

Partner

È UNA TORTA SOLARE, DAI COLORI ACCATTIVANTI E DAL GUSTO CHE FA INNAMORARE, PROPRIO COME LA CANZONE SUNRISE DEI SIMPLY RED DA CUI PRENDE IL NOME. LA CREMA AL MASCARPONE E LAMPONE LA RENDE DELICATA E PIACEVOLE, LA FRAGOLA ABBINATA ALLE MERINGHETTE DIVERTENTE DA MANGIARE



CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
ALESSANDRO SERVIDA PASTICCERIA,
PANTIGLIATE (MI)
www.alessandroservida.com



IN COLLABORAZIONE CON **MOLINO GRASSI** - FOTO **CARLO CASELLA**

Sunrise

Composizione

- pasta frolla cacao e mandorle
- crema al mascarpone e lamponi
- gelatina da spruzzo q.b.
- pasta di mandorle q.b.
- confettura di lamponi q.b.

Ingredienti

per la pasta frolla cacao e mandorle

- burro g 330
- zucchero g 270
- uova g 155
- sale g 7
- polvere di mandorle g 90
- cacao g 50
- farina "Pan di Spagna" Molino Grassi g 180
- farina "Pan di Spagna" Molino Grassi g 465

per la crema al mascarpone e lamponi

- lamponi purea zuccherata 10% g 230
- gelatina in polvere g 5
- acqua g 25
- panna 38% g 460
- zucchero a velo g 60
- mascarpone g 120

Procedimento

Pasta frolla cacao e mandorle

Impastare il burro morbido con lo zucchero, quando è omogeneo inserire le uova e il sale. Unire la polvere di mandorle e i 180 g di farina; quando l'impasto si è composto unire la seconda parte di farina precedentemente setacciata con il cacao.

Crema al mascarpone e lamponi

Scaldare la purea di lamponi, unire lo zucchero e la gelatina reidratata. Mixare, poi inserire la panna e il mascarpone e mixare di nuovo. Far stabilizzare una notte in frigorifero; una volta stabilizzata montare il composto e utilizzare.

Gelatina da spruzzo

Portare la gelatina e l'acqua a 80°C e mixare.

Montaggio e finitura

Creare un fondo con la frolla al cacao e mandorle. Una volta cotto inserire uno strato leggerissimo di pasta di mandorle sul fondo e spalmare un leggero strato di confettura di lamponi. Montare la crema di lamponi e mascarpone e inserirla nel fondo frolla fino al bordo. Sempre con la crema creare degli spuntoni sulla superficie. Mettere in freezer per 3 ore; togliere dal freezer e spruzzare con la gelatina a 80°C. Decorare con fragole fresche e meringhette.

WWW.MOLINOGRASSI.IT

QB ANDINA

Conosciuta anche come "grano delle Ande", la quinoa è uno pseudo-cereale che cresce dal nord dell'Ecuador fino al sud della Bolivia. Ha un'origine antica: era il principale alimento nella dieta della civiltà Inca già 5000 anni fa. Contiene aminoacidi essenziali per il nostro organismo e buone quantità di potassio, magnesio, calcio, fosforo e ferro. Per questo, aggiunta alla farina tipo 1 e al farro integrale, ricco di fibre, dà vita a una farina unica come

QB ANDINA: una miscela ideale per ogni preparazione, sia dolce sia salata.

