



Delicato

Un elegante pasticcino con soffice pan di Spagna, mousse di yogurt e pesca, e gelatina di fragola e limone. Un delicato equilibrio di consistenze e sapori freschi per un'esperienza gustativa unica.

INGREDIENTI MOUSSE YOGURT E PESCA:

- 250 g Yogurt alla pesca
- 250 g Purea di pesca noce PONTHER
- 20 g Gelatina in polvere P INGREDIUM
- 100 g Acqua fredda per la gelatina
- 300 g Meringa italiana
- 500 g Panna 35% M.G
- 1 Baccello di vaniglia

INGREDIENTI GELATINA DI FRAGOLE E LIMONE:

- 400 g Purea di fragola PONTHER
- 100 g Purea di limone PONTHER
- 5 g Scorza di limone PONTHER
- 90 g Zucchero semolato
- 20 g Gelatina in polvere P INGREDIUM
- 100 g Acqua fredda per la gelatina

PREPARAZIONE MOUSSE YOGURT E PESCA :

In un contenitore mescolare insieme la purea di pesca PONTHER, lo yogurt aromatizzato con i semi del baccello di vaniglia e la gelatina P INGREDIUM fusa precedentemente reidratata con l'acqua fredda. Semimontare la panna e aggiungergli il composto di yogurt e purea mescolando con una frusta. Infine alleggerire il tutto con la meringa italiana mescolando delicatamente con una marisa.

PREPARAZIONE GELATINA DI FRAGOLE E LIMONE :

Sciogliere la purea di fragola PONTHER assieme allo zucchero semolato e alla purea di limone PONTHER fino a 85°C. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina P INGREDIUM precedentemente reidratata poi unirla alla restante purea. Aggiungere le scorze di limone PONTHER ed emulsionare bene con un mixer.

MONTAGGIO E FINITURA:

Foglio trasferibile Passion PCB CREATION. Montare il dolce all'interno di stampi d'acciaio per un totale di 3cm di altezza. Partendo da una base di biscuit alla vaniglia, alternare la mousse yogurt e pesca alla gelatina di fragole facendo congelare gli strati tra di loro volta per volta. Ricoprire la superficie con glassa rossa poi ritagliare i singoli cubetti 3x3cm. Infine decorare con una fettina di fragola fresca e una placchetta in cioccolato.