MOUSSE AI QUATTRO FORMAGGI CON CRUDITÉ DI ASPARAGI VERDI E SORBETTO DI PERE KAISER



INGREDIENTI PER 8 PERSONE

per il sorbetto

- 340g pere kaiser pelate e sbianchite in acqua e vino bianco
- 300g sciroppo di zucchero a 30 bome
- 1/4 buccia di lime grattugiato

per la mousse ai quattro formaggi

- 300g panna fresca sedimentata
- 250g Crema ai Quattro Formaggi
- 40g panna fresca per ammorbidire il tutto a bagnomaria
- 2 fogli colla di pesce preamollata in acqua fredda
- q.b. sale pepe
- 80g ricotta fresca vaccina passata al setaccio molto fine
- 10g salvia fresca sbianchita e tritata molto finemente

PROCEDIMENTO

per il sorbetto

- Con Pacojet: versare il tutto nel bicchiere portare a meno 25°C e pacossare. Metodo tradizionale in sorbettiera: passare tutto al minipinner e poi al colino cinese.

per la mousse ai quattro formaggi

- Incorporare la colla di pesce alla crema ai quattro formaggi stemperata a bagno maria.
- Aggiungere subito la ricotta e a ruota la salvia, il sale, il pepe e la panna semimontata, facendo molta attenzione a non stracciare il tutto.
- Far riposare un paio d'ore in frigo.
- Pulire 16 asparagi verdi, tagliarli a filange e condire leggermente con sale e un olio extra vergine meno intenso possibile.

per la composizione del piatto

- Con l'aiuto di due cucchiai fare una quenelle di mousse ai quattro formaggi.
- Guarnire con una foglia di salvia fresca.
- Usare gli asparagi come lettuccio per pallina di sorbetto, a sua volta guarnita con una fettina di pera disidratata.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema ai Quattro Formaggi