



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.