



## PERLA DELLA COSTA



[FoNDENTE IN PoLVERe](#)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:  
[GIOVANNI PACE - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### Crema leggera alla vaniglia

- 25 g Acqua
- 88g Tuorli
- 175 g Zucchero Fondente in Polvere
- 3 g Polpa di Vaniglia
- 10 g Gelatina animale
- 500 g Panna
- 50 g Zucchero Vagliato Fine

#### Pan di spagna in fogli

- 240 g Uova intere
- 90 g Zucchero Vagliato Medio
- 1 g Polpa di Vaniglia
- 45 g Zucchero Fondente in Polvere
- 90 g Tuorli
- 75 g Farina W 180/220
- 30 g Fecola di patate

#### Composta di fragole

- 208 g Purea di fragole, 10% zucc.
- 33 g Destrosio
- 4 g Gelatina in fogli

#### Chablonage rosso

- 250 g Burro di cacao
- 100 g Cioccolato bianco
- 3 g Colore rosso liposolubile

## Procedimento

- 1. Crema leggera alla vaniglia**

In un tegame miscelate l'acqua, i tuorli e lo zucchero fondente in polvere e scaldate a 60°C e montate con la vaniglia fino ad ottenere una massa stabile e spumosa. Sciogliete la gelatina ammorbidita e incorporatela alla massa, controllate che la temperatura sia 26/28°C. Semi montate la panna con lo zucchero ed incorporate al composto, delicatamente. Utilizzate subito.
- 2. Pan di spagna in fogli**

Intiepidite le uova ed i tuorli sul fuoco in un tegame e montateli poi con lo zucchero, la vaniglia e lo zucchero fondente in polvere. Quando incomincia a schiumare, aggiungete i tuorli e montate fino a una consistenza stabile, amalgamate delicatamente le farine, precedentemente setacciate. Stendete su silpat o carta siliconata e infornate a 220°C per 7/8 minuti con valvola aperta.
- 3. Composta di fragole**

Scaldate la purea assieme al destrosio a 30°C, quindi unite la gelatina ammorbidita e fusa. Utilizzate subito.
- 4. Chablionage rosso**

Sciogliete il burro di cacao a 50°C, unite il cioccolato bianco e il colore liposolubile. Emulsionate bene. Spruzzate a 38/40°C.
- 5. MONTAGGIO DEL DOLCE**

Sistamate sul fondo di un cerchio della dimensione desiderata, uno strato di pan di spagna e colatevi sopra la composta di fragole. Congelate subito. In un cerchio più grande, sistemate uno strato di pan di spagna e sistemare la composta surgelata; chiudete il cerchio con la crema leggera alla vaniglia. Abbattete. Spruzzate poi il dolce con burro di cacao rosso e decorate a piacere.