



# Renetta

Un delicato mignon con crema ai tre agrumi, fresco e avvolgente, sormontato da una morbida cupola di mela alla vaniglia. Un equilibrio perfetto di freschezza e dolcezza in un morso.

## INGREDIENTI CREMA AI 3 AGRUMI:

- 40 g purea di lime PONTHER
- 30 g purea di limone PONTHER
- 30 g purea di arancia PONTHER
- 140 g zucchero semolato
- 180 g burro 82% M.G
- 120 g tuorlo d'uovo
- 30 g amido di mais
- 1 baccello vaniglia
- 3 g zeste di limone PONTHER
- 3 g zeste di arancia PONTHER

## INGREDIENTI CUPOLA DI MELA ALLA VANIGLIA:

- 250 g cubetti di mela
- 250 g purea di mela verde PONTHER
- 120 g zucchero semolato
- 40 g burro 82% M.G
- 1 baccello vaniglia
- 30 g calvados
- 3 g scorza di arancio PONTHER
- 10 g gelatina in polvere
- 50 g acqua fredda per la gelatina

## **PREPARAZIONE CREMA AI 3 GRUMI :**

In un pentolino a doppio fondo, portare a bollore le puree PONTIER con la metà dello zucchero; a parte mescolare i tuorli con il restante zucchero, i semi del baccello di vaniglia e l'amido di mais. Unire il composto al liquido bollente e cuocere fino a 82°C. Lasciare raffreddare la crema in abbattitore e a 30°C unire il burro precedentemente aromatizzato con le zeste di limone e arancio PONTIER emulsionando bene con un mixer.

## **PREPARAZIONE CUPOLA DI MELA ALLA VANIGLIA :**

In una padella rovente, mettere i cubetti di mela insieme allo zucchero semolato e alla purea di mela PONTIER. Aggiungere il burro aromatizzato con i semi del baccello di vaniglia e la scorza d'arancio PONTIER poi sfumare con il Calvados. Infine fuori dal fuoco aggiungere la gelatina precedentemente reidratata con l'acqua fredda.

## **MONTAGGIO E FINITURA:**

Con l'aiuto di un sac a poche, riempire fino al bordo le tartellette alla vaniglia con la crema ai 3 agrumi poi posizionare al di sopra una cupola di mela precedentemente congelata. Lucidare con della glassa neutra e applicare una decorazione in cioccolato.