



Biancomangiare

Categoria dessert a cucchiaio

Pax

Reperti Pâtissier

Metodi di cottura

Mise en place bacinella, cutter, casseruola, spatola, chinoise, stamigna, stampini oppure stampo per charlotte, vassoio

Ingredienti

Mandorle dolci sbucciate g 500

Mandorle amare n 4

Latte lt 1

Zucchero g 300

Panna montata lt 1

Fogli di gelatina n 14

Procedimento

Sbollentare le mandorle, pelarle e pestarle al cutter aggiungere qualche cucchiaio di latte per evitare che facciano olio, quindi unirle al latte e allo zucchero e passarle sul fuoco. Al primo bollore, ritirare il composto dal fornello, incorporare la gelatina, ammollata in acqua fredda e sciolta a bagnomaria, e passare il tutto alla stamigna torcendo forte in modo da recuperare tutto il succo delle mandorle. Lasciare raffreddare rimstando di tanto in tanto, quando la gelatina comincerà a condensarsi, unire la panna montata con qualche goccia di kirsch, incorporando bene, mettere il composto negli stampi con il fondo coperto di gelatina alla frutta molto chiara e, al momento di servirlo, sformarlo su piatto rotondo.

