

Banana Sweet

Il sapore dolce e aromatico della banana raccontato in modi differenti dalle diverse consistenze che compongono il dolce. Una base di frolla friabile che sposa la morbida crema alla banana. Nel palato, poi, una dadolata cremosa libera un'incredibile freschezza, mentre la panna alla cannella l'arricchisce di sorprendenti bouquet aromatici pepati e legnosi. Il caramello alla banana, infine, completa il tutto con una nota dolce e intensa.



Texture. Perfetta. Sempre.

Gelecta

1. Crema morbida alla banana

20 g GELECTA COLD
500 g purea di banana
0,3 g acido ascorbico in polvere
50 g acqua

1. Sciogliere l'acido ascorbico nell'acqua ed unire la purea di banana a 15°C.
2. Aggiungere Gelecta Cold, poco per volta, frullando con un mixer ad immersione per 45-50 secondi.
3. Colare in stampo a semisfera piccolo e surgelare.

2. Dadolata cremosa di banana

20 g GELECTA COLD
240 g purea di banana
715 g banane fresche a media maturazione
0,5 g acido ascorbico in polvere
30 g acqua

1. Aggiungere l'acqua all'acido ascorbico ed unire la purea di banana.
2. Una volta a 15°C Aggiungere Gelecta Cold, poco per volta, frullando con un mixer ad immersione per 45-50 secondi.
3. Tagliare le banane fresche a pezzetti piccoli ed unire al restante composto mescolando con una marisa.
4. Lasciar riposare in frigorifero fino a raggiungere una consistenza spatolabile.

3. Panna alla cannella

600 g panna 35%
0,2 g cannella
35 g zucchero grezzo di barbabietola
30 g GELECTA CREAM

1. Mescolare lo zucchero alla cannella ed aggiungere alla panna frullando con un mixer ad immersione.
2. Aggiungere Gelecta Cream alla panna e mettere a montare fino a raggiungere una consistenza cremosa e leggermente stabile.

4. Caramello alla banana

190 g zucchero
80 g sciroppo di glucosio 42 DE
35 g acqua
305 g panna 35%
85 g burro anidro
50 g polpa di banana
1 g sale
7 g GELECTA

1. Scaldare la panna ad 85°C ed aggiungere il sale.
2. Caramellare zucchero, acqua e sciroppo di glucosio a 200°C.
3. Decuocere il caramello con la panna bollente mescolando con una frusta ed aggiungere la polpa di banana.
4. Aggiungere Gelecta disperdendo la polvere con una frusta e mixare con un frullatore per uniformare la massa.
5. Versare sul burro sempre emulsionando con frullatore ad immersione e raffreddare velocemente con pellicola a contatto fino a 4°C.

5. Frolla per crostate

1000 g farina nazionale w220

150 g uova

500 g burro

450 g zucchero a velo

5 g sale

1. In planetaria con la foglia, lavorare il burro freddo ma plastico con lo zucchero.
2. Sciogliere il sale nelle uova ed aggiungere poco per volta senza montare.
3. Quando la massa sarà uniforme aggiungere la farina setacciata precedentemente.
4. Lavorare fino a che l'impasto si sarà amalgamato.
5. Stendere 700g di pasta alla sfogliatrice tra 2 fogli di carta da forno e surgelare.
6. Con l'aiuto di un anello forato, ritagliare dei dischi che serviranno come base della crostata.
7. Aggiungere poi le strisce laterali e congelare prima della cottura.
8. Cuocere per 15 minuti a 170°C con valvola aperta.
9. Quando sono ancora calde, pennellare con burro di cacao fuso.
10. Lasciar raffreddare e spennellare con una miscela panna e tuorlo 1:1. Infornare per 4-5 minuti a 160°C e sfornare.

6. Banana bread

280 g polpa di banana

40 g zucchero grezzo di barbabietola

90 g farina frolla

100 g burro anidro

175 g mandorla in polvere

5 g baking

145 g albume per meringa

60 g burro anidro

0,5 g cannella

60 g tuorlo

145 g zucchero per meringa

1. Mescolare tutte le polveri con lo zucchero di barbabietola con una frusta.
2. Sciogliere il burro anidro ed unire il tuorlo e la polpa di banana.
3. Aggiungere questo composto alle polveri e mescolare senza formare grumi. In planetaria montare albume e zucchero per realizzare una meringa.
4. Aggiungere la meringa in 3-4 volte al composto liquido mescolando con una marisa.
5. Stendere a 8 mm di spessore e cuocere a 170°C per 15 minuti.

MONTAGGIO

Dressare in stampo a semisfera grande la panna alla cannella appena montata ed **aggiungere** la semisfera surgelata di crema morbida alla banana. **Surgelare** in abbattitore. All'interno del fondo di frolla cotto, **dressare** uno strato di caramello alla banana. **Posizionare** un dischetto di banana bread sul caramello e **surgelare**. **Spatolare** uno strato sottilissimo di dadolata di banana sul banana bread. **Applicare** la semisfera surgelata. **Decorare** con panna alla cannella appena montata utilizzando una bocchetta. Nella parte alta **creare** un foro con uno scavino tondo tiepido. **Farcire** il foro con crema morbida alla banana. **Ultimare** con del cioccolato al latte grattugiato sulla panna.