



VOGLIA ROSSA



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[MASSIMO ALBANESE - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Pan di Spagna per farcitura con farina di riso

215 g Tuorlo
672 g TPT mandorle
538 g Uova
323 g Albume fresco
3 g Albume disidratato
269 g Zucchero Vagliato Fine
381 g Farina di riso

Bagna al latte e panna

190 ml Sciroppo (50% acqua e 50% zucchero)
562 ml Latte fresco intero
248 ml Panna 35%

Mousse al mascarpone

300 g Albume
85 g Zucchero Vagliato Fine
85 ml Acqua
300 g Zucchero Vagliato Fine
20 g Gelatina in fogli
100 ml Acqua
1.455 g Mascarpone fresco
130 ml Sciroppo (50% acqua e 50% zucchero)
525 g Panna fresca

Mousse al lampone

260 g Albume pastorizzato
75 g Zucchero Vagliato Fine
100 ml Acqua
260 g Zucchero Vagliato Medio
1.720 g Lamponi, in purea zuccherata 10%
52 g Gelatina in fogli
260 ml Acqua
770 ml Panna fresca

Gelatina al lampone

500 g Lamponi, purea zuccherata 10 %
1.000 g Gelatina neutra a freddo, compatta

Procedimento

1. Pan di Spagna per farcitura con farina di riso

Utilizzando una planetaria, montate bene il tuorlo con il TPT. Contemporaneamente, a parte, in un altro contenitore da planetaria, montate albume fresco, albume disidratato e zucchero fino ad ottenere una consistenza detta "becco d'uccello". Unite i due composti e, mescolando delicatamente, versate la farina di riso precedentemente setacciata. Utilizzando teglie 40x60 cm., foderate con carta forno, stendetevi uno spessore di pan di spagna di altezza 7 mm. circa e cuocete in forno per 7 minuti alla temperatura di 250°C.

2. Bagna al latte e panna

Utilizzando una caraffa graduata, miscelate tutti gli ingredienti ed utilizzate. In una planetaria, montate leggermente l'albume con il primo quantitativo di zucchero e contemporaneamente versate in un tegame, possibilmente di rame, il primo quantitativo di acqua, lo zucchero rimanente e cuocete sul fuoco arrivando alla temperatura di 123°C. Versate immediatamente sugli albumi continuando a montare fino al raffreddamento, ottenendo una meringa all'italiana.

3. Mousse al mascarpone

Ammorbidite la gelatina nell'acqua fredda, scolatela bene e scioglietela (utilizzando il forno a microonde) alla temperatura di 45°C e mescolatela alla meringa all'italiana.

In una bacinella e con l'aiuto di un forno a microonde, portate alla temperatura di 15°C il mascarpone, unitevi lo sciroppo di zucchero, la meringa all'italiana ed infine la panna leggermente montata, ottenendo un composto omogeneo. Utilizzate la mousse come viene spiegato nel procedimento di composizione del dolce, poi riporre in frigorifero per 20 minuti circa permettendo alla gelatina di addensare, successivamente abbattere a -18°C.

In una planetaria, montate leggermente l'albume con il primo quantitativo di zucchero; contemporaneamente, versate in un tegame, possibilmente di rame, il primo quantitativo di acqua, il secondo quantitativo di zucchero e cuocete sul fuoco arrivando alla temperatura di 123°C. Versate immediatamente sugli albumi continuando a montare fino al raffreddamento, ottenendo una meringa all'italiana.

Ammorbidite la gelatina nell'acqua fredda, scolatela bene e scioglietela utilizzando il forno a microonde alla temperatura di 45°C. Mescolatela alla meringa all'italiana.

4. Mousse al lampone

In una bacinella in plastica, ammolate la gelatina in fogli con l'acqua rimanente e sciogliete tutto assieme in microonde a 40°C. Unite, mescolando bene, la gelatina alla purea di lamponi, di seguito la meringa all'italiana ed infine, la panna leggermente montata. Utilizzate la mousse così ottenuta nella preparazione predestinata, riporla in frigorifero a +4°C per 20 minuti (tempo necessario per la formazione del reticolo della gelatina), quindi abbattete a -18°C.

5. Gelatina al lampone

In una caraffa, usando il frullatore ad immersione, emulsionate i due ingredienti ed utilizzate.

In una teglia 40x60 cm con cornice rettangolare h 3,5 cm, disponete un foglio di pan di Spagna per farcitura ed inzuppate con 200 cc. di bagna al latte e panna.

Colate sopra 1.450 g circa di mousse al mascarpone, disponete un altro foglio di pan di Spagna per farcitura ed inzuppate con 300 cc. di bagna al latte e panna. Infine, colate 1.750 g circa di mousse al lampone.

6. MONTAGGIO DEL DOLCE

Riponete in frigorifero a +4°C per 20 minuti (tempo necessario alla gelatina per rapprendere), dopodiché abbattete a -18°C.

Al momento della finitura, spatolate la superficie del dolce con uno strato sottile di gelatina al lampone.

Temperatura di conservazione: -18°C.

Temperatura di degustazione: +4°C.