



CIOCCOLATO, AGRUMI, SORBETTO AL LIMONE E MERINGA ALLE ALGHE

Ingredienti

Per la base al cioccolato

250g di cioccolato fondente 70%
140g di burro
120g tuorli d'uova
50g di farina di tipo 00
240g di albumi d'uova
120g di zucchero

Per gli agrumi caramellati

150g di arance bio
100g di limoni bio
200g di zucchero

Per la meringa alle alghe

100g di albumi d'uova
30g di zucchero semolato
70g di zucchero a velo
10g di alghe in polvere (alga nori, alga kombu)

Procedimento

Per la base al cioccolato

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, unire il burro ed incorporare tuorli e farina setacciata.

A parte montare a neve gli albumi d'uovo con lo zucchero ed unire in due tempi. Versare il composto in tortiere imburrate ed infarinate, cuocere a 170°C per circa 25 minuti.

Per gli agrumi caramellati

Lavare bene la frutta, tagliarla poi a cubetti senza privarla della buccia; in una bowl da cucina mettere insieme agrumi e zucchero e lasciare semi-candire la frutta per 18 ore in frigo alla temperatura di 4°C.

Successivamente portare il composto a 70°C e cuocere per 30 minuti.

Per la meringa alle alghe

Montare gli albumi ed aggiungere entrambi gli zuccheri.

Montare a neve ed aggiungere la polvere di alghe.

Ottenuto il composto, stenderlo sul silpat e lasciarlo essiccare in forno o essiccatore a 95°C per 2 ore.

Montare il piatto

Alla base mettere il fondo di cioccolato bagnato con il succo degli agrumi recuperato dagli agrumi caramellati; sul cioccolato sistemare gli agrumi caramellati; quindi sorbetto al limone e la meringa alle alghe.