

TARTE AL CIOCCOLATO AMARO, SORBETTO AL PASSION/BASILICO

by Isabella Fotì
Dedicato a Federica Pellegrini



BASE TARTE

- 400 g farina 00
- 100 g cacao amaro
- 250 g olio evo leccino
- 150 g zucchero finissimo di canna
- 4 tuorli
- un pizzico di sale

Mettere farina, caca, sale e zucchero setacciati in planetaria; aggiungere l'olio e sabbiare; aggiungere tuorlo alla volta.

Lasciar riposare la base in frigo per circa 30 minuti coperto con pellicola. Stendere tra due fogli di carta forno, lasciando uno spessore di circa 3-4-5 mm.

Formare la tarte con una formina del diametro di circa 9 cm.

Abattere e cuocere a 175° per circa 15 minuti con i pesi e altre 5 minuti senza. Lasciare freddare. Riempire con una ganache al cioccolato Eclipse . Cuocere a 150° per circa 10 minuti.

Intepidire a temperatura ambiente.

GANACHE AL CIOCCOLATO ECLIPSE

- 220 g cioccolato Eclipse
- 150 g di latte
- 150 g di panna
- 60 g uovo
- 1 g sale maldon
- 100 g cioccolato Eclipse

Scaldare latte, panna, sale. Versare sul cioccolato e amalgamare a scioglimento del tutto; una volta tiepido aggiungere l'uovo ed amalgamare nuovamente. Versare in sac a poche e freddare.

Riempire la tarte cotta e finire la cottura della ganache a 150° in forno statico per circa 8-10 minuti.

Sarà cotta quando sarà ancora lucida ma tremolante; lasciar rassodare a temperatura ambiente.

Una volta fredda, grattugiare tutta la superficie con il cioccolato in blocco. Alla fine servire con una quenelle di sorbetto al basilico e frutto della passione.

SORBETTO BASILICO E FRUTTO DELLA PASSIONE

- 450 g pureè del frutto della passion (frutto setaccio)
- 30 g basilico
- 2 g xantana
- 100 g zucchero di canna finissimo
- 200 g acqua

Fare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua a 110°; a parte unire il frutto della passione, il basilico e la xantana e mixare in un frullatore fino a far il tutto una crema verde.

Colare e aggiungere lo sciroppo; mantecare in gelatiera e servire.