



DIVINA IN ROSA

*SCRIGNI® con
“GORGONZOLA DOP”
e CIOCCOLATO edizione
RUBY limitata*



Magnifico agli occhi,
delizioso al palato: è Ruby,
l'esuberante cioccolato rosa
che abbiamo scelto come
coprotagonista di questo ripieno.
Dolce, fruttato e lievemente aspro,
in questa nuova Divina Creazione
incontra il sapore piccante
e inconfondibile
del Gorgonzola DOP,
per un'esperienza sensoriale
che coinvolge gusto, olfatto e vista
come mai prima.



SCRIGNI® con
“GORGONZOLA DOP”
e CIOCCOLATO edizione
RUBY limitata

CODICE PRODOTTO	PESO DI UN PEZZO	% DI RIPIENO	MINUTI DI COTTURA	PESO DEL CARTONE	CONFEZIONAMENTO
K138	da 16 a 20 g	67%	2	2 kg	7 vassoi da 16 pezzi ciascuno

INGREDIENTI SFOGLIA: semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%.

INGREDIENTI RIPIENO 67%: ricotta, mascarpone, cioccolato Ruby 15%,
Gorgonzola DOP 13%, nocciole tostate, sale, pepe.



ingredienti

procedimento

FOIE GRAS GLASSATO

150 g circa di foie gras terrina o patè
Ice Chocolate Ruby q.b.

Realizzare delle quenelle con il foie gras e lasciarle riposare in frigorifero; glassare quindi con Ice Chocolate Ruby sciolto.

MERINGA DI ROSA CANINA

75 g di confettura di rosa canina non zuccherata
50 g di zucchero semolato
25 g di albumi a temperatura ambiente
3 g di gelatina alimentare
1 g di sale
10 ml di acqua

In una casseruola portare acqua e zucchero a 121 °C. Sbattere gli albumi, versare lentamente lo zucchero cotto, aggiungere la gelatina alimentare, la confettura di rosa canina frullata e il sale.
Realizzare le meringhe di forma e dimensioni a piacere, cuocere in forno a 90 °C per 3 ore circa mantenendo lo sportello socchiuso. È possibile sostituire le meringhe con dei macaron.

CAVIALE DI LAMPONI E RIBES ROSSO

100 g di purea di lamponi e ribes rosso setacciata
2 g di agar
Olio di semi q.b.

Portare a bollore poca acqua con il gelificante, quindi versare nella purea di frutti a temperatura ambiente. Far gocciolare da una siringa senza ago il composto in una ciotola di olio di semi ben freddo.

CORALLO AL MELOGRANO

70 g di acqua
25 g olio di semi
8 g farina di riso
Succo di melograno q.b.

In una ciotola amalgamare tutti gli ingredienti. Scaldare una padella antiaderente, versare poco composto, fare stendere e cuocere fino a essiccazione.

SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

12 Scrigni® con "Gorgonzola DOP" e cioccolato Ruby
10 g di burro di cacao Mycryo
Rosolio a piacere
Petalì di rosa

Cuocere in abbondante acqua gli Scrigni®, quindi mantenerli in padella con poco burro ed eventualmente qualche goccia di ottimo Rosolio.

per quattro persone

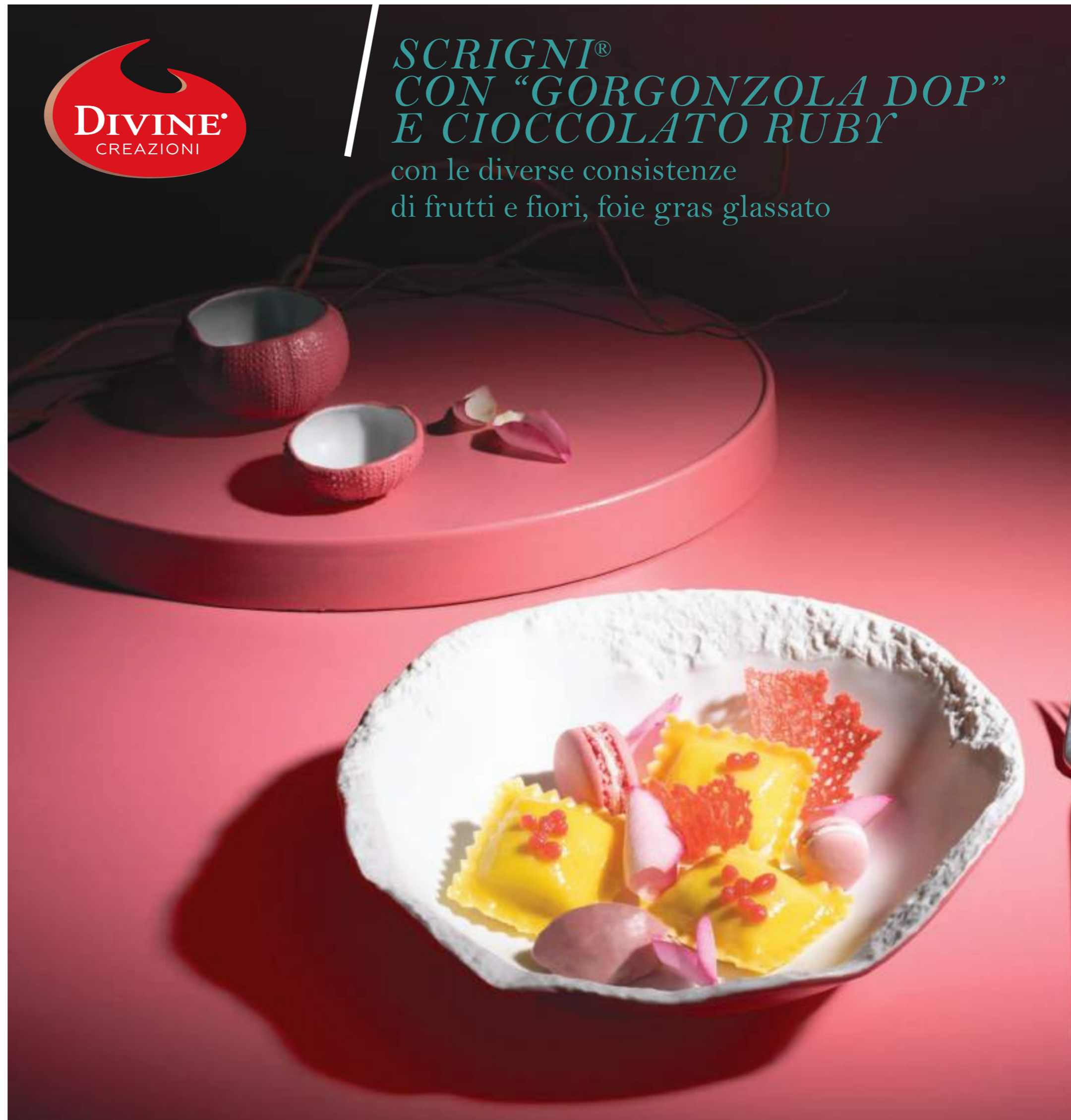
Cospargere su piano bianco i petali di rosa, adagiare alternando le diverse preparazioni e gli Scrigni®, ultimare eventualmente con erbe decorative e la salsa di Rosolio.

Diverse tonalità di rosa per diverse consistenze: questa ricetta tono su tono è una celebrazione del colore del cioccolato Ruby presente nel ripieno. L'alternanza di sapidità e dolcezza delle diverse preparazioni contrasta con il gusto pieno del foie gras, per un risultato ricco ma bilanciato.



SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

con le diverse consistenze
di frutti e fiori, foie gras glassato



ingredienti

procedimento

MUSCHIO VERDE

3 uova tuorlo chiaro
50 g olio EVO
50 g farina di ceci
10 g farina "00"
20 ml acqua gassata
30 g c.a. di erbe aromatiche
(spinaci freschi, maggiorana, prezzemolo)
5 g sale
qualche goccia di essenza di muschio

Frullare insieme tutti gli ingredienti, passarli in un colino fine e versarli nel sifone, aggiungere le cariche di gas. Lasciare riposare quindi versare la spuma ottenuta in appositi contenitori e cuocere in microonde.

FROLLA CROCCANTE

100 g di farina "00"
25 g di farina di nocciolo
60 g di burro freddo
25 g di uovo intero
2 g di sale grosso

Amalgamare e lavorare gli ingredienti come per la produzione di una pasta frolla. Lasciare riposare per alcuni minuti quindi stendere la pasta, tagliare a forma desiderata e cuocere in forno fino a ottenere una doratura uniforme.

NOCCIOLE AL CARMELLO SALATO

100 g di nocciole spellate
50 g di zucchero semolato
12 g di acqua
sale q.b.

In una casseruola versare lo zucchero con l'acqua. Quando è dorato ai bordi aggiungere le nocciole e lasciarle caramellare. Stendere su un ripiano e fare raffreddare.

GELÉE DI GIN

100 g di gin di qualità
1 g di agar
Eventualmente fiori bianchi a piacere

Stemperare l'agar con il gin in una piccola padella. Portare a bollore e poi versare negli stampi lasciando intiepidire. Inserire a piacimento fiori bianchi eduli e riporre in frigorifero.

SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

8 Scrigni®
con "Gorgonzola DOP" e cioccolato Ruby
10 g di burro di cacao Mycryo

Cuocere gli Scrigni® in abbondante acqua salata.
Scolare e mantecare in padella con il burro.

per quattro persone

Realizzare una base di muschio verde, disporre gli Scrigni®, le nocciole, la geleé di gin e le tegole di frolla croccante salata. Ultimare con il fumo prodotto con l'ausilio dell'apposito affumicatore.

In questa ricetta dalle forti suggestioni boschive, la cremosità del ripieno viene esaltata nel contrasto con la croccantezza delle nocciole caramellate. Il richiamo al sottobosco è forte sia nelle note acidule del cioccolato Ruby - vicine a frutti rossi selvatici come il lampone e ribes rosso - sia nella freschezza delle erbe aromatiche presenti nel muschio.

SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

su muschio verde, frolla croccante
e nocciole al caramello salato, gelée di gin
e "nebbia affumicata"



ingredienti

procedimento

BATTUTA DI CARNE FASSONA AL TARTUFO

200 g polpa di carne Fassona Piemontese
10 g di olio EVO
Sale, pepe bianco q.b.
Tartufo bianco fresco

Tagliare al coltello la polpa di Fassona. Condire con olio, sale, pepe e tartufo.

CROCCANTE ALLE NOCI

45 g di noci
5 g di olio di noci
7 g di zucchero a velo
1 g di sale

Immergere le noci in acqua bollente più volte. Fare raffreddare, frullare per ottenere una crema quindi unire gli altri ingredienti. Stendere il composto ottenuto in una teglia e porre in forno per 30 minuti circa a 160 °C.

GELATINA DI KIWÌ

100 g di purea di kiwi
1 g di agar

Portare a bollore poca acqua con il gelificante quindi versare nella purea di kiwi e lasciare raffreddare. Tagliare a piacere o realizzare dei bottoni.

SALSA DI BARBABIETOLA E POLVERE DI LIQUIRIZIA

20 g di succo di barbabietola centrifugata
25 g estratto rabarbaro
15 g aceto balsamico
15 g sciroppo di zucchero
Succo di arancia q.b.
Sale fino q.b.
Addensante a piacere q.b.
Liquirizia in polvere q.b.

Miscelare gli ingredienti ad esclusione della polvere di liquirizia ed eventualmente addensare.

SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

12 Scrigni® con "Gorgonzola DOP"
e cioccolato Ruby
10 g burro di cacao Mycryo

Cuocere gli Scrigni®, scolarli e mantecarli in padella con burro e poca acqua di cottura.

per quattro persone

Versare la salsa sul fondo, disporre la tartare di Fassona condita e gli Scrigni®.
Ultimare con la gelatina, il croccante e la polvere di liquirizia. Eventuali guarnizioni a piacere.

Morbido, avvolgente, croccante, dolce, aspro, saporoso: a questo piatto non manca nessuno di questi aggettivi! La spiccata personalità del ripieno, così particolare ma al contempo equilibrata, non teme l'eclettismo dei sapori, delle consistenze e dei colori.



SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

con battuta di Fassona al tartufo,
croccante alle noci e gelatina di kiwi,
polvere di liquirizia e salsa di barbabietola



ingredienti

procedimento

MELANZANA PICCANTE ALLA BRACE

250 g di purea di melanzana
80 g di isomalto
15 g di amido di mais
polvere di carbone q.b.
peperoncino in polvere q.b.

Cuocere le melanzane alla brace quindi ricavarne la polpa e fare sgocciolare. Frullare con gli altri ingredienti, setacciare e stendere a strisce regolari su teglia con carta da forno. Cuocere a 170 °C per 4 minuti circa quindi adagiare su uno stampo di forma cilindrica e lasciare raffreddare ottenendo così dei grandi anelli. In alternativa si può utilizzare solo la polpa per ottenere delle quenelle o forme simili.

LINGOTTI DI ZUCCA

200 g di polpa di zucca violina
Briciole o foglie d'oro

Tagliare la zucca a cubetti quindi cuocere in forno. A cottura avvenuta adagiare la foglia o le briciole d'oro.

CUORE DI PALMA E FIORI DI LOTO

1 cuore di palma fresco
1 radice di loto
Rum q.b.

Tagliare la radice di loto, marinarla o trattarla in osmosi con il Rum. Grigliare il cuore di palma dopo averlo tagliato.

PAN DOLCE AI PISTACCHI

30 g di uova intere
25 g di zucchero semolato
50 g di farina per frolla
4 g lievito in polvere
40 gr olio Evo
menta e basilico freschi q.b.
granella di pistacchi q.b.

Montare le uova con lo zucchero. Frullare la menta il basilico e l'olio fino ad ottenere una crema. Versare il liquido nelle uova montate, aggiungere poi la farina con il lievito. Cospargere il fondo di una teglia con la granella di pistacchi, versare quindi il composto. Cuocere in forno a 200 °C per circa 10 minuti.

SCRIGNI® DIVINE CREAZIONI®

12 Scrigni® con "Gorgonzola DOP"
e cioccolato Ruby
fondo bruno q.b.

Cuocere e scolare gli Scrigni® quindi mantecarli con il fondo bruno di cottura.

per quattro persone

Sulla radice di loto adagiare l'anello o le quenelle di melanzane, il lingotto di zucca, il pan dolce ai pistacchi e infine gli Scrigni®. Aggiungere il cuore di palma grigliato e ultimare con fiori eduli a piacere e il fondo bruno.

La piccantezza della melanzana e la croccantezza di questa preparazione particolare creano un supporto gustoso alla varietà di ingredienti da cui è composto il piatto. Il ripieno degli Scrigni® avvolge e sposa perfettamente ciascuno degli elementi della ricetta.

SCRIGNI® CON "GORGONZOLA DOP" E CIOCCOLATO RUBY

con melanzana piccante alla brace,
lingotto di zucca, cuore di palma
e fiori di loto e pan dolce ai pistacchi





Prodotto surgelato (da conservare a - 18 °C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.
Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.



DIVINE CREAZIONI® È UN MARCHIO



surgital.it