Alessandro Borghese Kitchen Sound: fiore di visciole. VIDEO

borghese-2-859be64c

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

Ospite: Sal De Riso

FIORE DI VISCIOLE

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:
Per Pan di Spagna al cacao:
300g Uova
150g Zucchero
75g Farina
75g Cacao
Ingredienti per panna montata:
500g Panna (36%)
50g Sciroppo di Zucchero
5g Kirsh 50% Vol.
Per inzuppitura all’amarena:
125g Acqua
38g Zucchero semolato
125g Kirsh 50% Vol.
125g Succo di amarena
Per mousse al cioccolato fondente:
125g Latte
12,5g Sciroppo di glucosio
115g Cioccolato fondente 64% Manjari
60g Cioccolato fondente 70% Guanaja
2,5g Gelatina in polvere
10g Acqua
250g Panna zuccherata 50%
12,5g Zucchero per panna
Per glassa all’amarena:
50g Zucchero
50g Destrosio
75g Glucosio 60 D.E.
95g Sciroppo di amarene (58°Brix)

140g Panna 35% M.G.
0,5g Colorante rosso idrosolubile
9g Gelatina in polvere
27g Acqua
25g Cioccolato fondente 70%
0,5g Sale
150g Gelatina neutra

Preparazione:
Per il Pan di Spagna:
Far montare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e il cacao setacciato. Cottura in forno a 165 ° c per 25 minuti.
Per la panna montata:
Montare la panna con lo sciroppo di zucchero e il Kirsh.
Per l' inzuppitura all'amarena:
Bollire l'acqua con lo zucchero per 30 secondi. Unire il succo di amarene e il Kirsh. Raffreddare. Per la mousse al cioccolato fondente: portare a bollore il latte con lo sciroppo di glucosio.
Versare sul cioccolato ed emulsionare con un mixer a immersione.
Unire la gelatina sciolta precedentemente reidratata con l'acqua e mixare di nuovo.
Quando il composto raggiunge la temperatura di 30° C, unire la panna semimontata.
Per la glassa all'amarena:
Cuocere tutti gli ingredienti tranne il cioccolato fondente, la gelatina e la gelatina neutra. Portare a una temperatura di 100°C e lasciar bollire per 3 minuti. Raffreddare la glassa a 60°C e unire la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda, il cioccolato fondente e la gelatina neutra. Mixare e lasciar raffreddare la glassa.
Per finire:Far stabilizzare una notte in frigorifero prima di utilizzare.
Glassare ad una temperatura di 30/32 gradi.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno