



SPRITZ PUGLIESE



Ingredienti

Per il ghiaccio:

250 ml succo d'arancia
10 gr di colla di pesce
15 gr di zucchero

Per la spuma:

150gr di prosecco
150 gr di panna fresca
50 gr di tuorlo

85 gr di zucchero

½ foglio di colla di pesce (ammollata in acqua fredda)

Procedimento

Per il ghiaccio:

Sciogliere lo zucchero nel succo d'arancia caldo, aggiungere la colla di pesce, raffreddare e tagliare a piccoli cubi. Dopo abbattere/congelare.

Per la spuma:

Amalgamare il tuorlo con lo zucchero e aggiungere il prosecco e portare a 80 °C, aggiungere la gelatina e la panna, raffreddare e mettere in sifone in sifone con doppia carica di azoto.

Finitura del bicchiere:

Servire lo spritz in bicchieri rock o calice da vino grandi con cubetti di ghiaccio all'arancio e la spuma fredda di frigo.

Ricetta Originale:

3 PARTI DI METODO CLASSICO PUGLIESE D.O.C.

2 PARTI DI APEROL

1 PARTE DI SODA

GHIACCIO E MEZZA FETTINA D'ARANCIA