SEMIFREDDO ARANCIO E ZAFFERANO CON CREMA DI FRAGOLE

La base, è fatta con lo stampo **SAV 180/60 H 50,** è un semifreddo i arancio e zafferano. L'interno realizzato con lo stampo **SAV 160/80 h 40,** è una crema di fragola, compreta di miele e pan di spagna alle mandorle con glassa di fragole.

CREMA FRAGOLA
250 g di meringa italiana
600 g di polpa di fragole
400 g di panna 35%

MERINGA ITALIANA
350 g di zucchero semolato
100 g di acqua
300 g di albumi
100 g di zucchero semolato
Cuocere il semolato 350 g di zucchero con l'acqua a 121 ° C. Nel frattempo battere i bianchi d'uovo lentamente con la 100 g di zucchero e aggiungere lo zucchero cotto senza fermare il mixer. Sbattere fino a raffreddare e versare nella SAV 160/80 h 40 stampo. Livello.

PREPARAZIONE DEL CREMOSO ALLA FRAGOLA
Batti la panna. Aggiungere la polpa di fragola di meringa con circa un terzo di panna e mescolare bene.Aggiungere la panna restante, senza battere la miscela.

ZAFFERANO E ARANCIA SEMIFREDDO
150 g di zucchero
70 g di acqua
120 g uova
60 tuorli g d'uovo
3 g di zafferano
200 g di arancia candita cubetti
125 g di philadelphia
250 g di cioccolato bianco
350 g di panna 35%

Cuocere lo zucchero semolato con l'acqua a 121 ° C, versare in le uova e tuorli d'uovo, senza fermare il mixer. Sbattere fino a fresco. A parte portare la panna a 40 ° C, aggiungere il cioccolato precedentemente fuso bianco. Miscela tutto e infine aggiungere philadelphia riscaldata a 30 ° C.
Unire le due miscele ei cubi precedentemente schiacciati arancione.

MIELE E MANDORLE PAN DI SPAGNA
400 g uova
75 g di miele
190 g di zucchero
110 g di mandorle infarinati
200 g di panna
10 g di lievito in polvere
150 g di burro fuso
Sbattere le uova con il miele e lo zucchero, aggiungere le mandorle e la farina infarinate setaccio mix e il lievito in polvere, Versare la panna e il burro fuso. Cuocere in forno a 180 º C per 12 minuti.

FRAGOLA GLASSA
250 g di latte
150 g di glucosio
50 g di fragole pasta
500 g bianco a velo
4 fogli di gelatina
40 g di acqua
Colorante alimentare

PREPARAZIONE
In una padella portare ad ebollizione il latte e glucosio, versare la pasta fragola, aggiungere il cioccolato bianco e la gelatina. Mescolare bene per 2 minuti.

MONTAGGIO DEL DOLCE
Utilizzando una tasca da pasticcere mettere un zafferano e arancia parte semifreddo nella SAV 180/60 h 50 stampo. Versare il gelato cremoso, il livello con una spatola, mettere una spugna porzione di torta di miele e premere. Lasciare raffreddare, togliere dallo stampo e coprire con glassa alla fragola. Decorare a piacere.

PRODOTTI CORRELATI

SAV 160/80 H40

SAV 160/80 H50

KIT LADY QUEEN