



SEMIFREDDO DI LOTO CON PANDORO E CARTELLATA

Ingredienti

Per le cartellate

200 gr. di olio evo
200 gr. di vino dolce
1 kg. di farina 0
1 pizzico di sale
Olio per friggere

Per la mousse al loto

90 gr. di zucchero
25 gr. di acqua
125 gr. di albume
11 gr. di colla di pesce
375 gr. di purea di loto
500 gr. di panna fresca semi montata

Per la crema inglese

70 gr. di panna fresca
110 gr. di latte fresco
50 gr. di tuorlo
25 gr. di zucchero

Pandoro tradizionale

Procedimento

Per le cartellate

Intiepidire l'olio con il vino bianco in un pentolino a fiamma bassa e versare sulla farina setacciata.

Impastare fino a rendere la pasta liscia e omogenea. Lasciare riposare per 1 ora prima di stenderla per formare la cartellata.

Successivamente, friggerla in olio di semi.

Per la mousse al loto

Portare zucchero e acqua a 121° e versare lentamente sull'albume, precedentemente montato a neve e far girare in planetaria fino a raffreddamento.

Mettere la colla di pesce a bagno e successivamente incorporarla alla purea tiepida. Alleggerire con la meringa ed infine con la panna semimontata.

Versare nello stampo e abbattere.

Per la crema inglese

Portare panna e latte a bollore, versare nello zucchero e tuorlo precedentemente emulsionati, e con l'ausilio di un termometro attendere che la temperatura segni 82°; setacciare e frullare con il pandoro.

Nel piatto mettere la mousse alla base, spezzettare la cartellata e completare con la crema inglese al pandoro.