



*Ernst
Knam*



#RICETTA

RAINBOW

Uno splendente cuore rosso, che racchiude un arcobaleno di colori e una morbida farcia bianca, è dedicato a una persona molto speciale, la mamma. Rappresenta le mille sfaccettature di un amore incondizionato

Composizione

- SEI STRATI DI PAN DI SPAGNA DI COLORAZIONE E GUSTI DIFFERENTI. GIALLO (ZAFFERANO); ARANCIONE (ARANCIA); ROSSO (LAMPONE); VERDE (PISTACCHIO); CELESTE (MIRTILLO); VIOLA (MORA)
- FARCITURA CON MOUSSE MASCARPONE, YOGURT E VANIGLIA TAHITI
- BAGNE
- GLASSA ROSSO LAMPONE

PAN DI SPAGNA BASE

UOVA	450 g
TUORLI	180 g
BACCHE VANIGLIA	2
ZUCCHERO SEMOLATO	450 g
MIELE	50 g
FARINA 00	300 g
FECOLA	125 g

Scaldare a bagnomaria uova, tuorli, polpa di vaniglia, zucchero e miele a circa 45°C e poi montare in planetaria per circa 20 minuti. Unire delicatamente farina e fecola setacciate. Dividere il composto in sei recipienti diversi per i sei strati di pan di Spagna.

STRATI DI PAN DI SPAGNA

STRATO GIALLO: 1 g di zafferano in infusione con 20 ml di sciroppo alla vaniglia

STRATO ARANCIONE: 1 buccia d'arancia grattugiata in una riduzione a 20 ml di 200 ml di spremuta d'arancia

STRATO ROSSO: 40 g di purea di lamponi con 5 g di polvere di lamponi

STRATO VERDE: 40 g di pasta pistacchio

STRATO CELESTE: 40 g di purea di mirtillo con 5 g di polvere di mirtillo

STRATO VIOLA: 40 g di purea more con 5 g di polvere di more

Versare in sei stampi a forma di cuore. La dimensione deve essere inferiore rispetto allo stampo della torta. Cuocere in forno a 170°C per circa 35 minuti. Lasciar raffreddare.



MOUSSE MASCARPONE, YOGURT E VANIGLIA

PANNA LIQUIDA	250 g
MASCARPONE	500 g
YOGURT INTERO	250 g
ZUCCHERO A VELO	100 g
BACCHE VANIGLIA	2
SCIROPPO ALLA VANIGLIA	50 ml
GELATINA	15 g
PANNA SEMIMONTATA	500 g

Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla nello sciroppo alla vaniglia. In un recipiente mescolare panna liquida, mascarpone, yogurt, zucchero a velo e la polpa di vaniglia. Quindi unire delicatamente lo sciroppo con la gelatina e alla fine la panna semimontata.



BAGNE

- INFUSO DI SCIROPPO ALLO ZAFFERANO (STRATO GIALLO) q.b.
- RIDUZIONE DI SPREMITA D'ARANCIA E SCIROPPO A 50%/50% (STRATO ARANCIONE) q.b.
- SPREMITA DI LAMPONE (STRATO ROSSO) q.b.
- SCIROPPO AI PISTACCHI, BOLLIRE 300 ML DI SCIROPPO CON 150 G DI PISTACCHI PER 30 MINUTI E LASCIARE IN INFUSIONE UNA NOTTE (STRATO VERDE) q.b.
- SPREMITA AI MIRTILLI SELVATICI (STRATO CELESTE) q.b.
- SPREMITA DI MORE (STRATO VIOLA) q.b.

GLASSA ROSSA

ACQUA	125 g
PUREA LAMPONI	125 g
ZUCCHERO SEMOLATO	300 g
DESTROSIO	200 g
LATTE CONDENSATO	250 g
COLLA DI PESCE	18 g
BURRO DI CACAO	140 g

Realizzare la glassa per decorare. Portare a 103°C l'acqua, la purea di lamponi, lo zucchero e il destrosio. Abbassare la fiamma e aggiungere il latte condensato. Riportare a bollire e abbassare nuovamente la temperatura. Portare a 50°C e aggiungere la colla di pesce; a 36°C il burro di cacao.

DECORAZIONE

- glassa rossa
- cuore in cioccolato bianco con pollockati i sei colori del Rainbow

MONTAGGIO

Tagliare tutti i sei pan di spagna a una altezza di 1 cm senza crosta. Bagnare con le varie bagne. Stratificare i sei pan di spagna con la mousse lasciando per ultimo quello alle more. Lasciar riposare in freezer per una notte. Togliere dal freezer e glassare con la glassa rossa ai lamponi a 32°C. Decorare con il cuore.