

Dolci estivi



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

150 gr di polpa di anguria
150 gr di polpa di melone
200 gr di acqua gasata
3 fogli di colla di pesce
100 gr di zucchero
300 gr di ciliegie
125 gr di pane in cassetta
120 gr di latte fresco
½ limone solo a scorza
1 pizzico di sale
60 gr di farina di mandorle
2 tuorli d'uovo
3 albumi
60 gr. di burro
65 gr. di zucchero semolato
20 gr. di zucchero semolato

4 pesche gialle
150 gr di riso
100 gr di zucchero semolato
50 gr di miele
250 gr di latte
75 gr di burro

Istruzioni per la preparazione

Bicchierino di gelatine e anguria

Togliere il coperchio superiore di protezione prese e montare la centrifuga; estrarre separatamente il succo di anguria e poi quello di melone. Conservarli separati in due ciotole diverse e riposizionare il coperchio superiore. Nel frattempo ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Nella ciotola inox versare l'acqua e lo zucchero impostando la temperatura a 100°C a fase di mescolamento 2; raggiunta la temperatura aggiungere la gelatina strizzata e avviare la fase di mescolamento 1. Versare metà sciroppo sul succo di anguria e il restante su quello di melone. Colare 2 cm. in un bicchierino di gelatina al melone e far rapprendere in frigorifero, attendere che la gelatina si sia ben rappresa e colare altri 2 cm. di gelatina d'anguria, coprire con carta pellicola e ritirare in frigorifero.

Clafoutis alle ciliegie

Lavare e snocciolare le ciliegie; a parte eliminare la crosta dal pane per ottenere solo l'interno e immergerlo nel latte ad ammorbidire. Montare il food processor con la sua lama ed aggiungervi la mollica del pane ammorbidita, il latte, la scorza di limone, un pizzico di sale, la farina di mandorle, i tuorli d'uovo, 130 gr di zucchero e il burro morbido. Lavorare fino ad avere un composto omogeneo. Conservare da parte in una "bowl". Nella ciotola inox montare gli albumi a neve con 40 gr di zucchero semolato, utilizzando la frusta a filo grosso. Incorporarli delicatamente al composto ottenuto in precedenza. Imburrare e infarinare gli stampi prescelti e disporre uno strato di ciliegie; coprire con l'impasto e cuocere in forno a 180°C fino a colorazione.

Tortino di riso e pesche

Nella ciotola inox adagiare le pesche a pezzi, 50 gr di burro e 70 gr di zucchero, quindi montare il gancio a mezza luna per la cottura. Avviare la cottura impostando la temperatura su 90°C e fase di mescolamento 2. Di tanto in tanto bagnare con il sughetto e proseguire la cottura fino a quando le pesche risulteranno morbide ma ancora consistenti. Conservare coperto con un piatto fino all'utilizzo.

Montare il gancio a mezza luna per la cottura; nella ciotola inox cuocere il riso con tutti gli ingredienti tranne il burro che si userà per mantecarlo alla fine. Impostare la temperatura a 120°C e il conto alla rovescia su 16 minuti con fase di mescolamento 3; infine aggiungere il burro e avviare la mantecatura per 1 minuto, tenendo premuto il tasto Pulse per ovviare alla sicurezza dei 60°C.

In uno stampo cilindrico con diametro di cm. 4 e altezza di cm. 5 adagiare sul fondo dei cubetti di pesca arrosto aggiungere il riso cercando di pressare leggermente per non creare buchi di aria, coprire e ritirare in frigorifero.

Montaggio finale del piatto

Disporre su ciascun piatto un bicchierino di gelatina, un tortino di riso alle



club

pesche e un piccolo clafoutis alle ciliegie. Decorare con frutta fresca e spolverizzare con zucchero a velo.