

FIORDICAPRA ALLA LIGURE

al finocchietto selvatico con crostini di focaccia



INGREDIENTI

	dosi per 1 Kg	dosi per 4 Kg
Latte di capra bio UHT	556 g	2224 g
Panna Arianna 35% UHT	200 g	800 g
Saccarosio	115 g	460 g
Destrosio	50 g	200 g
Latte in polvere magro	40 g	160 g
Glucosio disidratato 38/42 DE	30 g	120 g
Neutro	4 g	16 g
Finocchietto selvatico foglie fresche	5 g	20 g
Focaccia	Q.B	Q.B

PREPARAZIONE GELATO DI CAPRA AL FINOCCHIETTO SELVATICO CON CROSTINI DI FOCACCIA

Frullare una parte del saccarosio con le foglie fresche di finocchietto. Scaldare il latte e la panna fino al primo bollore. Mescolare gli ingredienti in polvere presenti nella ricetta, compreso il saccarosio aromatizzato, frullare questi solidi con i liquidi caldi e raffreddare il tutto fino a 4°C il più velocemente possibile.

Se possibile lasciare riposare in frigo almeno 30 minuti. Inserire la miscela nel mantecatore e avviare il processo di mantecazione. Se si dispone di un mantecatore verticale i crostini di focaccia si possono inserire a fine mantecazione, con il mantecatore orizzontale aggiungerli in fase di estrazione.

Decorare a piacere con decorazioni che richiamino gli ingredienti caratterizzanti il nostro gelato.

Nel caso avessimo a disposizione foglie secche di finocchietto, dovremmo procedere con un'infusione, a freddo nei liquidi della ricetta per almeno 24 ore o a caldo durante la preparazione con l'accorgimento di togliere le foglie prima di aggiungere gli ingredienti in polvere.

METODO DI PREPARAZIONE DEI CROSTINI DI FOCACCIA

Tagliare a piccoli cubetti la focaccia, in una terrina aggiungere alla focaccia a cubetti dell'olio e delle foglie di finocchietto finemente tritate, mescolare bene il tutto. L'aggiunta di altro olio serve a rendere i cubetti di focaccia più impermeabili all'umidità presente nel gelato.

Trasferire in una teglia, foderata con carta forno, e cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per circa 7/8 minuti, o finché non saranno ben dorati, girandoli a metà cottura per evitare che si abbrustoliscono troppo.

Chiusi e in luogo asciutto si possono conservare per diversi giorni.