

SFERA DAL CUORE DI PASSION FRUIT E ARMONIA DEL CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 40 PEZZI

- 260g polpa di 12 frutti della passione
- 120g zucchero semolato
- 200ml acqua
- 4g colla di pesce
- 1 busta Preparato per Mousse al Cioccolato
- 1l latte freddo

PROCEDIMENTO

- Idratare la colla di pesce in un contenitore con acqua fredda in modo che possa coprire i fogli.
- Tagliare a metà i frutti della passione, recuperare la polpa gialla con i semi neri e versare con zucchero e acqua in un contenitore di pirex, coprire con pellicola.
- Mettere nel microonde massima potenza per 2 minuti, portare la polpa a 85°C senza farla arrivare a ebollizione. Aggiungere la gelatina idratata, mescolare e versare in mezze sferre piccole in silicone.
- Mettere in congelatore o abbattitore -20°C. In una planetaria versare il composto della busta, versare 1 litro di latte freddo, montare alla massima velocità per 5 minuti.
- Versare il composto negli appositi stampi a 3/4 del volume, disporre al centro premendo due inserti di passion fruit congelati dando la dimensione di una sfera.
- Chiudere lo stampo con l'apposito coperchio e riempire con la rimanente mousse.
- Congelare in abbattitore per un'ora; smodellare, glassare con cioccolato fondente e conservare in congelatore.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Mousse al Cioccolato