SPHERE CIOCCOLATO E FRAGOLE



Ingredienti Pan di Spagna

uova (o 5 di piccole dimensioni) 4

150 zucchero semolato

110 farina 00 g

40 fecola di patate g

zucchero semolato per spolverizzare

Ingredienti Mousse Fragola

200 purea di fragola 1 e ½ foglio colla di pesce

200 panna gr

liquore di fragola 10 gr

60 gr albume

20 zucchero semolato gr

Ingredienti Mousse cioccolato bianco e lime

240 cioccolato bianco gr

70 tuorlo gr

1 e ½ foglio di colla di pesce

24 latte intero gr 240 panna gr

2 lime grattuggiati nr

Ingredienti Coulis

gr

4

purea di fragola 25 qr 60 zucchero invertito gr 40 zucchero d'uva gr 25 gr alucosio 25 liquore fragola gr pectina

100 Cioccolato bianco temperato qr 100 Cioccolato bianco in scaglie gr

Ingredienti decorazione



PROCEDIMENTO:

Per la mousse di fragola: mettere in acqua fredda la colla di pesce. Scaldare il liquore di fragola e unire la colla di pesce. Montare al panna, in una boule mettere la purea di fragola e unire colla di pesce e il liquore di fragola, mescolare bene ottenendo un composto omogeneo. Montare gli albumi ben fermi, aggiungere lo zucchero ed unire il tutto al composto precedentemente ottenuto. Per la mousse di cioccolato bianco e lime, mettere a bagno maria il cioccolato. Mettere in acqua fredda la colla di pesce, successivamente unirla con il latte caldo. Montare i tuorli e la panna separatamente.

Aggiungere una parte della panna al cioccolato, il tuorlo e amalgamare bene il composto con una frusta, quindi aggiungere la colla di pesce e il resto della panna. Incorporare il lime grattugiato e mescolare.

Per la Coulis: mettere tutti gli ingredienti dentro un pentolino e portare a 100°C, mescolando bene perchè non si attacchi. Togliere dal fuoco, riempire lo stampo con la forma desiderata e mettere in abbattitore Procedimento finale:

Riempire ½ sfera AF001 con la mousse di fragola lasciando lo spazio per il pan di spagna, precedentemente coppato. Quindi riempire la seconda semisfera con la mousse di cioccolato bianco e lime lasciando lo spazio per il coulis di fragole. Mettere in frigorifero per 30 minuti. Sovrapporre gli stampi e mettere in abbattitore. Sformare le sfere ottenute, ricoprirle di cioccolato temperato quindi decorare con scaglie di cioccolato bianco, zucchero granellato, bastoncini Chocofine rossi CF46 e relativa placchetta CF34 e fragole fresche.