



CASTAGNE, ZABAIONE, AGRUMI

Ingredienti

Per la mousse di castagne:

120g di tuorlo d'uovo pastorizzato;
30g di zucchero;
100g di acqua;
100g di panna liquida;
100g di pasta castagna;
3 fogli di gelatina;
375g di panna semimontata;

Per la crema di zabaione:

125g di tuorlo d'uovo pastorizzato;
125g di zucchero;
15g di fecola di patate;
125g di marsala;

Per la cialda di agrumi:

100g di burro;
100g di zucchero a velo;
buccia di agrumi q.b.;
90g di farina;

75gr albume;

Procedimento

Per la cialda di agrumi, unire tutti gli ingredienti, lavorarli con la foglie se il composto viene preparato in planetaria. Stendere il composto su un silpat, cuocere a 160 °C per circa 8/10 minuti.

Per la crema allo zabaione, montare tuorlo e zucchero, aggiungere successivamente fecola e marsala. Filtrare e portare il tutto a bollore, cuocere come se fosse una crema pasticcera.

Per la mousse di castagna, portare a 121 °C acqua e zucchero, versando a filo sul tuorlo mentre monta, così da ottenere una pâté à bombe. Ammollare la gelatina in acqua fredda, scioglierla nei 100g di panna liquida e versarla nella pâté à bombe. Aggiungere la pasta di castagna ed infine incorporare la panna semimontata. Lasciare riposare in frigo per una notte.