

Soffice meringa agli agrumi con sorbetto



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

210 gr di albume
130 gr di zucchero semolato
500 gr di panna fresca
55 gr di rossi d'uovo
65 gr di zucchero
4 arance
375 gr di acqua
3 arance solo le scorze
320 gr di zucchero semolato.
1 cucchiaino da caffè' di stabilizzante per gelati
1 lime
40 gr di Cointreau
Burro e zucchero per gli stampini

Istruzioni per la preparazione

Sorbetto di arancia

Inserire lo spremiagrumi e spremere separatamente gli agrumi; conservare il succo separatamente. Pesare 750 ml di succo d'arance. Collocare il gancio a



mezza luna per la cottura e versare nella ciotola inox l'acqua, il succo di arancia e le scorze e lo zucchero. Avviare la cottura impostando la temperatura a 100°C con fase di mescolamento 1 inserendo il coperchio paraspruzzi. Al raggiungimento della temperatura interrompere la cottura e aggiungere il liquore, lo stabilizzante e il succo di lime. Filtrare attraverso un setaccio, raffreddare a temperatura ambiente e versare nella gelatiera per la successiva mantecazione.

Salsa inglese

Montare il gancio a mezza luna per la cottura; nella ciotola inox mettere i tuorli e lo zucchero ed avviare a velocità 4 fino a che non siano ben incorporati. Aggiungere il latte e la panna freddi e impostare la temperatura a 85°C con fase di mescolamento 1. Raggiunta la temperatura impostare il conto alla rovescia su 5 minuti. Conservare coperta con pellicola alimentare fino al suo utilizzo.

Meringhe soffici

Inserire la frusta a filo grosso. Nella ciotola inox versare gli albumi e lo zucchero insieme; iniziare a lavorare alla velocità 2. Quando inizia a schiumare aumentare la velocità gradualmente fino a 5 per montare gli albumi a neve. Suddividere l'impasto in 12 stampini da cre'me caramel imburrati e inzuccherati e farli cuocere in forno a vapore a 90° oppure a bagnomaria in forno ventilato a 120° fino a raggiungere il doppio del volume iniziale. Levare dal forno e raffreddare.

Montaggio del piatto:

In una "coppa Martini" stendere sul fondo 3 spicchi di arancio pelato a vivo, adagiarvi sopra la pallina di sorbetto e sopra la meringa divisa in due, colare la salsa inglese quanto basta per coprire interamente il sorbetto e un po' la meringa. Guarnire con delle mandorle caramellate ben distribuite sulla meringa e servire immediatamente.