



## TARTARE DI FRUTTA CON PARFAIT AL MELONE E CONDIMENTO ESTIVO

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PARFAIT AL MELONE

#### INGREDIENTI

TENDER DESSERT  
PANNA 35% M.G.  
JOYPASTE MELONE

#### PREPARAZIONE

g 140 Montare gli ingredienti in planetaria con una frusta a media velocità, lasciando il composto semi  
g 500 montato.  
g 45 Versare in uno stampo in silicone monoporzione a sfera.  
Abbatere, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere il semifreddo a -18°C.

### TARTARE DI FRUTTA

#### INGREDIENTI

FRUTTAMIA GEL  
ACQUA - BOLLENTE  
ZUCCHERO  
FRUTTA FRESCA - AFFETTATA A CUBETTI

#### PREPARAZIONE

g 60 Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.  
g 300 Miscelare con frusta e unire la frutta fresca mista cubettata.  
g 150 In un cerchio d'acciaio, già posizionato su un piatto, disporre la frutta e porre in frigorifero.  
g 500

**INGREDIENTI**

FRUTTAMIA GEL	g 70
ACQUA - BOLLENTE	g 150
ZUCCHERO	g 300
SUCCO D'ARANCIA	g 400
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 4

**PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti secchi e unirli all'acqua bollente.

Miscelare con frusta, unire il succo d'arancia e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON, miscelare e porre in frigorifero.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Rimuovere l'anello d'acciaio, versare il condimento intorno alla tartare di frutta e terminare il dolce ponendo al centro il parfait al melone.

**RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE