

MELA AL LAMPONE CON SPUMA DI LAMPONI, BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO

Ingredienti: per 3 persone

Per la mela al lampone:

- 1 n. mela golden
- 200 g purea di lamponi
- 80 g acqua
- 35 g zucchero

Per la spuma di lamponi:

- 300 g purea di lamponi
- 50 g zucchero
- 50 g acqua
- 4 g colla di pesce

Per il biscotto morbido al cioccolato:

- 125 g cioccolato fondente 82%
- 60 g burro
- 1,5 n. tuorli freschi
- 50 g zucchero
- 125 g albumi d'uova freschi
- un pizzico di sale

Per il caramello base:

- 250 g zucchero fondente
- 125 g zucchero isomalto
- 125 g glucosio

Per le meline di caramello: per 3 persone

- polvere di caramello, tè verde in polvere (Matcha), polvere di lampone liofilizzata

Per la salsa al lampone:

- 200 g lamponi freschi
- 50 g zucchero
- 20 g acqua

Per il crispy croccante di lamponi:

- 50 g zucchero semolato
- 80 g crispy di lamponi

Per terminare:

- petali di rose rosse, puntine di menta fresca





Preparazione:

Per la mela al lampone:

Sbucciare la mela e tagliarla a spicchi. Sciogliere lo zucchero nell'acqua e unire alla purea di lamponi. Sistemare le mele dentro un sacchetto del sottovuoto con il liquido e chiudere alla macchina del sottovuoto a 90%. Lasciare macerare in frigorifero per 24 ore.

Per la spuma di lamponi:

Frullare le more per ottenere la purea. Scaldare l'acqua con lo zucchero, unire la colla di pesce e infine la purea di more. Riempire il sifone e caricare con il gas. Conservare in frigorifero.

Per il biscotto morbido al cioccolato:

Sciogliere il cioccolato con il burro. Montare i rossi d'uovo con lo zucchero e il sale. A parte gli albumi. Versare il cioccolato sciolto sui rossi e mescolare con cura. Unire alla fine i bianchi montati, mescolando come se fosse una mousse. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 8 minuti.

Per il caramello base:

Cuocere insieme in una pentola fino a 155°. Versare su un foglio di carta da forno e prima che si raffreddi, tagliare in pastiglie. Frullare al mixer per ottenere una polvere.

Per le meline di caramello:

Dividere la polvere di caramello in tre parti, ad una aggiungere il tè, ad un'altra la polvere di lamponi e l'ultima resterà neutra. Spolverare sulla sagoma di meline adagiata su un foglio di silpat i tre caramelli, aiutandosi con uno setaccio piccolo e asciutto. Togliere la sagoma e scaldare in forno caldo a 180° per un minuto. Staccare il foglio di silpat e conservare in un luogo asciutto.

Per la salsa al lampone:

Mixare tutto insieme e poi passare al colino.

Per il crispy croccante di lamponi:

In una pentola scaldare lo zucchero. Unire il lampone liofilizzato e continuare a mescolare a fuoco lento, fino a cristallizzare lo zucchero.