

Spuma alle fragole

Categoria:

Dolci vari e desserts

Data:

08.05.2013

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

700 g	Fragole fresche
1 pc	Limone
5 cl	Kirsch
50 g	Zucchero cristallizzato
15 g	Gelatina oro
3 dl	Panna 35%
75 g	Albume d'uova, pastorizzato
1 x	Presa di sale

Mise en place

- Lavare le fragole, ritirare il verde e tagliarle in dadi Laver les fraises
- Marinare ca. 1 ora con il succo di limone lo zucchero e il Kirsch
- Temperare la gelatina in acqua fredda
- Montare la panna

Preparazione

- Mixare le fragole e passarle al colino
- Scolare e strizzare la gelatina, farla fondere a bagno-maria e mischiarla alla purea di fragole
- Incorporare la panna montata alla massa fredda senza attendere che sia ferma
- Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporarla delicatamente alla massa
- Metterla in una bacinella di vetro e in frigorifero
- Con l'aiuto di un cucchiaino, formare delle morbidelle dressarle sul piatto
- Guarnire a piacere

Osservazioni

- Con la spuma di fragole si può servire una salsa di fragole o di rabarbaro
- A dipendenza delle fragole si può aumentare la quantità dello zucchero
- Fuori stagione è consigliato utilizzare fragole congelate