

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse all'arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **mousse all'arancia**, è un dolce al cucchiaio fresco, facile e adatto a qualsiasi occasione da quelle più formali a quelle più informali.

Cosa serve? Sicuramente dovrete procurarvi delle arance dolci e aromatiche perchè proprio il loro sapore caratterizzerà questo dolce e poi, con un pochino di pazienza e di pratica avrete una mousse da far invidia a qualsiasi pasticceria! Se amate i dolci al cucchiaio, ve ne proponiamo un altro delizioso:

[cioccolato e rum.](#)

INGREDIENTI

SUCCO D'ARANCIA 500 ml

UOVA 4

ZUCCHERO 120 gr

MAIZENA 40 gr

PANNA 200 ml

PER LA PASTA SABLÉ

BURRO a pomata - 280 gr

MANDORLE macinate - 150 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO DI CANNA Muscovado - 170 gr

FARINA 00 250 gr

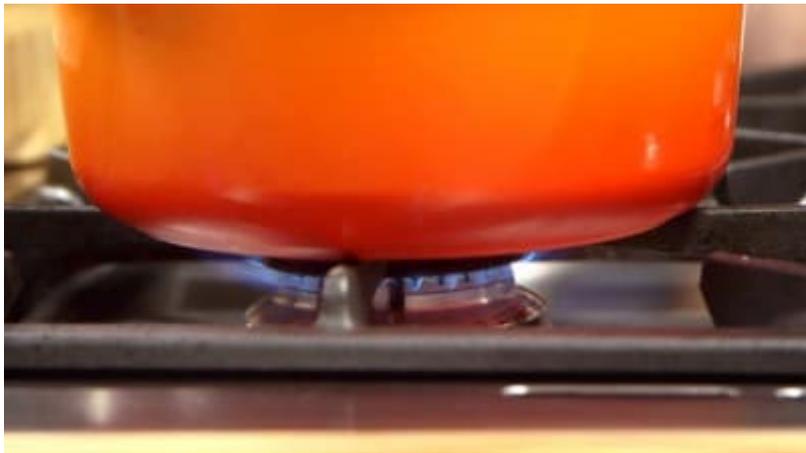
SALE 2 pizzichi

PER DECORARE

SCORZA DI ARANCIA CANDITA

PREPARAZIONE

- 1 Versate il succo d'arancia in un pentolino passandolo attraverso un setaccio a maglie fini, accendete il fuoco e fate scaldare.



- 2 Nel frattempo sbattete i tuorli insieme ad 80 g di zucchero e alla maizena setacciata.





- 3** Quando il succo d'arancia è caldo, versatevi il composto di tuorli e mescolate velocemente con la frusta.

Fate addensare per circa 3 minuti o fino al raggiungimento della densità desiderata.



- 4** Trasferite la crema in una ciotola e incorporate la scorza grattugiata di un'arancia. Coprite la crema con un foglio di pellicola a contatto e fatela freddare completamente.



- 5 Mentre la crema si raffredda montate gli albumi a neve con lo zucchero rimasto e montate la panna ma non completamente, non dovrà essere ferma.



- 6 Riprendete la crema e ammorbiditela con un cucchiaino di albumi montati, quindi aggiungete il resto degli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.



- 7** Unite, infine, la panna semi-montata mescolando sempre dal basso verso l'alto. Riponete in frigorifero coperta con della pellicola trasparente per 1 o 2 ore.





8 Dedicatevi, ora, alla preparazione della pasta sablé: riunite in una ciotola il burro a pomata e la farina di mandorle e mescolate.

Aggiungete lo zucchero di canna e le uova mescolando sempre dopo ogni aggiunta.





- 9 Versate la farina sul piano di lavoro e fate un buco nel centro. Versate nel buco il composto a base di burro ed incorporatevi via via la farina fino ad ottenere un composto omogeneo.



10 Trasferite l'impasto in un foglio di carta forno, appiattitelo e mettetelo a freddare in frigorifero per almeno 30 minuti.





11 Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo sottile tra due fogli di carta forno.



12 Infornate la pasta stesa in forno a 180°C per 12-15 minuti lasciandola tra i due fogli di carta forno.

Successivamente lasciatela freddare.



13 Ora non dovrete che spezzettare e sbriciolare grossolanamente la pasta sablé e versatene un po' sul fondo dei bicchieri di servizio.



14 Riprendete, infine la mousse e riempite i bicchieri. Decorate a piacere ciascun bicchiere con una scorza d'arancia candita.



CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso preparare questa ricetta?

Puoi preparare la crema anche ore prima, e poi l'assembli al momento opportuno, poco prima di servire.