

Friabili gusci ripieni alla spuma di mirtilli selvatici della Valle Bedretto, morbido cheesecake, scorzetta di cedro candita – La ricetta



Una ricetta di Lorenzo Albrici, chef del ristorante Locanda Orico.

Preparazione



Tempo richiesto ca. +2 ore



Difficoltà Difficile - Per professionisti



Dosi 5 persone

Caratteristiche



Piatto Dolce - Gusci ripieni



Prodotto tipico Mirtilli selvatici - Km 0



Adatto in Estate - Per serate speciali

INGREDIENTI

Gusci

- 125 g zucchero
- 40 g farina
- 30 g albume

Mousse mirtilli

- 2.5 dl polpa di mirtilli cotta
- 120 g zucchero
- 1.5 dl acqua
- 4 pz. fogli di gelatina
- 0.5 l panna

Cheesecake

- 200 g philadelphia
- ½ baccello di vaniglia
- 40 g zucchero a velo
- 50 ml panna
- 2.5 fogli di gelatina

Gusci**PROCEDIMENTO**

1. Mischiare nella bastardella;
2. Versare nella sac a p \hat{o} che;
3. Formare dei cerchi sulla teglia (grandezza come una moneta da 1 franco circa);
4. Cuocere nel forno (sopra e sotto) a 160 °C per circa 10 minuti.

Mousse mirtilli

1. Far sciogliere acqua e zucchero fino a creare uno sciroppo;
2. Aggiungere la polpa di mirtilli e la gelatina in fogli, precedentemente ammorbidita in acqua fredda;
3. Mischiare il tutto e aspettare il completo raffreddamento;
4. Aggiungere infine la panna montata;
5. Mischiare il tutto.

Cheesecake

1. Riscaldare la panna;
2. Aggiungere i fogli di gelatina, precedentemente messi in acqua fredda;
3. Mischiare alla massa di philadelphia;
4. Riempire la forma con il composto e lasciare raffreddare.

Impiattare

Comporre il piatto come da foto.