



FRUTTO DELLA PASSIONE / WHISKY & POPCORN / BISCOTTO DI MAIS / POPCORN / SESAMO IN POLVERE / SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE E WHISKY / SPUMA DI BASILICO-MAIS E BANANA SOTTOVUOTO

Ricetta per 10 persone

Biscotto di mais

Semolino di mais	500 g
Uova	6
Latte	250 ml
Burro	125 g
Zucchero	200 g
Rum, alla vaniglia	

Sorbetto al frutto della passione-whisky

Polpa del frutto della passione	330 g
Succo d'arancia	200 ml
Acqua	60 ml
Zucchero	100 g
Whisky	40 ml

Maltodestrina di sesamo

Olio di sesamo	100 ml
Maltodestrina	

Spuma di popcorn-basilico

Popcorn	300 g
Zucchero	60 g
Panna intera	500 ml
Sale marino	7 g
Basilico fresco	25 g

Banana sottovuoto

Banane	2 pz
Succo di banana	400 ml
Purea di frutto della passione	50 g
Zucchero	40 g
Miele	10 g
Polpa di vaniglia	1

Popcorn al cacao

Popcorn	100 g
Cacao in polvere	10 g
Sale alla vaniglia	

Banane flambé

Banane	10 palline
Zucchero di canna	5 g

Preparazione

Biscotto di mais

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. In seguito, cuocere nel forno per circa 30 minuti a 170 °C.

Sorbetto al frutto della passione e whisky

Bollire l'acqua con lo zucchero. Mescolare i restanti ingredienti e congelare in un bicchiere Pacojet per almeno 24 ore.

Maltodestrina di sesamo

Legare l'olio di sesamo insieme alla maltodestrina e lavorare finché diventi polvere.

Spuma di popcorn-basilico

Caramellare i popcorn, in seguito, versare la panna. Aggiungere il basilico, aggiustare di sale e lasciare riposare tutta la notte. Filtrare e, infine, mettere il tutto nel Kisag e caricare con 2 cartucce.

Banana sottovuoto

Far bollire tutti gli ingredienti, tranne la banana intera. Lasciare raffreddare e mettere sottovuoto la banana per 1 ora.

Popcorn al cacao

Preparare i popcorn in una pentola o nel microonde. Cospargere i popcorn ancora caldi con il cacao scuro in polvere e condire con sale alla vaniglia. Mescolare accuratamente nel Thermomix®.

Banane flambé

Avvolgere le palline di banana nello zucchero e caramellare con un bruciatore Bunsen fino a quando saranno di colore marrone scuro.

Impiattare tutto insieme e servire.

