

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: fiore di visciole. VIDEO

borgnese-2-859be64c

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

Ospite: Sal De Riso

FIORE DI VISCIOLE

COSTO: basso

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:

Per Pan di Spagna al cacao:

300g Uova

150g Zucchero

75g Farina

75g Cacao

Ingredienti per panna montata:

500g Panna (36%)

50g Sciroppo di Zucchero

5g Kirsh 50% Vol.

Per inzuppitura all'amarena:

125g Acqua

38g Zucchero semolato

125g Kirsh 50% Vol.

125g Succo di amarena

Per mousse al cioccolato fondente:

125g Latte

12,5g Sciroppo di glucosio

115g Cioccolato fondente 64% Manjari

60g Cioccolato fondente 70% Guanaja

2,5g Gelatina in polvere

10g Acqua

250g Panna zuccherata 50%

12,5g Zucchero per panna

Per glassa all'amarena:

50g Zucchero

50g Destrosio

75g Glucosio 60 D.E.

95g Sciroppo di amarene (58°Brix)

140g Panna 35% M.G.
0,5g Colorante rosso idrosolubile
9g Gelatina in polvere
27g Acqua
25g Cioccolato fondente 70%
0,5g Sale
150g Gelatina neutra

Preparazione:

Per il Pan di Spagna:

Far montare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e il cacao setacciato. Cottura in forno a 165 ° c per 25 minuti.

Per la panna montata:

Montare la panna con lo sciroppo di zucchero e il Kirsh.

Per l' inzuppitura all'amarena:

Bollire l'acqua con lo zucchero per 30 secondi. Unire il succo di amarene e il Kirsh. Raffreddare. Per la mousse al cioccolato fondente: portare a bollore il latte con lo sciroppo di glucosio.

Versare sul cioccolato ed emulsionare con un mixer a immersione.

Unire la gelatina sciolta precedentemente reidratata con l'acqua e mixare di nuovo.

Quando il composto raggiunge la temperatura di 30° C, unire la panna semimontata.

Per la glassa all'amarena:

Cuocere tutti gli ingredienti tranne il cioccolato fondente, la gelatina e la gelatina neutra. Portare a una temperatura di 100°C e lasciar bollire per 3 minuti. Raffreddare la glassa a 60°C e unire la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda, il cioccolato fondente e la gelatina neutra. Mixare e lasciar raffreddare la glassa.

Per finire: Far stabilizzare una notte in frigorifero prima di utilizzare.

Glassare ad una temperatura di 30/32 gradi.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**