

Ricette GELATINA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Come una Meringa Mojito

- 14 g Gelatina in polvere 220 Bloom
SOSA**
- 70g Acqua**
- 115 g Zucchero semolato**
- 135 g Acqua**
- 145 g Rum bianco**
- 125 g Succo di lime**
- 5 g Menta fresca**
- 2 g Zenzero fresco**
- QB Scorza di lime**

Mescolare la gelatina in polvere con l'acqua.

Realizzare uno sciroppo con lo zucchero semolato e l'acqua e mettere in infusione le foglie di menta per circa 20 minuti.

Filtrare e aggiungere il succo di lime, la metà del rum, lo zenzero e la gelatina, quindi portare il tutto a ebollizione.

Lasciare raffreddare e aggiungere il resto del rum, poi lasciare congelare in frigorifero per una notte.

Con il mixer montare lo sciroppo gelificato fino ad ottenere la consistenza di una mousse (questo processo può durare circa 45/50 minuti)

Versare in una cornice dello spessore desiderato.

Conservare in congelatore.

Togliere dallo stampo e tagliare a cubetti.