

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parfait agli agrumi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Parfait agli agrumi: un semifreddo che definire profumato è dir poco! Arancia, pompelmo e limone renderanno questo dolce gelato un perfetto fine pasto per qualunque occasione, dal pranzo più raffinato alla cena tra amici...

PER LA BASE (PÂTE A BOMBE)

ZUCCHERO 130 gr

ACQUA 36 gr

TUORLO D'UOVO circa 5 - 100 gr

PER IL PARFAIT

PANNA 400 ml

ARANCE biologica - 1

POMPELMO biologico - 1

LIMONE biologico - 1

CEDRO CANDITO 30 gr

ARANCIA CANDITA 20 gr

PREPARAZIONE

1 Lavate gli agrumi, asciugateli, prelevate le scorze e tritatele finemente.



- 2 Fatele scottare in un tegame con acqua in ebollizione, sgocciolatele e mettetele in una ciotolina.



- 3 Tritate il cedro e l'arancia candita, uniteli alle scorze e mescolate.

Portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e continuate a far bollire fino a raggiungere i 121°C.



- 4 Montate i tuorli versadovi lo sciroppo caldo a filo; continuate a montare fino a quando il composto non sarà tornato a temperatura ambiente.



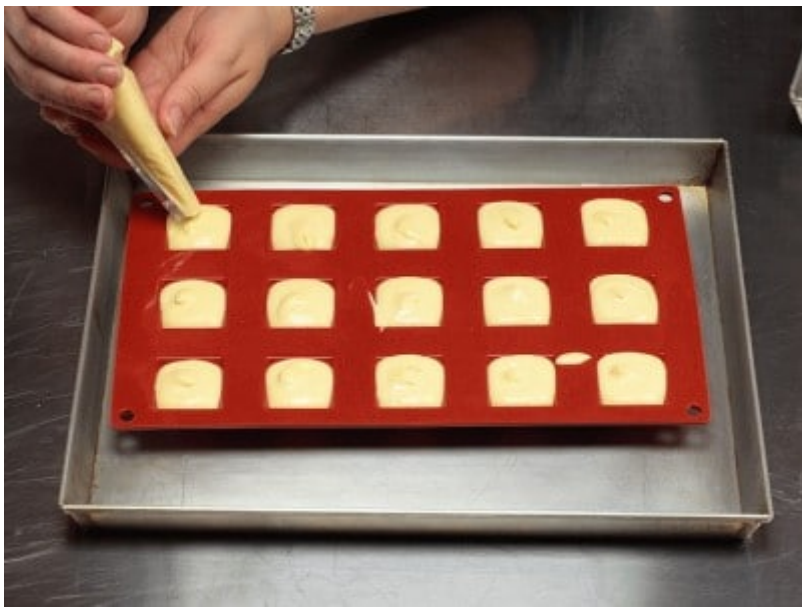
- 5 Incorporate le scorze d'agrumi tritate.



6 Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto.



7 Versate il semifreddo in uno stampo rettangolare o in stampi monoporzione e riponete il tutto in freezer per almeno 2 ore prima di servire.



- 8 Al momento di servire immergete per un attimo lo stampo in acqua calda, capovolgete il parfait su un piatto da portata e servite.