



SABLE' ALLA MANDORLA, SALSA ALL'ARANCIA, MOUSSE AL CIOCCOLATO E GELATO

Ingredienti

Per il sablè

200 gr. di burro
75 gr. di mandorle tritate
250 gr. di farina 00
2 gr. di lievito baking
25 gr. di albume
1 gr. di sale
90 gr. di zucchero a velo

Per la salsa all'arancia

125 gr. di zucchero
125 gr. di burro
2 uova
1 arancia

Per la mousse al cioccolato

225 gr. di crema pasticcera
90 gr. di cioccolato fondente al 70%

175 gr. di panna semi montata

Procedimento

Per il sablé

Prendere il burro a pomata e aggiungere la farina, le mandorle, il sale, lo zucchero e infine l'albume.

Dare la forma desiderata e cuocere in forno a 165° per 1215 minuti

Per la salsa all'arancia

Riscaldare il burro fondendolo (ma senza farlo imbrunire), versare lo zucchero, le uova ed infine aggiungere il succo dell'arancia e portare a bollore.

Se si vuole ottenere un crema, aggiungere 15 gr di amido di riso.

Per la mousse al cioccolato

Riscaldare la crema pasticcera ed aggiungere il cioccolato sciolto, montare la panna e aggiungere al composto.

Per completare, nel piatto adagiare un disco di sablé, la mousse al cioccolato, un altro disco di sablé, ciuffetti di mousse al cioccolato, gelato a quenella e terminare con la salsa all'arancia.

Qualche meringhetta per decorare.