

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: profiteroles fior di fragole. VIDEO

borgnese-4-26447484

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

Ospite: Sal De Riso

PROFITEROLES FIOR DI FRAGOLE

COSTO: basso

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:

Per la pasta bigné:

125g Acqua

125g Burro

3g Sale

125g Farina

225g Uova intere

Per il crumble alle mandorle:

190g Farina

125g Burro

120g Zucchero a velo

38g Mandorle bianche in polvere

Per la crema pasticcera alla vaniglia:

175g Latte

75g Panna

90g Tuorlo d'uovo

75g Zucchero

17,5g Amido di mais

½ Bacca di vaniglia delle Isole Bourbon

1g Sale

125g Mascarpone

Per la panna montata alla vaniglia:

250g Panna

25g Zucchero

10g Infuso di vaniglia

Per la salsa di fragole:

250g Fragole

75g Zucchero

50g Glucosio

100g Zucchero
3g Pectina
3g Succo di limone
10g Gelatina
40g Acqua

Preparazione:

Per i bignè:

Bollire i primi tre ingredienti, aggiungere la farina setacciata e cuocere per qualche minuto a fuoco lento, rimestando con un cucchiaino di legno. Lasciare intiepidire la pasta in un contenitore largo e aggiungere tutte le uova in un colpo solo. Lavorare la pasta con un frustino elettrico fino a che non diventi liscia ed omogenea. Con un sacchetto da pasticceria con una punta liscia di diametro 7 mm, formare le i bignè piccoli come una nocciola. Cospargere sopra le briciole di crumble facendole aderire sui bignè. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti fino a quando non saranno ben gonfi dorati. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Per il crumble:

Mescolare la farina con lo zucchero e le mandorle bianche in polvere. Unire il burro freddo a pezzetti. Lavorare in planetaria con lo scudo alla seconda velocità fino a quando le polveri non saranno diventate delle briciole compatte. Utilizzare il crumble per ricoprire i bignè

Per la crema pasticcera: Bollire il latte e panna con la bacca di Vaniglia.

Mescolare i tuorli con lo zucchero, l'amido e il sale. Aggiungere il latte e panna bollente.

Cuocere la crema ed emulsionare con il mascarpone.

Lasciar raffreddare velocemente. A questa crema unire la panna montata alla vaniglia.

Per la panna montata:

Montare la panna con lo zucchero e unire l'infuso di vaniglia.

Per la salsa di fragole:

Frullare le fragole, lo zucchero e il glucosio. Riscaldare fino a 60°C e unire lo zucchero miscelato con la pectina. Cuocere la salsa fino a 100°C e unire il succo di limone. Aggiungere la gelatina sciolta precedentemente idratata in acqua fredda e filtrare.

Composizione:

In un bicchiere Martini colare uno strato di salsa di fragole, raffreddare in freezer e ricoprire con la crema pasticcera al mascarpone. Adagiare sopra i piccoli bignè. Cospargere con fragole fresche a cubetti e ricoprire con la crema pasticcera al mascarpone. Ripetere l'operazione fino al bordo del bicchiere. Decorare con cristalli di zucchero, ventagli di fragole e foglie di menta piperita.

