Alessandro Borghese Kitchen Sound: profiteroles fior di fragole. VIDEO

borghese-4-26447484

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

Ospite: Sal De Riso

PROFITEROLES FIOR DI FRAGOLE

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:
Per la pasta bignè:
125g Acqua
125g Burro
3g Sale
125g Farina
225g Uova intere
Per il crumble alle mandorle:
190g Farina
125g Burro
120g Zucchero a velo
38g Mandorle bianche in polvere
Per la crema pasticcera alla vaniglia:
175g Latte
75g Panna
90g Tuorlo d’uovo
75g Zucchero
17,5g Amido di mais
½ Bacca di vaniglia delle Isole Bourbon
1g Sale
125g Mascarpone
Per la panna montata alla vaniglia:
250g Panna
25g Zucchero
10g Infuso di vaniglia
Per la salsa di fragole:
250g Fragole
75g Zucchero
50g Glucosio

100g Zucchero
3g Pectina
3g Succo di limone
10g Gelatina
40g Acqua

Preparazione:
Per i bignè:
Bollire i primi tre ingredienti, aggiungere la farina setacciata e cuocere per qualche minuto a fuoco lento, rimestando con un cucchiaio di legno. Lasciare intiepidire la pasta in un contenitore largo e aggiungere tutte le uova in un colpo solo. Lavorare la pasta con un frustino elettrico fino a che non diventi liscia ed omogenea. Con un sacchetto da pasticceria con una punta liscia di diametro 7 mm, formare le i bignè piccoli come una nocciola. Cospargere sopra le briciole di crumble facendole aderire sui bignè. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti fino a quando non saranno ben gonfi dorati. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
Per il crumble:
Mescolare la farina con lo zucchero e le mandorle bianche in polvere. Unire il burro freddo a pezzetti. Lavorare in planetaria con lo scudo alla seconda velocità fino a quando le polveri non saranno diventate delle briciole compatte. Utilizzare il crumble per ricoprire i bignè
Per la crema pasticcera: Bollire il latte e panna con la bacca di Vaniglia.
Mescolare i tuorli con lo zucchero, l'amido e il sale. Aggiungere il latte e panna bollente.
Cuocere la crema ed emulsionare con il mascarpone.
Lasciar raffreddare velocemente. A questa crema unire la panna montata alla vaniglia.
Per la panna montata:
Montare la panna con lo zucchero e unire l'infuso di vaniglia.
Per la salsa di fragole:
Frullare le fragole, lo zucchero e il glucosio. Riscaldare fino a 60°C e unire lo zucchero miscelato con la pectina. Cuocere la salsa fino a 100°C e unire il succo di limone. Aggiungere la gelatina sciolta precedentemente idratata in acqua fredda e filtrare.
Composizione:
In un bicchiere Martini colare uno strato di salsa di fragole, raffreddare in freezer e ricoprire con la crema pasticcera al mascarpone. Adagiare sopra i piccoli bignè. Cospargere con fragole fresche a cubetti e ricoprire con la crema pasticcera al mascarpone. Ripetere l'operazione fino al bordo del bicchiere. Decorare con cristalli di zucchero, ventagli di fragole e foglie di menta piperita.

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