

EVENTO YOUREDO

Eccomi finalmente a raccontarvi della mia partecipazione all'evento gastronomico organizzato da YOUREDO che si è tenuto sabato 1 dicembre presso la scuola provinciale Alberghiera Kaiserhof di Merano, una struttura splendida che un tempo era un prestigioso hotel inaugurato nel 1897.

Tutto ha avuto inizio con una staffetta e indovinate un po chi mi aveva invitato a partecipare!?!? ma sempre lei.. Elisa, ma allora questo destino insiste!!!

Alla fine della gara siamo rimaste in quattro chiamate a cucinare un menù completo per una giuria composta da giornalisti del luogo, lo staff youredo, il direttore della scuola e altri ospiti.



la sala da pranzo



Eccoci noi quattro pronte a metterci ai fornelli. Da sinistra Daniela, Elisa, Io, Susanna.

Durante la preparazione dei piatti siamo state supportate dalla bravissima e disponibilissima Margareth Lanz docente della scuola, e da due allieve anch'esse molto brave!!

Il menù prevedeva:

ANTIPASTO, preparato da Elisa

BIGNE' DI POLENTA FARCITI CON MOUSSE DI CHAMPIGNON E SPECK
DECORATI CON VELLUTATA DI PORRI

PRIMO, preparato da Susanna

LASAGNA CON RADICCHIO E SALSICCIA

SECONDO, preparato da Daniela

FILETTO DI MAIALE RIPIENO DI MELE E SPINACI CON PASTICCIO DEL BOSCO

DESSERT, preparato da me

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO ALLE NOCI



ombelicodivenere.blogspot.it

foto di Elisa

Devo ammettere che sono rimasta molto serena per tutta la durata della preparazione nonostante per me fosse la prima volta che partecipavo ad un'evento e nonostante partecipassi con la ricetta di un dolce che sinceramente mi mette sempre un pò di ansia perchè, sebbene mi piaccia molto cucinarli, c'è sempre qualcosa che non va per il verso giusto, tranne questa volta e vi dirò di più, la mia incoscienza mi ha portato anche a modificare la ricetta sul momento, senza stravolgerla naturalmente ma le dosi le ho variate ed è andata bene, molto bene!!



foto di Elisa

L'unico momento di ansia è stato quello della presentazione del piatto, non sono molto brava a parlare davanti a persone che non conosco e soprattutto non sono abituata a farlo.





La valutazione dei piatti è avvenuta in base alla presentazione del piatto, il sapore e l'abbinamento degli ingredienti.

La prima classificata è stata Daniela

La seconda classificata io

La terza classificata Elisa

La quarta classificata Susanna



ombelicodivenera.blogspot.it



alcuni link sull'evento

YOUREDO

HDS-BZ

INFORMAZIONE.IT

LIVE-PR



io ed Elisa

Ora vi lascio la ricetta, con queste dosi otterrete circa 3-4 bicchieri in base alla grandezza, la quantità per il pralinato è abbondante ma è difficile farne meno ottenendo un buon risultato visto che va frullato.

**MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO
RICOTTA E PRALINATO DI NOCI**

pasta sfoglia rapida

125 gr di farina

125 gr di burro freddo

60 gr di acqua gelata

per la chantilly allo zabaione

2 tuorli

40 gr di zucchero

15 ml di nocino

60 gr di ricotta

100 ml di panna

2 gr di gelatina

18 gr di pralinato alla noce

per il pralinato alla noce

60 gr di zucchero

40 gr di noci

10 gr di acqua

pere al nocino

1 pera

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 noce di burro

1 cucchiaino di liquore nocinocioccolato fondente a piacere

Per la pasta sfoglia rapida, lavorate assieme la farina e il burro con la punta delle dita fino ad ottenere un composto in briciole, unite l'acqua e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.

Infarinate un piano di lavoro e disponete l'impasto, tiratelo col mattarello in una sfoglia

rettangolare, ripiegate in tre per il senso della lunghezza, giratela di 90° tirate nuovamente la pasta, ripiegate in tre e mettete a riposare 30 minuti in frigorifero, ripetete altre due volte le pieghe a tre, lasciate riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo. Tirate la

pasta sottile, cospargete con un velo di zucchero semolato, passate con il mattarello facendo

poca pressione, con una forchetta praticate dei fori con i rebbi di una forchetta, e con un coppapasta tagliare dei cerchi poco più piccoli delle dimensioni del bicchiere, cuocete in forno statico a 180° per circa 25 minuti.

Per il pralinato alla noce, in una padella mettete lo zucchero con l'acqua, quando sarà caramellato unite le noci, amalgamate velocemente e distribuite il tutto su della carta forno, lasciate rapprendere rompere in pezzi e frullate tutto assieme finchè il composto non diventerà una crema omogenea.

Per la chantilly, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, fate bollire dell'acqua in un pentolino, nel frattempo in una casseruola mettete i tuorli con lo zucchero e montateli qualche minuto, unite il nocino e mettete la ciotola a bagnomaria avendo cura che questa non tocchi l'acqua, iniziate a montare lo zabaione con delle fruste elettriche finchè non si creerà un composto spumoso, circa 10-15 minuti togliete lo zabaione dal bagnomaria, fate sciogliere al microonde la colla di pesce ben strizzata con un cucchiaino di nocino unitela allo zabaione ed amalgamate bene. Aggiungete il pralinato e fate intiepidire, unite la ricotta, mescolate bene fino ad ottenere un composto liscio. Montate la panna ed

unitela al composto. Lasciate rapprendere in frigo.
Per le pere, sbucciate e tagliate a cubetti le pere, in una padella fate sciogliere una noce di burro, mettete le pere, cuocete pochi minuti ed unite lo zucchero, lasciate asciugare e unite il nocino. Fate raffreddare.
Servite alternando i dischi di pasta sfoglia con la crema chantilly e le pere. A piacere decorate con cioccolato fondente.

