

Ho riso per le fragole

Riso soffiato:

- 200 g riso di Barge De.Co.
- 250 g acqua
- olio di girasole per friggere

Bisquit di riso:

- 4 uova
- 60 g farina 00
- 60 g farina di riso di Barge De.Co.
- 120 g zucchero
- 50 g cioccolato bianco

cheesecake al cioccolato bianco:

- 150 g cioccolato bianco
- 250 g Mascarpone
- 200 + 40 g panna
- 7 g gelatina in fogli

cuore alla fragola:

- 150 g zucchero
- 150 g acqua
- 250 g fragole di Barge De.Co.
- 5 g gelatina in fogli

Decorazione:

- 300 g isomalto
- 60 g acqua
- 6 fragole di Barge De.Co.

Per il riso soffiato:

Far bollire il riso coperto a fuoco basso, una volta cotto, trasferirlo su carta da forno allo spessore di un singolo chicco, infornare ventilato a 110 gradi, finché non si asciuga del tutto, dopodiché tagliare in triangolini e friggere in olio molto caldo, appena smette di friggere vigorosamente, ritirare dal fuoco e mettere su carta da cucina per asciugare.

Per la base:

montare uova e zucchero, incorporare le polveri, mescolando delicatamente, spostare su silpat e infornare a 170° per 15 minuti circa.

Per la cheesecake:

fondere il cioccolato bianco e lavorarlo in planetaria con foglia con il formaggio, scaldare i 40 g di panna e ammorbidire la gelatina, intanto montare la panna (gli altri 200 g) quasi del tutto, unire la panna riscaldata alla gelatina e incorporare al formaggio con una frusta, unire la panna montata. spostare negli stampi e ricavare un piccolo incavo al centro, abbattere in negativo

Per il cuore:

tagliare in pezzetti le fragole, unire a acqua e zucchero e scaldare a fuoco dolce fino all'ebollizione, intanto ammorbidire la gelatina, quando il composto sarà a ebollizione, togliere dal fuoco, unire la gelatina e frullare con frullatore a immersione, conservare in frigo

Per zucchero filato:

Fondere acqua e isomalto a 145° e tirare su banco d'acciaio con forchette per creare i filamenti, tagliare e comporre a cerchio

Abbiamo scelto questo piatto per dare sì, uno sguardo agli ingredienti della tradizione e del luogo in cui viviamo, ma anche per ricercare qualcosa di riconducibile all'America, dove l'Art deco è nato e si è sviluppato maggiormente, reinterprestando una ricetta di quei luoghi e tempi.

In questa preparazione non ci sono sprechi nulla è avanzato... tutto è stato mangiato!-))

Francesca Buffa

Elisa Buttiglieri

Paolo Garzara