

“Crostatina al Limone con Sorbetto ai Frutti Rossi”

Tipologia piatto: Dessert

Tempi di preparazione: Circa 90 minuti

Tipo piatto: Piano 24 cm

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta frolla:

- 460 g farina
- 205 g burro
- 170 g zucchero a velo
- 3 uova
- 60 g farina di mandorle
- 4 g sale

Per la salsa ai frutti rossi:

- 100 g latte
- 45 g zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 25 g panna
- 25 g purea di frutti rossi

Per la crema al limone:

- 85 g zucchero a velo
- 65 g burro
- 2 tuorli d'uovo
- 20 g succo di limone
- 1 uovo intero
- la buccia di mezzo limone

Per il sorbetto ai frutti rossi:

- 200 g base di sorbetto
- 200 ml acqua
- 75 g polpa frutti rossi

Per la base del sorbetto ai frutti rossi:

- 500 ml acqua
- 200 g zucchero semolato
- 50 g glucosio
- 4 g neutro per gelati
- 25 g destrosio



Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) * * Michelin

Preparazione

Per la pasta frolla:

Aggiungere in una planetaria la farina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il sale ed il burro a temperatura ambiente. Lavorare gli ingredienti, aggiungendo anche le uova, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Avvolgere in pellicola e far riposare in frigo per almeno 2 ore.

Per la crema al limone:

Lavorare con un frullatore l'uovo, i due tuorli e lo zucchero a velo. Aggiungere poi il burro, precedentemente sciolto, e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. In ultimo aggiungere il succo di limone.

Rivestire gli stampini con la pasta frolla e riempire con il composto. Cuocere in forno a 170° per circa 15 minuti, il tempo utile per far addensare la crema

Per la salsa ai frutti rossi:

Lavorare con una frusta lo zucchero con il tuorlo. Aggiungere la panna, il latte, la purea di frutti rossi e portare sul fuoco. Cuocere fin quando la salsa avrà una consistenza sciropposa. Lasciare raffreddare e mettere da parte.

Per il sorbetto ai frutti rossi

Preparare la base per il sorbetto unendo in un pentolino l'acqua con lo zucchero. Lasciar riscaldare e successivamente aggiungere il glucosio, il neutro e il destrosio. Mescolare fino ad ottenere uno sciroppo denso. Miscelare l'acqua con la polpa dei frutti rossi e frullare il composto con la base di sorbetto appena preparata. Riporre il sorbetto così ottenuto in congelatore per 2 ore.

Composizione del piatto:

Disporre al centro del piatto la crostatina al limone. Utilizzare delle decorazioni di cioccolato bianco da adagiare sulla crostatina ed infine aggiungere una quenelle di sorbetto ai frutti rossi. Glassare il piatto con la salsa ai frutti rossi e servire.

