g
Cannella in polvere dolce	q.b.

● Totale 1000 g



PROCEDIMENTO

- Pulire bene l'ananas con un coltello seghettato, creando una specie di botticella. Passare l'ananas nella cannella e metterlo in forno a 150°C per 10 minuti. Lasciare raffreddare e centrifugare per ricavare il succo d'ananas cotto e cannella.
- A parte pastorizzare a 65°C l'acqua, gli zuccheri e la base o lo stabilizzante per non avere lo spiacevole effetto "pozzetto" (sineresi) in vetrina nel corso della giornata.
- Miscelare lo sciroppo di zuccheri, il succo di limone e il succo d'ananas e cannella insieme e poi mantecare.
- Estrarre il sorbetto, abatterlo in negativo per 10 minuti circa e poi, prima di porlo in vetrina, variegare con la salsa di cocco rapé.

Salsa cocco rapé

Cocco rapé	100 g
Batida de cocco	50 g
Glucosio in pasta 60 DE.	100 g

● Totale 250 g

PROCEDIMENTO

Mescolare il cocco rapé con la batida de cocco, aggiungere poi il glucosio in pasta portato a 50°C e utilizzare come variegatura.

*la ricetta fa riferimento alla composizione media di una base 50 fornita dalle maggiori aziende produttrici

PIRATI

COMPOSIZIONE:

- Gelato al cioccolato con caffè
- Salsa zabaione (oro dei caraibi)



Gelato al cioccolato con caffè macinato con stabilizzante 5 g

Latte fresco intero	525,00 g
Panna 35% di m.g.	100,00 g
Latte in polvere magro	27,50 g
Saccarosio	101,25 g
Destrosio	40,00 g
Miele di acacia	22,50 g
Cioccolato fondente 65%	62,50 g
Massa di cacao	12,50 g
Cacao 22-24%	25,00 g
Tuorlo d'uovo	18,75 g
Stabilizzante 5	5,00 g
Caffè macinato	10,00 g
Acqua	50,00 g

● Totale 1000,00 g

*Gelato al cioccolato con caffè macinato con base creme 50**

Latte fresco intero	525,00 g
Panna 35% di m.g.	100,00 g
Latte in polvere magro	17,50 g
Saccarosio	91,25 g
Destrosio	30,00 g
Miele di acacia	22,50 g
Cioccolato fondente 65%	62,50 g
Massa di cacao	12,50 g
Cacao 22-24%	25,00 g
Tuorlo d'uovo	18,75 g
Base creme 50	35,00 g
Caffè macinato	10,00 g
Acqua	50,00 g

● Totale 1000,00 g



PROCEDIMENTO

- Pastorizzare tutti gli ingredienti, tranne la copertura di cioccolato fondente al 65% da aggiungere a 50°C, portare quindi la miscela a 92°C.
- Mantecare la miscela inserendo nella fase finale il caffè macinato.
- Estrarre il gelato avendo cura di abatterlo al cuore.
- Metterlo in esposizione dopo un giorno di riposo a -18°/-20°C.
- Variegare con la salsa allo zabaione prima di esporlo.

Salsa allo Zabaione

Tuorlo d'uovo zuccherato	2000 g
Marsala secco	1700 g
Rum	100 g
Maizena	80 g

● Totale 3880 g

PROCEDIMENTO

Frullare gli ingredienti e portare la miscela a 85°C con una frusta, raffreddare velocemente a 20°C. Come ultimo tocco si possono aggiungere alcune foglioline d'oro nella salsa.

*la ricetta fa riferimento alla composizione media di una base 50 fornita dalle maggiori aziende produttrici

TESCHI DORATI

COMPOSIZIONE:

- Teschi di cioccolato dorati
- Semifreddo al mango Alphonso

Teschi dorati

Cioccolato fondente di copertura al 55%	800 g
Burro di cacao	100 g
Polvere d'oro alimentare	q.b.
Alcool etilico a 95°	q.b.

PROCEDIMENTO

- Sciogliere il cioccolato fondente con il burro di cacao a 50°C e poi lasciarlo raffreddare fino a 30°C.
- Inserire il cioccolato "ingrassato" negli stampi a forma di teschio, precedentemente spennellati con la polvere d'oro stemperata con un po' di alcool etilico a 95°, riporre gli stampi nell'abbattitore di temperatura (posizionato a temperatura negativa) per 30 secondi.
- Togliarli e svuotarli del cioccolato in eccesso per poter far posto al semifreddo al mango.



PROCEDIMENTO

- Frullare la polpa di mango ben matura (è possibile utilizzare il mango in purea surgelata), mescolarla lentamente con la meringa all'italiana in tre volte e ripetere la stessa operazione con la panna semimontata.
- In una sach à poche inserire il semifreddo al mango e riempire i teschi di cioccolato. Riporre i teschi nuovamente in abbattitore.
- Passati 30 minuti estrarli e posizzarli in vetrina negativa dei semifreddi.



Semifreddo al mango

Polpa di mango Alphonso	270 g
Meringa all'italiana	330 g
Panna semimontata	400 g

Meringa Italiana classica

Cuocere lo zucchero con l'acqua a 121°C

Zucchero saccarosio	1500 g
acqua	450 g

Versare lo zucchero cotto sopra gli albumi montati a filo

albumi	1000 g
zucchero	500 g

Raffreddare in planetaria e poi riporre la meringa in frigo

Suggerimento

Con la stessa ricetta si possono realizzare semifreddi su stecco, avendo l'accortezza di aggiungere, in fase di lavorazione del semifreddo, 50 grammi di lamponi o fragole disidratate a cubetti.