

## CASTAGNE, ZABAIONE, AGRUMI



Tempo: 1 ora    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### INGREDIENTI

#### Per la mousse di castagne:

120g di tuorlo d'uovo pastorizzato;  
30g di zucchero;  
100g di acqua;  
100g di panna liquida;  
100g di pasta castagna;  
3 fogli di gelatina;  
375g di panna semimontata;

#### Per la crema di zabaione:

125g di tuorlo d'uovo pastorizzato;

125g di zucchero;  
15g di fecola di patate;  
125g di marsala;

#### Per la cialda di agrumi:

100g di burro;  
100g di zucchero a velo;  
buccia di agrumi q.b.;  
90g di farina;  
75gr albume;

### PREPARAZIONE

Per la cialda di agrumi, unire tutti gli ingredienti, lavorarli con la foglie se il composto viene preparato in planetaria. Stendere il composto su un silpat, cuocere a 160 °C per circa 8/10 minuti.

Per la crema allo zabaione, montare tuorlo e zucchero, aggiungere successivamente fecola e marsala. Filtrare e portare il tutto a bollore, cuocere come se fosse una crema pasticcera.



Per la mousse di castagna, portare a 121 °C acqua e zucchero, versando a filo sul tuorlo mentre monta, così da ottenere una pâté à bombe. Ammollare la gelatina in acqua fredda, scioglierla nei 100g di panna liquida e versarla nella pâté à bombe. Aggiungere la pasta di castagna ed infine incorporare la panna semimontata. Lasciare riposare in frigo per una notte.

