

CODA D'ARAGOSTA CON MOUSSE DI RICOTTA DI BUFALA E LIMONE CANDITO

Ingredienti:

Per la sfogliata:

- 1000 g Farina 0
- 20 g Miele
- 20 g Sale
- 190 g Acqua

Per la paté a choux:

- 300 g Farina 00
- 10 g Sale
- 500 g Acqua
- 200 g burro
- 9 n. Uova

Per la meringa italiana:

- 80 g Albume
- 150 g Zucchero semolato
- 60 g Acqua

Per la mousse di ricotta:

- Ricotta di bufala gr. 400
- Zucchero a velo gr. 20
- Panna gr. 300
- Meringa italiana n. 3 cucchiari
- Gelatina di pesce n. 1 1/2
- Limoni canditi n. 1/2
- Caviale di cioccolato q.b.

Preparazione:

Per la sfogliata:

- impastare il tutto e passare finemente sotto la sfogliatrice
- con lo strutto formare un rollé e far riposare in frigo 24 ore
- stringere con le mani alla dimensione voluta e tagliare e far raffreddare bene
- riempire con la paté a choux.

Per la paté a choux:

- in un pentolino far bollire l' acqua, sale burro
- unire la farina e far cuocere per circa 5 minuti
- versare il composto nella planetaria e aggiungere una alla volta le uova

Per la meringa italiana:

- portare lo zucchero e l' acqua a 121°C
- versare negli albumi a fimo mentre stanno girando nella planetaria e far raffreddare

Per la mousse di ricotta:

- setacciare la ricotta, unire la meringa
- aggiungere la gelatina precedentemente sciolta
- in fine alleggerire con la panna montata precedentemente
- tagliare a dadini la buccia di limone
- aggiungere alla mousse e in file incorporare anche il caviale di cioccolato



Per la gelatina limone peperoncino e lavanda:

- 100 g succo di limone
- 80 g sciroppo 50%
- 95 g acqua
- 160 g panna fresca
- 1 n limone grattato
- 1,2 g agar agar

Ristorante Oliver Glowig