

ZUPPETTA DI FRUTTA NUMERATA

Ingredienti:

Per il biscotto di lamponi:

- 300 g farina
- 100 g zucchero a velo
- 20 g polvere di lampone liofilizzato
- 225 g burro morbido
- 15 g albumi freschi
- 1 pizzico sale

Per la gelatina di limone:

- 200 g succo di limone fresco
- 100 g zucchero
- 2,8 g agar agar

Per i numeri di ananas:

- 1 ananas fresco

Per il caramello di menta:

- 125 g isomalto
- 125 g glucosio
- 250 g zucchero fondente
- 65 g polvere di menta liofilizzata

Per la zuppetta di agrumi:

- 100 g succo d'arancio
- 80 g succo di limone
- 20 g succo di lime
- 100 g zucchero
- 1 g Xantana

Preparazione:

Per il biscotto di lamponi:

Montare leggermente il burro con lo zucchero. Unire la farina setacciata con il lampone liofilizzato e il sale; alla fine l'albume fresco. Stendere l'impasto sottile tra due fogli di carta da forno; congelare per poi ritagliare i numeri 1,2,3,6,9,....

Cuocere in forno a 110° per 20 minuti.

Per la gelatina di limone:

Mescolare gli ingredienti e portare ad ebollizione. Versare su una placchetta e una volta freddo, tagliare a numeri.

Per i numeri di ananas:

Pelare l'ananas e tagliarla a fette alte 1 cm. Tagliare i numeri.





Per il caramello di menta:

Cuocere insieme in una pentola fino a 155°. Versare su un foglio di carta da forno e prima che si raffreddi, tagliare in pastiglie. Frullare al mixer per ottenere una polvere. Stendere il caramello su un foglio di silpat con una sagoma di numeri ritagliati. Infornare per 1 minuto.