



MEDITERRANEA



[CaRAFiN](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:

[RAFFAELE FERRARO - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Pasta frolla alle mandorle

- 400 g Burro
- 300 g Zucchero Carafin
- 150 g Zucchero Muscovado
- 2 g Sale
- 300 g Tuorli
- 700 g Farina bianca debole
- 300 g Mandorle macinate in polvere
- 5 g Lievito chimico in polvere

Meringa all'italiana

- 80 g Acqua
- 200 g Zucchero Fondente in Polvere
- 100 g Albumi

Mousse ai frutti rossi

- 250 g Polpa di frutti rossi
- 70 g Zucchero Fondente In Polvere
- 25 g Gelatina animale in fogli
- 10 g Succo di limone
- 200 g Meringa all'italiana
- 250 g Panna montata

Cre moso allo yogurt

150 g Zucchero Carafin
200 g Yogurt
10 g Gelatina animale in fogli
250 g Panna

Glassa di lamponi

500 g Lamponi
150 g Zucchero Fondente in Polvere
20 g Gelatina animale in fogli
50 g Succo di limone

Procedimento

1. Pasta frolla alle mandorle

In una bacinella, mescolate il burro ammorbidito con gli zuccheri ed il sale. Versate i tuorli ed amalgamate bene. Setacciate la farina ed il lievito con le mandorle in polvere ed unite al precedente composto. Lasciate riposare in frigo per almeno 10 ore. Sopra un tavolo infarinato, stendete la pasta dello spessore di 4 mm, ricavate un cerchio di 18 cm, adagiatelo su una teglia con carta da forno e cuocete a 170°C per 10 minuti.

2. Meringa all'italiana

Montate gli albumi. In un tegame, versate acqua e zucchero e cuocete a 121°C; di seguito versate a filo sugli albumi e continuate a montare fino a raffreddamento.

3. Mousse ai frutti rossi

In una bacinella, mescolate la polpa di frutti rossi con lo zucchero fondente in polvere, aggiungete gelatina precedentemente ammorbidita nell'acqua fredda, strizzata e sciolta assieme al succo di limone. Unite la meringa e la panna semi-montata mescolando delicatamente con una spatola. Ponete il tutto in uno stampo a semisfera di 16 cm di diametro e lasciate rapprendere in frigorifero.

4. Cre moso allo yogurt

Sciogliete, mescolando, lo zucchero carafin insieme allo yogurt. Aggiungete la gelatina reidratata e sciolta, infine unite, amalgamando delicatamente con una spatola, la panna semi-montata. Versate in uno stampo semisferico di 14 cm di diametro e ponete in congelatore.

5. Glassa di lamponi

In un tegame, scaldare la purea di lamponi con lo zucchero fondente in polvere fino a 70° C, aggiungete la gelatina reidratata ed il succo di un limone, mescolando bene.

6. MONTAGGIO DEL DOLCE

Sformate la semisfera allo yogurt ed inseritela nella semisfera ai lamponi fino a realizzare un'unica semisfera. Abbattete. Sistemate la semisfera sul disco di pasta frolla, glassate e decorate a piacere.