



MONOPORZIONE PROSECCO E FRAGOLA



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[SANDRO FERRETTI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Biscotto leggero alla mandorla

250 g Uova
200 g Tuorli
400 g Mandorle in polvere
200 g Zucchero Vagliato Medio
400 g Albume
300 g Zucchero Vagliato Fine
200 g Farina bianca

Palet di fragola

30 g Gelatina animale in fogli
1 kg Purea di fragola
300 g Zucchero Vagliato Medio

Bavarese al prosecco

350 g Prosecco
150 g Tuorlo
180 g Zucchero Vagliato Medio
20 g Succo di limone
20 g Gelatina animale in fogli
900 g Panna, semi montata

Procedimento

- 1. Biscotto leggero alla mandorla**

In una planetaria, montate le uova, i tuorli, la polvere di mandorle e lo zucchero vagliato medio. A parte, montate l'albume con lo zucchero vagliato fine e unire poi i due composti. Mescolando delicatamente con una spatola, aggiungete la farina precedentemente setacciata. Stendete il composto su un tappeto in silicone con spessore 5/6 mm e cuocete a 220°C per 6/7 minuti.
- 2. Palet di fragola**

Ammorbidite la gelatina in acqua. Scolatela e scioglietela assieme ad una parte di purea di fragola e zucchero. Unitela alla restante purea mescolando bene. Colate 2 mm di spessore negli appositi stampi e congelate.
- 3. Bavarese al prosecco**

In un recipiente, fate bollire la metà del prosecco e versatelo sui tuorli sbattuti assieme allo zucchero e al succo di limone. Cuocete a 85°C. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Unite la gelatina animale precedentemente ammorbidita e sciolta, versate la parte di prosecco rimasta, infine aggiungere la panna semi montata, mescolando delicatamente con una spatola.
- 4. MONTAGGIO DEL DOLCE**

In uno stampo, sistemate sul fondo il pan di spagna alle mandorle, versate una piccola parte di bavarese al prosecco e coprite col palet alla fragola congelato. Sistemate ancora uno strato di pan di spagna, infine riempite con bavarese al prosecco e congelate.
Sformate e decorate lucidando con gelatina neutra mescolata a polpa di fragola.