

OLIO CUORE

Gelato all'olio di zafferano con arance e biscottini di cocco



Ingredienti

Per il gelato

- Latte fresco intero g. 200
- Panna g. 24
- Zucchero g. 60
- Stecca di vaniglia mezza
- Tuorlo d'uovo g.48
- Glucosio g. 10

Per l'olio allo zafferano

- **Olio di Mais Cuore** g. 40
- Pistilli di zafferano un pizzico

Per i biscotti al cocco

- Farina 00 g. 96
- Cocco rapè g. 20
- **Olio di Mais Cuore** g. 20
- Zucchero g. 40
- Uova intere n.1
- Tuorli n.2
- Sale q.b.

Per insalata di arance:

- Arance non trattate n.4

- **Portata: Dolci**
- **Persone: 4**

Preparazione

Cominciare preparando l'olio allo zafferano mettendo quest'ultimo in una casseruola a fuoco basso con un po' d'acqua e **Olio di Mais Cuore**. Lasciare in infusione 30 minuti. Il risultato sarà un liquido dorato e profumatissimo.

Passare ai biscotti: unire la farina setacciata, i tuorli d'uovo, lo zucchero, l'**Olio di Mais Cuore**, il sale e la polvere di cocco. Amalgamare il tutto fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo. Chiudere poi il panetto ottenuto in un foglio di carta forno, mettendolo a riposo in frigorifero per almeno 3 ore prima di stenderlo.

Per il gelato: montare i tuorli d'uovo con lo zucchero usando una frusta. In una casseruola portare a bollire il latte, unendovi la panna e il glucosio, aggiungendovi anche i semi della stecca di vaniglia. Unire i due preparati facendoli legare sul fuoco portando la miscela a 85°. Infine, versare la crema nella gelatiera e quindi aggiungere a filo l'olio allo zafferano, una volta condensato conservare il gelato a -16 gradi.

Per il biscotto, stendere il composto e lavorarlo fino a ottenere uno spessore di 4 mm circa. Formare poi delle striscioline, disporle su di una placca e cuocere in forno a 180° per 5 'circa.

Pelare le arance a vivo, quindi ricavarne gli spicchi senza pellicine.

Impiattare disponendo l'insalata di arance in coppette da moscato, disporvi sopra una quenelle di gelato allo zafferano e cospargere con poco olio allo zafferano, decorare con i biscotti al cocco e servire.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico