

SEMIFREDDO ALL'ARANCIO

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 15.01.2013

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

0.125 l	Succo di arance
0.175 kg	Zucchero
2.5 g	Gelatine foglie x 1.5g
0.8 pz	Arance
0.2 kg	Tuorlo d'uova, pastorizzato
0.1 dl	Grand Marnier
0.45 l	Panna 35%

Preparazione

- Cuocere il succo d'arancia e ridurlo della metà.
- Montare la panna
- Tagliare a cubettini molto piccoli (brunoise) la buccia dell'arancia e sbianchirla qualche secondo in acqua bollente.

Procedimento

- Sciogliere lo zucchero nel succo, aggiungere la gelatina controllare che sia a 60 C°.
- Versare piano piano i tuorli rimestando
- Scaldare a bagnomaria rimestando fino alla temperatura di 50 C°
- Raffreddare, continuando a montare
- Aggiungere il Grand Marnier, la scorza e la panna montata.
- Lasciare almeno quattro ore in congelatore