

II GOBELETTO

Sono dolci di pasta frolla ripieni di confettura di frutta, in genere di mele cotogne. Hanno la forma di piccoli panieri, composti in speciali stampi,

E' una specialità ligure quali città Cogoleto, Finale Ligure e Rapallo. Quest'ultimo ha ottenuto la denominazione comunale d'origine (DECO).

La forma originale si ottiene da uno stampo di metallo a forma di tronco di cono rovesciato, completato da un piccolo cappello di pasta (da cui per assonanza il nome cubeletto) con bordo smerlato.

A seconda dell'esatta collocazione grafica in cui si trova può essere chiamato cubeletto, cobeletto, gubeletto, gobeletto.

GOBELETTO SACHER CON GLASSA FONDENTE E SALSA AL PERNAMBUCCO E TARTARE DI FRAGOLE

Pasta frolla al cioccolato:

- 240g di burro
- 160g di zucchero semolato
- 40g di cacao amaro
- 40g di tuorlo d'uovo
- 50g di uova intere
- 360g di farina 0
- 1 di sale fino
- Vanillina q.b.
- Farcire con passata di albicocca



Glassa fondente:

- 75g di acqua
- 150g di zucchero
- 150g di glucosio da scaldare a 103°
- 100g di latte condensato
- 9g di gelatina in fogli bagnata con acqua fredda
- Unire il composto caldo e mescolare bene
- 150g di copertura fondente da unire al composto per poi farlo raffreddare al mixer

Ganache al cioccolato:

- 100ml di panna fresca
- 200g di cioccolato
- Portare a bollire la panna in un pentolino e poi unire il cioccolato tritato
- Amalgamare con una frusta la ganache non risulti emulsionata

Salsa al Pernambuco:

- Pelare le arance senza la parte bianca
- Tagliare le zeste in julienne e farle bollire
- Tenere in disparte
- Preparare un caramello con 150g di zucchero, 150g di glucosio, 100g di acqua
- Portare al colore biondo, quindi decuocere con 200g di succo di pernambuco e 50g di liquore d'arancia

- Decuocere fino a che non risulti una salsa vellutata
- Unire le zeste scottate in precedenza

AUTORI DELLA RICETTA:

PAGANO PAOLA: paoliinapagano

KUMAR KARANPREET: _preeto._

CORNIATI GIOVANNI: _Giovaz_

NOUMERI SALMAN: Noumeri02