

## SPUMA ALL'ARANCIA

Categoria: Dolci vari e desserts  
Data: 15.01.2013

---

### Ingredienti per 10 Portionen al 100% (quantità netta)

0.3 l	Panna 35%
0.1 l	Succo di arance
0.6 pz	Arance (scorza)
8 g	Gelatine foglie x 1.5g
0.3 l	Panna 35%
0.1 kg	Albume d'uovo pastorizzato
0.16 kg	Zucchero

#### Mise en place

- Cuocere il succo d'arance e ridurlo della metà
- Tagliare a cubettini molto piccoli la scorza d'arancia e sbianchirla qualche secondo in acqua bollente
- Montare la panna
- Montare l'albume con lo zucchero

#### Preparazione

- Aggiungere la gelatina al succo d'arancia ancora caldo
- Raffreddarlo su ghiaccio rimestando di tanto in tanto
- Quando il succo d'arancia sarà freddo aggiungere tutti gli altri ingredienti
- Raffreddare in frigo per qualche ora