

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

2020
NOVITÀ

VAI A PAG. 117



Scopri le novità al mango di

Five StarChef



Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.01 /2020 - IP - ISSN 392-4718

gennaio 2020 | n° 315 | Anno 43

100% VEGETALE



Luca André all'opera,
durante la preparazione di
una delle sue scenografiche
creazioni fumanti.

funny
VEG
academy

Dolce Moka

Per la crema al Canafè

caffè liquido ottenuto con il Canafè*	g	500
panna da montare	g	500
zucchero di canna	g	100
amido di mais	g	50
vaniglia in polvere	g	2
agar agar	g	2
xantano	g	0,5

Sciogliere nel caffè l'amido di mais, evitando che si formino dei grumi; in un tegame unire la soluzione ottenuta assieme a panna, zucchero e vaniglia. Aggiungere lo xantano e l'agar agar e portare ad ebollizione mescolando con una frusta. Una volta che l'amido di mais ha addensato il composto, passarlo in un colino dosatore e riempire il fondo della caffettiera. Mettere a raffreddare per 12 ore in frigorifero.

* Prodotto dall'Azienda Agricola Landini, Canafè è una miscela in polvere di semi di canapa e caffè che permette, mediante moka o macchina da caffè, la preparazione della bevanda calda.

Per il croccante alla farina di mandorla

farina di riso	g	100
farina di mandorle	g	100

zucchero di canna	g	100
margarina o burro vegetale	g	100

Unire tutti gli ingredienti in planetaria e fare girare a bassa velocità con la foglia. Inserire il burro vegetale o la margarina, fredda e tagliata a cubetti. Fermare la planetaria quando il composto raggiunge una consistenza sabbiosa e poco compatta. Cuocere a 165°C, facendo tre giri da 4 minuti l'uno. Tra uno e l'altro, rompere e rigirare il composto con una spatola.

Per la bevanda al Canafè

Canafè	g	200
sciroppo di agave	g	20

Dopo aver preparato la bevanda, dolcificare con lo sciroppo.

Per il servizio

Prendere il fondo della caffettiera contenente la crema raffreddata, nel filtro porta caffè mettere il croccante ed avvitate la parte superiore, nella quale va inserito del ghiaccio secco. Servire rovesciando la bevanda al Canafè calda per ottenere l'effetto wow!

a cura di Elisa Orlandotti
ricetta di Luca André
fotografia Giorgio Violino
academy.funnyveg.com

