

# ISPIRAZIONE AD AMALFI



di

Carmine Di Donna

### CREMOSO OLIO D'OLIVA

- 220 gr olio d'oliva
- 330 gr cioccolato bianco
- 8 gr gelatina in polvere
- 40 gr acqua
- 230 gr latte
- 480 gr panna 34% m.g.

Sciogliere il cioccolato, a parte riscaldare il latte e inserire dentro la massa di gelatina. Realizzare un'emulsione con il latte e il cioccolato, aggiungere l'olio d'oliva continuando sempre ad emulsionare ed infine la panna. Filtrare e stoccare.

### CAKE CAROTA

- 560 gr zucchero
- 336 gr uova
- 336 gr olio d'oliva
- 170 gr succo di carota
- 360 gr farina
- 27 gr baking
- 200 gr carote grattugiate

Mette tutto insieme nel bimby e omogenizzare il tutto, versare negli appositi stampi e cuocere a 170° per circa 35 minuti.

### CREMA CAROTA

- 350 gr panna 34% m.g.
- 168 gr carote
- 84 gr zucchero semolato
- 2 gr gelatina in polvere
- 10 gr acqua

Cuocere tutto in un pentolino a bassa temperatura, una volta che si è ristretto del 20% inserire la gelatina e frullare tutto, setacciare e stoccare.

### GELATO DI RICOTTA

- 330 gr latte intero fresco
- 48 gr latte in polvere magro 0%
- 160 gr panna liquida 35 % m.g.
- 140 gr zucchero semolato
- 20 gr zucchero invertito
- 20 gr glucosio
- 4 gr stabilizzante
- 250 gr ricotta

In una pentola riscaldare il latte, la panna, il glucosio e lo zucchero invertito.

A 40° inserire le polveri e pastorizzare tutto a 85° raffreddare rapidamente a +4.

Lasciare riposare tutta la notte per almeno 12 ore, prima di mantecare miscelare la ricotta.

### CONFIT DI ARANCIA

- 120 gr bucce di arance
- 300 gr succo arance
- 180 gr zucchero semolato

Far bollire le bucce di arance per tre volte, dopo inserire succo e zucchero e far cuocere lentamente sulla fiamma, frullare il tutto e setacciare.

### CAROTE FRITTE

### AMARENE