



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001262

Registrata in data 04 Mag 2017 alle ore 09:30

da GIROLAMO GANCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mousse al cioccolato bianco aromatizzata alla vaniglia

Una golosissima mousse al cioccolato bianco aromatizzata alla vaniglia con streusel alle mandorle, gelatina ai frutti di bosco speziata alla menta.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

125 g latte intero
175 g cioccolato bianco
175 g panna 70%
4 g gelatina
½ bacca vaniglia

Ingredienti per spugna

125 g uova
13 g zucchero
17 g farina
7 g pasta ai frutti di bosco.

Ingredienti quienelles

150 g panna
200 g panna semi montata
100 g cioccolato fondente (70%).

Ingredienti gelatina ai frutti di bosco

125 g frutti di bosco
2,5 g gelatina
30 g zucchero.

Ingredienti streusel

115 g farina
70 g burro
50 g zucchero a velo
13 g polvere di mandorle
n. 1 uovo
sale q.b.
vaniglia q.b.

Strumenti di cottura

Forno a microonde, forno.

Preparazione

Mousse al cioccolato bianco

Profumare il latte con ½ bacca di vaniglia e farlo arrivare quasi a bollore. Arrivato a temperatura versare il latte sul cioccolato bianco e mescolare in modo tale da non far incamerare aria al composto, una volta sciolto il cioccolato aggiungere la panna montata al 75% e fare riposare in frigo.

Spugna

Amalgamare tutti gli ingredienti in una bolla ed infine aggiungere la pasta di frutti di bosco per aromatizzare e colorare il composto. Versare il composto dentro il sifone con numero 2 cariche e cuocere in forno a microonde per qualche secondo.

Streusel

Sistemare in planetaria le polveri a successivamente aggiungere burro e uova, mantenendo il movimento planetario a bassa velocità in modo tale da non far sciogliere il burro. Non appena ottenuto un composto liscio ed omogeneo abbattere per qualche minuto a -20/-30°. Infine grattugiare la pasta su una teglia con apposito foglio di carta forno ed infornare a 180° fino a cottura.

Quinelles

Mettere sul fuoco la panna e portarla a 95°C, versare sopra il cioccolato facendolo sciogliere. Fare riposare il composto per qualche minuto successivamente aggiungere la panna semi montata e lasciare riposare in frigo.

Gelatina ai frutti di bosco

Sistemare i frutti in un pentolino con zucchero e portare a bollore, arrivato a temperatura levare il pentolino dal fuoco ed aggiungere la gelatina facendola sciogliere.