

Iginio Massari The Sweetman, la sfida della mousse alle fragole. VIDEO

massari-18-299f4c36

MOUSSE ALLE FRAGOLE

Ingredienti

Arrotolato

100 g di tuorli

90 g di zucchero

1 bustina di vanillina

150 g di albumi

50 g di zucchero

100 g di farina bianca 00 (setacciata)

Meringa italiana

100 g zucchero

40 g acqua

100 g albumi

Mousse

10 g gelatina in fogli

250 g purea di fragole

200 g panna fresca

Glassa decorativa

50 g di acqua

10 g di glucosio

150 g di zucchero

70 g di latte condensato

105 g di cioccolato bianco

6 g di gelatina in fogli

colorante rosso q.b.

Guarnizione

Ribes rosso q.b.

Cioccolato bianco q.b.

Foglioline di menta q.b.

Anice stellato q.b.

Preparazione

Arrotolato

Montare con un frullino elettrico i tuorli, la vaniglia con lo zucchero e in un'altra bacinella montare gli albumi a neve con lo zucchero. Unire tuorli e albumi montati con un cucchiaino a spatola, infine incorporare la farina, poco alla volta. Stendere la massa in un teglia foderata di carta forno e cuocere a 200°C per 7 minuti circa. Una volta raffreddata tagliare la dimensione giusta per lo stampo.

Meringa italiana

Porre sul fuoco moderato zucchero e acqua e lasciare bollire fino a raggiungere 118°/120°C. Montare intanto gli albumi e versare a filo lo sciroppo cotto abbassando al minimo la velocità. Aumentare la velocità leggermente e montare fino a raffreddamento.

Mousse

Idratare la gelatina in acqua fredda; scaldare una parte di purea a 60°C e sciogliere la gelatina. Aggiungere al resto della purea. Unire la meringa alla purea delicatamente, poco alla volta. Montare la panna e unire al resto senza smontare. Versare nello stampo in silicone la mousse e chiudere con il disco di arrotolato precedentemente tagliato.

Glassa decorativa

Idratare la gelatina con acqua fredda. Versare in un pentolino acqua, glucosio, zucchero e portare a 103°C. Togliere dal fuoco e versare la gelatina, il latte condensato, il cioccolato bianco e infine il colorante rosso. Lasciar intiepidire fino a 28/30°C e glassare la mousse.

Guarnizione

Decorare la mousse con cioccolato bianco a scaglie, ribes, foglioline di menta e anice stellato.

[Iginio Massari The Sweetman](#)