SFOGLIA ALLA PANNA CON SORBETTO DI GIN TONIC AL TARTUFO

Ingredienti

Per la panna acida
100 gr. di yogurt greco
200 gr. di panna fresca
50 gr. di succo di limone
30 gr. di zucchero moscovado

Per il sorbetto
220 gr. di zucchero
400 gr. di acqua naturale
25 gr. di destrosio
75 gr. di gin bombay

Per la base
400 gr. di pasta sfoglia
tartufo bianco

Procedimento

Stendere la pasta sfoglia, cospargere con dello zucchero semolato,e cuocere in

forno preriscaldato a 180 °C ventilato per 10 minuti, fino a doratura.

Preparare la panna acida miscelando tutti gli ingredienti e conservare in frigo.

Per il sorbetto unire in una casseruola acqua zucchero e destrosio, sciogliere a fuoco basso con l’ausilio di una frusta, dopo freddare in un bagnomaria di ghiaccio. Unire in ultimo il gin e mantecare nella gelatiera.

Composizione del piatto
Alla base stendere la panna acida, sovrapporre la sfoglia e, rompendola, fare in modo di contenere il sorbetto.
Grattugiare tartufo fresco a volontà.