



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000367**

**Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 20:10**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

## **Il Limone amalfitano in acqua di arance con frutti di bosco, meringa al cavolo viola, cetriolo e ravanello**

Un Dolce fresco, con acidità e piacevolezza.  
Foto di Valerio Paterni

Tempo di preparazione: 90 minuti

### **Ingredienti per 36 persone**

Per 36 dolci

n.8 ravanelli tondi

n.1 cetriolo

ribes

mirtilli

il succo di otto arance

Per la meringa all' italiana

350 g zucchero semolato

100 g acqua

300 g albume

100 g zucchero semolato

Per le meringhe a ciuffetto a cavolo viola

160 g albumi

160 g zucchero semolato

160 g zucchero a velo

un cucchiaino di cavolo viola centrifugato

Semifreddo al limone

380 g di meringa all' italiana

100 g di panna

la buccia di due limoni grattugiata

350 g di panna fresca

la buccia di due limoni grattugiata

7 g di colla di pesce

un cucchiaino di limoncello

Stampini forma sferica

Per i cristalli di isomalto

200 g di isomalto

colorante solubile rosso, verde e giallo

### **Preparazione**

Per i cristalli colorati di Isomalto

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Stendere in una teglia tra due tappetini antiaderenti l'isomalto e decorare con gocce di colore a piacimento.  
Portare a 200 gradi in forno per 10 minuti  
Raffreddare e poi tagliare i cristalli colorati

Per le meringhe a ciuffetto a cavolo viola

Montare a neve l' albume con la centrifuga di cavolo viola e 160 g di zucchero semolato, quando sono ben ferme, aggiungi 160 g di zucchero a velo mescolando delicatamente dal basso verso l' alto. Disporre su una teglia della carta da forno e con una saccapoche forma delle meringhe, distanziale tra loro. Asciugale in forno aperto lentamente

Per la meringa all' italiana

Portare a 121° i 350 g di zucchero semolato con l' acqua quando pero la temperatura è circa 114° incominciare a semimontare l' albume con lo zucchero in planetaria; raggiunta la temperatura dello sciroppo di 121° versare lentamente lo sciroppo sugli albumi ed appena terminato mettere la planetaria al massimo fino al raffreddamento del composto .

Per l' infuso portando a bollore 100 g di panna e la buccia di 2 limoni grattugiati.

Far riposare l' infuso 15 minuti e poi filtrare.

Mettere in ammollo la colla di pesce in fogli

Riscaldare l' infuso a 50° e inserire la colla di pesce strizzata

Per il semifreddo

Semimontare la panna fresca in planetaria; incorporare al suo interno l' infuso, la meringa e la buccia grattata di due limoni, il limoncello.

Inserire il composto in un saccapoche per poi riempire la sfere di silpat; mettere in abbattitore a -36° per due ore.

Sformare le sfere e conservarle in un contenitore di plastica in congelatore a -18°

In un piatto fondo lucido adagiare il succo di limone, inserire al centro la sfera di limone, decorare con tocchetti di cetriolo, fettine di ravanello, meringhe al cavolo viola e frutti di bosco; inserire sulla sfera un cristallo di isomalto colorato.