

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo ai ribes

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un semplice semifreddo ai ribes, impreziosito con una gelè non dolcissima, veramente una semplice e fresca soluzione per decorare e al contempo fornire una variazione di nota del sapore, sfruttando la naturale acidità del ribes.

INGREDIENTI

RIBES 175 gr

MERINGA ITALIANA 98 gr

PANNA 225 gr

PER CIRCA 280 G DI MERINGA ITALIANA

ZUCCHERO 140 gr

ACQUA 37 gr

ALBUME 82 gr

GLUCOSIO liquido o in polvere - 27 gr

PER DECORARE, GELÈ AI RIBES

RIBES purea - 250 gr

COLLA DI PESCE 8 gr

GLUCOSIO 30 gr

SUCCO DI LIMONE o acido citrico - 1

cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la meringa italiana: portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero ed il glucosio fino a che lo sciroppo raggiunga i 121°C.



- 2 Montate gli albumi versando lo sciroppo caldo a filo e continuando a montare fino a quando il composto raggiunga la temperatura ambiente.



3 Nel frattempo frullate i ribes così da ottenere una purea.



4 Incorporate la purea di ribes nella meringa italiana mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



5 Montate la panna ed incorporate anch'essa sempre mescolando dal basso verso l'alto.



6 Versate il semifreddo ai ribes negli stampi monoporzione o in uno stampo rettangolare e riponete in freezer per almeno 2 ore prima di servire, livellando la superficie e rimuovendo il semifreddo in eccesso.



7 Nel frattempo preparate la gelè ai ribes.

Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 5 minuti.

Fate scaldare una piccola parte della purea di ribes al microonde.

Quando calda, unitevi la colla di pesce che si scioglierà al calore e il glucosio; mescolate per amalgamare.



8 Unite, a questo punto, il resto della purea di ribes.



9 Versate la gelè in uno stampo in modo tale da ottenere uno strato di circa 1/2 cm.



10 Mettete il tutto in freezer a solidificare.

Sformate il semifreddo e decoratelo con cubetti di gelè.