PIEMONTEXPERIENCE
REGIONE PIEMONTE

ACCADEMIA ALTA CUCINA DI MONTAGNA HACM 2012

Milano, 13 Ottobre 2015

Partecipazione EXPO MILANO 2015

"Cicculatincontro" ad Alta Quota

Le Ricette dei Nostri Chef.

TORTELLO DI FARINA DI MAIS RIPIENO DI CERVO COTTO ALL' AVANA' CON CIOCCOLATO E SCHIUMA AL GINEPRO

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

2 kg polpa di cervo
1 sedano
1 carota
1 cipolla
1 litro vino rosso Avanà
200gr cioccolato amaro

PREPARAZIONE DEL RIPIENO: rosolare la polpa di cervo con sedano carota e cipolla. Aggiungere il vino rosso e far cuocere 3 ore. Scolare la carne dal sugo passare al tritacarne per ottenere la farcia.
Passare la salsa al setaccio e legare con il cioccolato

INGREDIENTI PER I RAVIOLI:

100 gr farina di mais
400 gr farina 00
5 uova

PREPARAZIONE DEI RAVIOLI:
impastare la farina di mais con la farina 00 e le uova
tirare la pasta fine e con l'aiuto di una sacca a poche confezionare i ravioli

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO:

500 gr panna
10 bacche di ginepro

PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO:
far bollire la panna con le bacche di ginepro.
lasciare in infusione per un paio d'ore filtrare e mettere nel sifone

COTTURA E SERVIZIO:

- cuocere i ravioli e far saltare al burro
- impiattare in una fondina con la schiuma di panna e ginepro e la salsa di cioccolato in una salsiera a parte

Il Capricorno CHALET HOTEL ....

HACM - Accademia Alta Cucina di Montagna
Sede Operativa: Chalet Il Capricorno – Via Case Sparse, 21 – 10050 SAUZE D'OULX (TO)
www.accademiahacm.org – accademiamontagna@hacm.it
011/0341477 – 0122/850273

RISTORANTE Naskira

CIOCCOLATO CASTAGNE E CACHI

INGREDIENTI E PREPARAZIONE:

INGREDIENTI PER LA MOUSSE AI CACHI:

100 gr meringa italiana
200 gr polpa di cachi
400 gr panna montata
4 fogli di colla di pesce

PREPARAZIONE DELLA MOUSSE:
sciogliere la colla di pesce assieme a parte della polpa di cachi
aggiungere la restante polpa, la meringa italiana e la panna
mettere in frigo a solidificare 2 ore.

INGREDIENTI PER LA SPUGNA DI CASTAGNE:

50 gr farina di castagne
4 uova
20 gr farina 00
100 gr zucchero

PREPARAZIONE DELLA SPUGNA:
frullare al mixer la farina di castagne, le uova, la farina 00 e lo zucchero
filtrare e mettere nel sifone
spruzzare la schiuma in uno stampo di silicone e cuocere in microonde con potenza massima 45 secondi massimo

INGREDIENTI PER IL BISCOTTO AL CACAO:

6 uova
175 gr zucchero
125 gr latte
300 gr farina 00
50 gr cacao amaro in polvere
100 gr olio evo

PREPARAZIONE DEL BISCOTTO AL CACAO:
montare in planetaria le uova con lo zucchero
aggiungere il latte, la farina setacciata assieme al cacao e il lievito
per ultimo l'olio
mettere in una teglia e infornare 190Â°C per 10 minuti

INGREDIENTI PER LA MERINGA:

100 gr albumi
200 gr zucchero
50 gr rum

PREPARAZIONE DELLA MERINGA:
montare gli albumi con la prima parte di zucchero
aggiungere la seconda parte di zucchero e profumare con il rum
dare la forma con una sacca poche e infornare 120 °C per 2 ore

INGREDIENTI PER LA SALSA AL CIOCCOLATO:

400 gr latte
100 gr panna
300 gr cioccolato

PREPARAZIONE SALSA CIOCCOLATO
far bollire la panna e il latte
aggiungere il cioccolato e frullare

CREMA AI CACHI

1 caco maturo frullato.

-

SERVIZIO:

- disporre in un piatto una base di biscotto al cacao sbriciolato
- disporre sopra due o tre spugne di castagne,
- una quenelle di mousse di cachi,
- diverse gocce di crema di cachi
- la meringa sbriciolata
- carcasse di marroni canditi
- salsa di cioccolato in una salsiera a parte.