

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Crema morbida di Marron Glacè in cialda di meringa con gelato ai pinoli e arancia
Ingredienti per 8 persone (*quantità lorda*)

Per crema di marron glacè

150 gr di castagne sgucciate
100 gr di marron glacè
300 gr di latte fresco
100 gr di zucchero
½ bustina di vanillina
3 rossi d'uovo
150 gr di panna fresca
4 cucchiaini di Grand Marnier
2 gr di colla di pesce

Per la finitura

400 di gelato ai pinoli e arancia (o simile)
8 pz marron glacè interi
50 gr di crema inglese
50 gr di salsa cioccolato

Per la sfera di zucchero caramellato

300 gr di zucchero
50 gr di glucosio
1 lt di acqua

Per la sfera di meringa

400 gr di zucchero
200 gr di albume d'uovo

Procedimento

- Preparare le sfere di meringhe sbattendo gli albumi a neve e unendo poco alla volta lo zucchero, rivestire delle sfere (acciaio o silpat) con il composto fino ad ottenere pareti sottili, far asciugare in forno caldo (120°) per alcune ore.

- Per preparare le sfere di zucchero caramellato, cuocere lo zucchero, il glucosio e l'acqua fino a 155° (misurare con il termometro apposito), togliere dalla fiamma, raffreddare un poco in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura, colare con un cucchiaino sul fondo di una sfera (mestolo) unta in modo da creare una griglia sferica, raffreddare e staccare delicatamente.
- Preparare la purea di marron glacè, lessare le castagne pulite con il latte e lo zucchero, unire i marron glacè e frullare con un mixer a immersione in modo da ottenere una purea densa. Su un bagno maria caldo sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero restante (70gr) e la vanillina, aggiungere la colla di pesce ammollata e strizzata fino a rendere il composto in una spuma soffice. Preparare la crema dapprima unendo alla purea di castagne il Grand Marnier e poi delicatamente la spuma soffice.
- Per montare il dessert riempire la sfera di meringa con la crema di marron glacè fino al bordo aiutandosi con una tasca da pasticceria, porvi sopra i marron glacè, coprire con una pralina di gelato, coprire con la sfera di zucchero e sistemare al centro del piatto, decorare il piatto con cerchi di crema inglese e salsa al cioccolato alternandoli nel disegno.



*****L