

## **Sorbetto con meringa e frutta**

1 Due rettangoli di meringa

2 Palline di Gelato alle fragoline di bosco

3 Panna montata al centro tra le palline di gelato

4 Petali con massa a sigaretta colorata per formare il fiore su un disco di meringa

5 Gelatina di limone per contorno

6 Decorazione: frutti di bosco

## **SORBETTO ALLE FRAGOLINE**

g 155 acqua

g 130 zucchero

g 25 miele di acacia

g 30 succo di limone

g 2 stabilizzante ( neutro a freddo)

g 10 zucchero mescolate

g 500 polpa di fragoline passata al setaccio

### ***Procedimento:***

In un tegame portate al primo bollore l'acqua con lo zucchero, togliete il tegame dal fuoco e incorporate il miele, mescolate e fate raffreddare.

Quando lo sciroppo è freddo incorporate la frutta e il succo di limone;

mescolate a secco lo zucchero con lo stabilizzante e aggiungetelo al composto; lavorate per 2 minuti con un mixer.

Deponetelo nel frigo per 2 ore prima di mantecare con l'apposita macchina da gelato. Mettete il sorbetto negli appositi stampi in silicone per formare delle palline con l'aiuto di un sac a poche e bocchetta liscia del n 8. e congelatele.

## **Meringa all'Italiana**

g 180 zucchero

g 60 acqua                      cuocete a 121°C versare a filo su

g 120 albume

g 60 zucchero                      montate a neve

## **Procedimento:**

in un piccolo tegame cuocete a 121°C. mettendo prima l'acqua e sopra versate lo zucchero, la fiamma dev'essere moderata per non colorare lo zucchero sui bordi. Con un frullatore elettrico montate a neve l'albume con lo zucchero, questo dev'essere pronto, cioè, montato quando l'altro zucchero è cotto a 121°C, versatelo a filo continuate a lavorare fino all'intiepidito della meringa all'italiana.

Modellate su un foglio di carta da cottura dei rettangoli di meringa di cm 10 x 4 con un sac a poche e bocchetta liscia del n 6 in un chablon ricavato da un foglio di acetato da mm 1,5, cottura 130 °C per 5 minuti e due ore a 100°C con valvola aperta.

**N.B.** Per avere lo zucchero cotto in contemporaneo all'albume montato si parte quando lo zucchero in cottura arriva a 106°C

## **Massa a sigaretta**

100 g burro pomata

150 g zucchero velo

100 g farina bianca

100 g albume

## **Procedimento**

In una bacinella mescolate con un cucchiaino tutti gli ingredienti senza montare.

Modellate su un foglio di carta da cottura dei petali di varia misura e colori la massa a sigaretta in un chablon ricavato da un foglio di acetato da mm 1 cottura 180 ° colore di riferimento bordi color nocciola con valvola aperta.