Iginio Massari The Sweetman, la sfida della mousse alle fragole. VIDEO

massari-18-299f4c36

MOUSSE ALLE FRAGOLE

Ingredienti

Arrotolato
100 g di tuorli
90 g di zucchero
1 bustina di vanillina
150 g di albumi
50 g di zucchero
100 g di farina bianca 00 (setacciata)
Meringa italiana
100 g zucchero
40 g acqua
100 g albumi
Mousse
10 g gelatina in fogli
250 g purea di fragole
200 g panna fresca
Glassa decorativa
50 g di acqua
10 g di glucosio
150 g di zucchero
70 g di latte condensato
105 g di cioccolato bianco

6 g di gelatina in fogli
colorante rosso q.b.
Guarnizione
Ribes rosso q.b.
Cioccolato bianco q.b.
Foglioline di menta q.b.
Anice stellato q.b.

Preparazione
Arrotolato
Montare con un frullino elettrico i tuorli, la vaniglia con lo zucchero e in un'altra bacinella montare gli albumi a neve con lo zucchero. Unire tuorli e albumi montati con un cucchiaio a spatola, infine incorporare la farina, poco alla volta. Stendere la massa in un teglia foderata di carta forno e cuocere a 200°C per 7 minuti circa. Una volta raffreddata tagliatr la dimensione giusta per lo stampo.
Meringa italiana
Porre sul fuoco moderato zucchero e acqua e lasciare bollire fino a raggiungere 118°/120°C. Montare intanto gli albumi e versare a filo lo sciroppo cotto abbassando al minimo la velocità. Aumentare la velocità leggermente e montare fino a raffreddamento.
Mousse
Idratare la gelatina in acqua fredda; scaldare una parte di purea a 60°C e sciogliervi la gelatina. Aggiungere al resto della purea. Uniamo la meringa alla purea delicatamente, poco alla volta. Montare la panna e unire al resto senza smontare. Versare nello stampo in silicone la mousse e chiudere con il disco di arrotolato precedentemente tagliato.
Glassa decorativa
Idratare la gelatina con acqua fredda. Versare in un pentolino acqua, glucosio, zucchero e portare a 103°C. Togliere dal fuoco e versare la gelatina, il latte condensato, il cioccolato bianco e infine il colorante rosso. Lasciar intiepidire fino a 28/30°C e glassare la mousse.
Guarnizione
Decorare la mousse con cioccolato bianco a scaglie, ribes, foglioline di menta e anice stellato.

Iginio Massari The Sweetman