

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pan di spagna salato alla mousse di salmone e gamberi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



limone verde

capperi

sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 La prima cosa da fare è il pds salato: montare a spuma 4 uova con un cucchiaino di sale e aggiungere delicatamente 110 g di farina setacciata



2



3



4

Versare il composto in una teglia imburrata di 35x 40 cm e infornare, a 180°, per una decina di minuti e poi lasciarlo raffreddare.



5



6

quindi ho frullato 40 gr di burro freddo con 65 gr di salmone affumicato, ho aggiunto continuando a frullare 150 gr di ricotta vaccina, 100 gr di mascarpone e 100 di philadelphia, una macinata di pepe nero e un pizzico di sale.



7



8

Poi bisogna preparare una emulsione con 4 parti di acqua e una di olio evo, e con uno spruzzino ho nebulizzato abbondantemente il pds, diviso in due parti,



9

con metà mousse ho spalmato la prima metà di pds, cercando di livellarlo,



10 Va coperto con l'altro pan di spagna, ben nebulizzato anche questo, e ci va spalmato sopra la restante mousse, livellandola con una spatola per dolci, e poi va messo in frigo una mezz'oretta a rassodare.



11

Poi si decora con code di gamberi, sbollentati in acqua acidulata, sale e pepe, fette sottili di pomodoro e di limone verde, e qualche capperi.



12



13



14

