Iginio Massari The Sweetman, lingue di gatto con mousse di mirtilli

massari-2-d692187b

LINGUE DI GATTO CON MOUSSE DI MIRTILLI

Ingredienti

Lingue di gatto
50 g di zucchero a velo
50 g di burro
2 albumi
50 g di farina bianca tipo 0
Mousse
400 g di polpa di mirtilli
60 g di zucchero semolato o 30 g di stevia
10 g di gelatina in fogli
125 ml di panna fresca
65 ml di acqua
Foglie di menta fresca q.b.
Decorazioni
Lamponi e mirtilli q.b.
Foglioline di menta

Preparazione

Lingue di gatto
Lavorare il burro morbido con gli albumi, lo zucchero a velo e infine la farina; lasciar freddare il composto in frigo e poi stenderlo con una spatola su carta da forno formando dei rettangoli lunghi circa 20 cm e spessi 2 mm. Mettere tutto su una placca e infornare a 160° C per 8 minuti. Una volta

tolte le lingue dal forno, adagiarle attorno ad un mattarello in modo che formino dei cilindri. Farli così raffreddare e conservare in un contenitore ermetico fino all'utilizzo.

Mousse

Lavare i mirtilli, frullarli e passare la polpa in un colino a maglie fini. Lasciarla coperta in frigo. Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero e aggiungere la polpa di mirtilli, portando tutto a bollore. Unire la gelatina ammollata e ben strizzata e lasciar raffreddare. Quando è fredda, incorporare la panna semi-montata e le foglioline di menta tritate. Trasferire il tutto in una tasca con bocchetta grossa a stella.

Composizione

Mettere il cilindro in verticale nel piatto e riempire con la mousse di mirtilli. Decorare il tutto con qualche mirtillo intero e qualche fogliolina di menta.

Iginio Massari The Sweetman