

**BABA' CON ALBICOCCHIE CANDITE
SPUMA DI LATTE DI MANDORLE
E GELATO DI MIELE AL ROSMARINO**

Ingredienti:

Per le albicocche candite:

- 4		albicocche
- 200	g	acqua
- 100	g	zucchero
- 30	g	glucosio
- 1/2	stecca	cannella
- 2	rametti	timo al limone

Per la spuma di latte di mandorle:

- 200	g	panna fresca
- 300	g	acqua
- 90	g	pasta di mandorle
- 4	g	agar agar
- 1	foglio	gelatina
- 150	g	albume
- 3	cartucce	per sifone

Per il gelato di miele al rosmarino:

- 13		tuorli
- 2		uova
- 1000	ml	panna fresca
- 1/2	stecca	vaniglia
- 150	g	miele al rosmarino
- 100	g	miele melata
- 20	g	glucosio
- 2	g	aghi di rosmarino

Preparazione:

Per le albicocche candite:

- preparare un sciroppo con acqua, zucchero e glucosio
- mettere le albicocche sottovuoto con lo sciroppo
- cucinarla a 60°C per 20 minuti al vapore
- raffreddare in acqua e ghiaccio

Per la spuma di latte di mandorle:

- sciogliere la pasta di mandorle nell'acqua e aggiungere, panna e agar agar
- portare a bollire il tutto
- aggiungere gelatina e albume e passare il tutto
- mettere il latte di mandorle nel sifone e aggiungere 3 cartucce di gas
- tenere il sifone in caldo ma non oltre 60°C

Per il gelato di miele al rosmarino:

- bollire panna, miele, rosmarino e glucosio e lasciare a infusione per 30 minuti
- filtrare, aggiungere uova e pastorizzare a 85°C
- omogeneizzare con mixer e passare in gelatiera

