PK010 WHIRL OF PASSION

Per la carde al limone
succo di limone gr. 200
burro gr. 200
zucchero a velo gr. 320
uova tuorlo gr. 100
uova intere gr. 80
gelatina in fogli tipo oro gr. 8

Per la gelatina
fragole purea gr. 1.036
destrosio gr. 56
sciroppo di glucosio atomizzato gr. 46
zucchero semolato gr. 204
gelatina in fogli tipo oro gr. 14
acido citrico in polvere gr. 6

Per il semifreddo alla fragola
fragole purea gr. 1.200
fragole confettura gr. 120
acido citrico in polvere gr. 2
gelatina in fogli tipo oro gr. 24
meringa italiana gr. 1.040
panna fresca 35% grassi gr. 1.616

Per la finitura
meringa francese con grue di cacao gr. 300
pan di spagna per semifreddi gr. 200
bagna al maraschino di colore rosso gr. 200
miscela di cioccolato per gr. 150

PREPARAZIONE:
Per la carde, in una casseruola scaldare il succo di limone con lo zucchero e il burro, unire le uova snervate a parte con i tuorli e cuocere a 85 °C. Unire la gelatina ammollata, emulsionare bene con l'aiuto di un mixer ad immersione, coprire con la pellicola a contatto e raffreddare.
Per la gelatina, scaldare metà della polpa unire gli ziccheri, la gelatina ammollata e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire la seconda metà della polpa, colare nello stampo e abbattere di temperatura a -40 °C.
Sformare, creare sulla gelatina uno strato di carde al limone dello spessore di 1 cm e far stabilizzare in abbattitore. Sopra lo strato di carde sistemare un disco di pan di spagna dello spessore di 4 mm precedentemente bagnato con la bagna al maraschino; conservare in abbattitore.
Per il semifreddo, scaldare una parte della polpa di fragola, sciogliervi la gelatina ammollata, unire la rimanente polpa, l'acido citrico e la confettura di fragole. Incorporare la maringa e la panna montata.
Composizione finale: con l'aiuto di un sac à poche riempire con il composto semifreddo i Pavocake PK010 per poco più della metà della loro altezza, inserire l'interno preparato in precedenza, livellare con una spatola e completare con un disco di meringa con grue di cacao. Abbattere di temperatura a -40 °C, sformare e spruzzare con lo spray Dolce Velluto rosso DV1, decorare con Chocofine CF34 e conservare in congelatore a -18 °C.