



MERINGA MORBIDA IN ZUPPETTA DI ANANAS E SORBETTO DI MENTA

Ingredienti:

Per la meringa morbida:

- 200 g albume
- 120 g zucchero

- 5 n uova
- 150 g zucchero
- 150 g farina

Per il sorbetto:

- 250 g zucchero
- 160 g glucosio
- 10 g Neutro
- 570 g acqua
- 10 g menta

Per le cialde:

- 250 g albume
- 300 g zucchero
- 300 g farina
- 100 g burro chiarificato

- q.b. purea di ananas

Preparazione:

Per la meringa morbida:

- montare albume con lo zucchero
- cucinare le meringhe al vapore a 83°C per 3 minuti

- montare uova e zucchero e aggiungere la farina
- cucinare il pan di spagna leggermente di più finché prende un colore quasi bruciato
- farlo raffreddare e frullare il tutto
- passare la meringa nel pan di spagna

Per il sorbetto:

- far bollire acqua, zucchero e aggiungere glucosio e neutro
- frullare le foglie di menta dentro
- fare un sorbetto nella macchina del gelato

Per le cialde:

- fare una meringa con albume e zucchero
- aggiungere burro e farina
- stendere le cialde sulle placche e cucinarli a 180°C

Ristorante Oliver Glowig