

MONOPORZIONE PROSECCO E FRAGOLA

VaGLiaTO FiNE

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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED