

FRAGOLA, LIME E VANIGLIA NOROHY



PER 20 PIATTI

PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Burro	200g
Sale	3,3g
Farina di mandorle	100g
Zucchero a velo	100g
Uova	83g
Farina T55	400g
Scorza di lime non trattato macinata	1 pz.
Baccello di vaniglia NOROHY	1 pz.

Ammorbidire il burro, **incorporare** lo zucchero a velo, la farina setacciata, il sale, la farina di mandorle, la vaniglia, la scorza di lime tritata, quindi terminare con le uova.

Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno a uno spessore di 2 mm.

Posizionare i fogli nel congelatore, **ritagliare** delle strisce alte 2 cm e lunghe 20 e 24 cm, **posizionarle** su cerchi perforati leggermente unti di 18 cm di diametro.

Cuocere a 160°C per circa 12 minuti.

CREMA MASCARPONE VANIGLIA

1°FASE — CREMA PASTICCERA

Latte	250g
Zucchero	50g
Tuorli	63g
Panna in polvere	24g

Portare a ebollizione il latte intero, **versare** sul composto di tuorli, zucchero e panna in polvere, quindi **cuocere** la preparazione fino ad ottenere una crema pasticcera.

Raffreddare rapidamente.

2° FASE

Panna liquida 35%	540g
Tuorli	100g
Zucchero	76g
Gelatina in fogli oro	12g
Mascarpone	500g
Crema pasticcera	240g
Baccelli di vaniglia NOROHY	3 pz.

Preparare una crema inglese con la panna liquida, la vaniglia, i tuorli e lo zucchero. **Aggiungere** la gelatina precedentemente ammorbidita, quindi **aggiungere** questa crema a 240g di crema pasticcera e al mascarpone nel frullatore. **Mixare** il tutto.

Trasferire in un recipiente, poi **mettere** al fresco.

SORBETTO LIME / VANIGLIA

Acqua	300g
Zucchero invertito	19g
Zucchero semolato	140g
Glucosio atomizzato	71g
Super neutrose	5g
Succo di lime filtrato	240g
Scorza di lime non trattato	1 pz.
Baccello di vaniglia NOROHY	1 pz.

Scaldare l'acqua e metà dello zucchero semolato a 40°C, quindi unire il resto delle polveri, la scorza e la vaniglia tagliata a metà e raschiata, cuocere a 83°C.

Mettere lo sciroppo al fresco e **lasciare riposare** per 12 ore.

Filtrare, quindi **aggiungere** il succo di lime, **mixare** con un frullatore a immersione e **mettere** in un recipiente Pacojet.

Mettere nel congelatore.

Mantecare al momento di servire.

MARMELLATA DI FRAGOLE

Fragole Cléry	600g
Zucchero	90g
Succo di lime	60g
Zucchero	12g
Pectina NH	6g
Baccello di vaniglia NOROHY	1 pz.

Tagliare a brunoise le fragole, **mescolarle** con 90g di zucchero e la vaniglia, **cuocere** fino ad ottenere la consistenza di una composta, **aggiungere** 12g di zucchero mescolati con la pectina NH, quindi **portare** a ebollizione.

Terminare con il succo di lime filtrato.

Riporre al fresco.

SCORZE DI LIME CONFIT

Lime non trattati	2 pz.
Zucchero	100g
Acqua	200g

Rimuovere la scorza ai lime, **tagliarla** finemente a julienne. **Sbollentare** le scorze per 3 volte.

Far bollire l'acqua e lo zucchero, quindi **cuocere** le scorze delicatamente fino a quando non diventano traslucide.

SCIROPPO PER INZUPPARE I BASTONCINI DI LIME

Acqua	625g
Zucchero	315g
Lime	6 pz.
Baccello di vaniglia NOROHY	1 pz.

Preparare uno sciroppo con gli ingredienti.

Lasciar raffreddare.

Lasciar riposare l'insieme per 12 ore.

Tagliare dei bastoncini di lime e metterli sotto vuoto con lo sciroppo preparato. **Conservare** al fresco.

SALSA DI FRAGOLE

Purea di fragole	500g
Nappage absolu cristal	500g

Ridurre la purea di fragole a 200g, **mixare** con il nappage absolu cristal, quindi **trasferire** in una pipetta per la finitura.

VINAIGRETTE AL LIME

Olio d'oliva	120g
Succo di lime	70g
Miele di millefiori	30g
Fragole Cléry	500g

Preparare una vinaigrette con olio d'oliva, succo di limone e miele.

Condire le fragole precedentemente tagliate in quarti.

MONTAGGIO & FINITURA

Posizionare in maniera sfalsata i semicerchi di pasta sablé, lasciando uno spazio tra i due.

In questo spazio, **disporre** con una tasca la crema di mascarpone alla vaniglia e la composta di fragole, in alternanza.

Al di sopra, **adagiare** le fragole condite, bastoncini e le scorze di lime.

Aggiungere qualche fogliolina di basilico limone, dei puntini di salsa di fragole e **per finire** una quenelle di sorbetto lime/vaniglia.

Cospargere il dessert con della vaniglia in polvere preparata con i baccelli usati, essiccati e poi mixati.