



FRAGOLA, MANDORLA, YOGURT



Ingredienti

Fragole

Per la mousse mandorla:

Patè à bombe (100g zucchero, 30g acqua (portare a 121°) versare su 120g tuorlo)

100g panna liquida

100g pasta di mandorla

6g gelatina in fogli

400g panna semimontata

Cialda alla mandorla:

50g farina 00 50g farina di mandorla

100g zucchero a velo

75g albume

100g burro fuso

Procedimento

Per le fragole:

tagliare le fragole e condirle con zucchero, limone

Per la mousse mandorla:

Mettiamo il tuorlo in planetaria ed iniziamo a montarlo. Nel frattempo in un pentolino versiamo lo zucchero e l'acqua e li portiamo a 121°. Versiamo questo composto di acqua e zucchero sul tuorlo delicatamente e continuiamo a montare per circa 15/20 minuti. Nel frattempo, in un pentolino, mettiamo la pasta di mandorle la panna liquida, la gelatina in fogli mescoliamo bene. Mescoliamo la Pata bon con il composto di mandorla ed una volta che si raffredda, aggiungiamo in due volte la panna semi montata, mescolando dal basso verso l'alto. Alla fine aggiungiamo un pizzico di sale.

Cialda alla mandorla:

Setacciamo la farina, la farina di mandorle e lo zucchero a velo, per togliere i grumi. Mettiamo in planetaria e aggiungiamo anche in questo caso in due volte l'albume all'interno delle nostre polveri e infine aggiungiamo il burro fuso non troppo caldo. Una volta pronta stampiamo su carta da forno e a cuciniamo per circa 8 - 10 minuti a 165° modalità statica.

Gelato allo yogurt