



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001306

Registrata in data 12 Mag 2017 alle ore 16:03

da **ROBERTA MUSSO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Freschezze

Mousseline di formaggio e semifreddo ai lamponi con macedonia di frutta marinata , sablèe ai formaggi e frutti di bosco, salsa con perle di tapioca ai lamponi.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 6 persone

Crema mousseline di formaggio dolce

125 g crema base

85 g Philadelphia

115 g panna semimontata

2,5 g di colla di pesce

100 g zucchero semolato

Semifreddo ai lamponi

40 g acqua

25 g latte in polvere

64 g tuorli

40 g zucchero semolato

8 g glucosio

n. 1 bacca di vaniglia

120 g polpa di lamponi

280 g panna semimontata

25 g zucchero semolato

Salsa con le perle di tapioca

10 g perle di tapioca

50 g gelatina neutra

65 g purea di lamponi

Sablèe

115 g farina 00

20 g farina di mandorle

10 g tuorli

n.1 tuorlo sodo

150 g burro

un pizzico di sale

90 g zucchero

115 g zucchero di canna

scorza di limone

Farcitura al formaggio per samblèe

85 g di ricotta

60 g mascarpone
70 g zucchero
35 g uova
20 g tuorli
15 g di panna semi-montata
35 g farina di mandorle
20 g frutti di bosco

Cookies

45 g zucchero di canna
35 g zucchero semolato
54 g burro fuso
lievito q.b.
100 g farina
8 g farina di mandorle
30 g uova
100 g gocce di cioccolato

Frutta marinata

frutta di stagione q.b.
10 g liquore
40 g acqua
20 g zucchero
25 g di gelatina.

Preparazione

Mousseline: incorporare la philadelphia ammorbidita con la crema di base, unire la colla di pesce prima ammollata e sciolta al microonde, unire la panna semimontata con lo zucchero ed una bacca di vaniglia. Raffreddare.

Semifreddo al lampone: per la parte a bombe è consigliabile pastorizzare il tuorlo fino ad una temperatura fra i 60° ed i 65°. A parte mettiamo in un pentolino acqua, latte in polvere, zucchero e glucosio. Versare a filo sui tuorli e lasciare montare finchè non saranno spumosi e raffreddati e unire alla base, aggiungendo la polpa di frutta. Mettere in forma e raffreddare.

Salsa con le perle di tapioca: cucinare le perle di tapioca in acqua, appena pronte sciacquare e mettere dentro la pure con la gelatina. Prenderanno colore e gusto.

Sablée: visto l'effetto "farinoso" che dovrebbe presentare questa variante di frolla, uniamo alla farina il burro e iniziamo a lavorare. Unire le uova e lo zucchero. Lasciare riposare l'impasto per qualche ora. Cuocere in forno statico a 170° per 20 minuti.

Farcitura al formaggio per samblée: unire mascarpone, ricotta e zucchero, aggiungere le uova e lavorare. Incorporare la panna, la farina di mandorle, infine i frutti di bosco.

Cookies: unire in planetaria il burro e lo zucchero fino a ottenere un impasto cremoso. Incorporare farine, lievito e uova. Continuare ad impastare aggiungendo le gocce di cioccolato e fare riposare. Frutta marinata: mettere gli ingredienti nel sifone e sgasare per almeno due volte, scolare un po' di liquido e servire.