ZUCCOTTO DI BAVARESE AL MANDARINO CON SALSA AL COINTREAU



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

500 ml Coulis di Mandarino tardivo di Ciaculli - DF0X

Ingredienti

5 (per base al biscotto) Uova

100 g Farina

100 g (per base al biscotto) - 150 g (per bavarese) Zucchero

1 (per base l biscotto) - 1 (per bavarese) Bustina vanillina

q.b. Scorza di limone

q.b. Colorante rosso e blu per pasticceria

300 ml Latte

5 (per bavarese) Tuorli d'uovo

16 g Colla di pesce

1/2 lt Panna montata

1 Cucchiaino di fecola di patate

q.b. Zucchero di canna

q.b. Acqua

a piacere Succo di arancia

q.b. Cointreau

Procedimento

Per 12 persone

Per la base-biscotto arrotolato: montare i tuorli con zucchero e vanillina e scorza di limone, togliere dalla planetaria e aggiungere la farina setacciata e gli albumi montati a neve. Tenere da parte un po' di impasto, dividerlo in due ciotole, colorarne uno di rosso e uno di blu (diventerà verde unendolo al giallo delle uova). Stendere l'impasto neutro in uno strato sottile su una placca da forno foderata da carta da forno, riporre gli impasti colorati in due sac à poche. Cuocere in forno a 150°C per circa 10 minuti. Togliere dal forno, coprire la base con una teglia in modo che il biscotto rimanga umido ed elastico.
Per la bavarese: montare i tuorli con zucchero, vanillina e fecola di patate. Scaldare il latte, versarlo nel composto d'uova frustando velocemente e metterlo a bagnomaria (Crema Inglese). Montare con un cucchiaio di legno fino a che il composto vela il cucchiaio. Quando è cotto aggiungere la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e frustare velocemente, filtrare e lasciare raffreddare. Aggiungere la Coulis di mandarino e la panna montata. Rivestire uno stampo con la pellicola, foderare con la base di biscotto arrotolato tenendo la parte colorata a contatto con la pellicola. Versare la bavarese e riporre in frigo per solidificare per 6-8 ore. Scodellare e servire con salsa al Cointreau e frutta fresca.
Per la salsa: caramellare lo zucchero in poca acqua e aggiungere succo di arancia, Cointreau, un po' d'acqua e far evaporare l'alcol mantenendo il tutto liquido.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)