

PX013 MIGNON SALATA CAPRINO ED ERBA CIPOLLINA/ CHEESE AND CHIVE



Ingredienti

Pasta frolla salata
Semi di senape gr.10
Aceto di lamponi o di vino bianco gr.50
Olio Evo gr.150
Tuorli pastorizzati gr.20
Sale e pepe q.b.
Formaggio caprino gr.450
Ricotta gr.300
Mascarpone gr.300
Panna liquida 35% grassi gr. 150
Fogli di gelatina gr. 15
Erba cipollina gr.10/15

PREPARAZIONE:

Mescolare molto bene i formaggi in planetaria con la foglia (nel caso in cui la ricotta sia grumosa passare al cutter) poi unire la gelatina sciolta nella panna, l'erba cipollina ed il sale.

Colare la crema all'interno dello stampo Pavoflex PX013. Abbattere, smodellare e sistemare sopra al dischetto di frolla salata.

Per la senape piccante: mettere a bagno i semi di senape 24h. prima di usarli (devono ammorbidirsi). Il giorno seguente scolare i semi e pestarli col mortaio sino ad ottenere una crema. Aggiungere gradualmente i tuorli, l'aceto ed infine l'olio evo (aggiustare con sale e pepe quanto basta).

Decorazione:

Riempire l'incavo del cilindro al formaggio con della senape piccante, aggiungere due ciuffetti d'erba cipollina e decorare con qualche scorzetta di limone essiccata.

Ingredients

Salted pastry
Mustard seeds gr.10
Raspberry vinegar or white wine vinegar gr.50
Evo oil gr.150
Pasteurized yolks gr.20
Salt and pepper
Caprino cheese gr. 450
Ricotta cheese gr. 300
Mascarpone cheese gr. 300
Liquid cream 35% fats gr. 150
Jelly sheets gr. 15
Chive gr. 10/15

METHOD:

Mix well cheese in planetary machine then add jelly melted into liquid cream, chive and salt. Pour the cream inside PX013. Put in blast chiller, demould and put upon the pastry disk.

For spicy mustard: soak the mustard seeds 24 hours before use (they must soften up). The day after, drain the seeds and beat them with mortar in order to obtain a cream. Add gradually yolks, vinegard and finally Evo oil (add salt and pepper if necessary).

Decoration:

Fill the hole of cilinder with spicy mustard, add two tufts of chive and decorate with some dry lemon peel.

