



GLI AGRUMI PIÙ DOLCI



Chef Andrea Berton. Il suo ristorante Milano è in via Mike Bongiorno al 13.

UNA TORTA PROFUMATA E UN SORBETTO SERVITO IN UN GUSCIO: PER LO CHEF STELLATO ANDREA BERTON OGNI DESSERT È UN'OCCASIONE GOLOSA

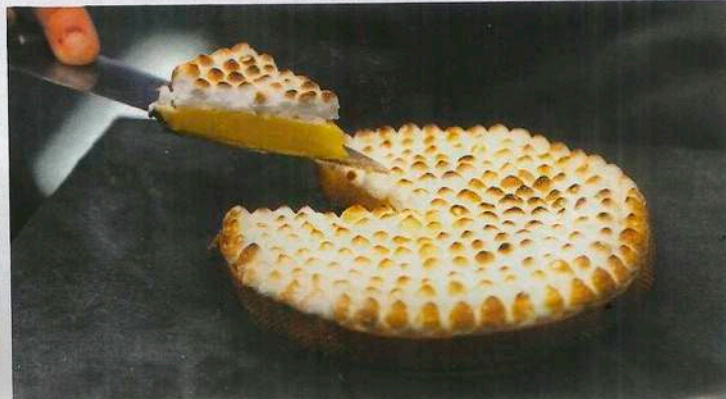
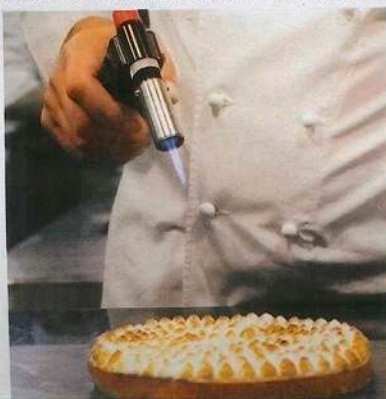
DI *Andrea Berton* FOTO DI *Enzo Truoccolo*

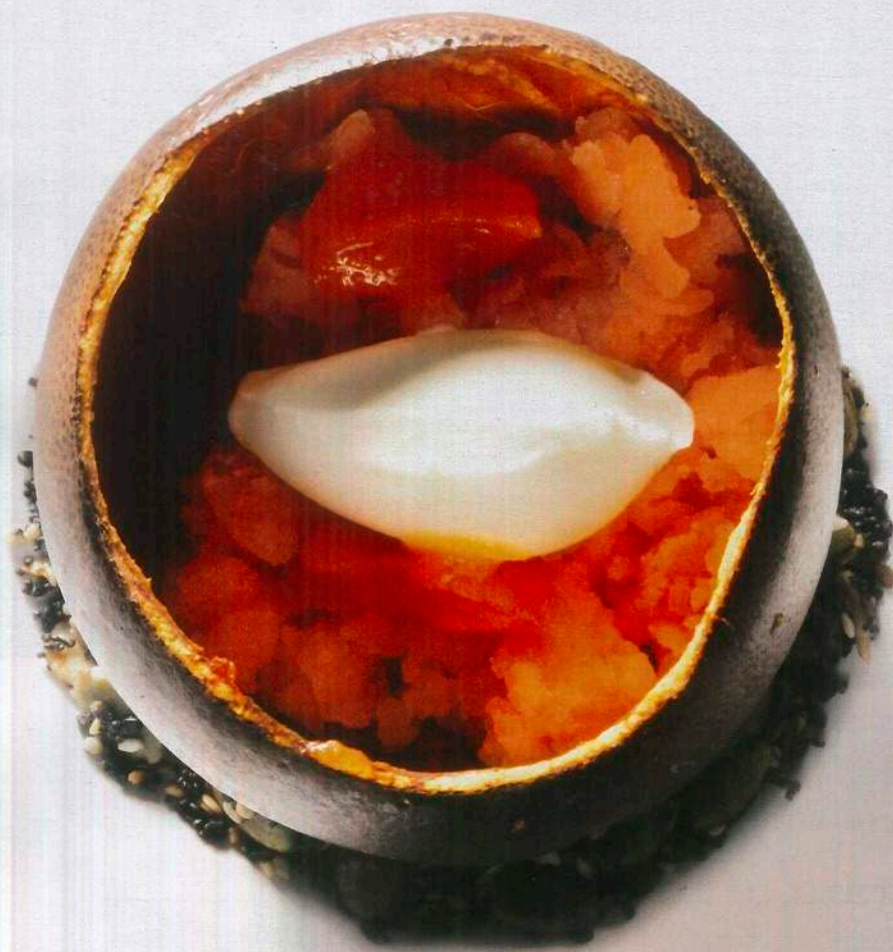
Meringata al limone

Per 4 persone. Per la base: versate 750 grammi di farina e 340 grammi di burro morbido a cubetti in una planetaria e mescolate. Aggiungete 250 grammi di zucchero a velo, 2 uova e 6 grammi di sale. Mettete l'impasto in un contenitore e lasciate riposare coperto in frigorifero per 6 ore. Stendete la pasta a un centimetro d'altezza. Foderate uno stampo per crostate da 21 centimetri. Lasciate riposare in frigorifero per 15 minuti. Infornate a 165 gradi per 15 minuti e togliete dallo stampo. Per la crema al limone: mescolate 4 uova con 150 grammi di zucchero, 150 grammi di succo di limone e portate a 82 gradi, quindi aggiungete 80 grammi di burro

a cubetti, 7 grammi di gelatina in fogli reidratata in acqua e ghiaccio e la scorza grattugiata di 2 limoni. Versate la crema sulla pasta frolla cotta e fate raffreddare in frigorifero per 5 ore. Per la meringa bruciata: mettete in un contenitore 140 grammi di zucchero, 160 grammi di albume d'uovo pastorizzato e un grammo di succo di limone. Appoggiate il contenitore in un recipiente per bagnomaria caldo e, montando con la frusta, portate a 60 gradi. Spostate il contenitore nella planetaria, montate la meringa ben soda e aggiungete scorza di limone grattata. Coprite la torta con la meringa e gratinate con l'apposito cannello.

DA SINISTRA, PRIMA DI SERVIRE LA TORTA A FETTE, LO CHEF ANDREA BERTON FA GRATINARE LA COPERTURA DI MERINGA FIAMMEGGIANDOLA CON L'APPOSITO CANNELLO.





Granita al pompelmo e gelato di zenzero

Per 4 persone. Per la granita al pompelmo: scaldate 50 grammi di succo di pompelmo filtrato e scioglieteci dentro 50 grammi di zucchero e 2 fogli di gelatina reidratata in acqua e ghiaccio. Completate versando 450 grammi di succo di pompelmo filtrato e fate congelare. Grattate con una forchettina la granita e conservatela nel congelatore. Per il gelato al cioccolato bianco e zenzero: versate in una casseruola 200 grammi di latte, 10 grammi di latte in polvere, 50 grammi di panna e 25 grammi di zucchero semolato. Emulsionate tutto con un frullatore a immersione, portate a ebollizione e completate versando 45 grammi di cioccolato bianco e 25 grammi di succo di zenzero. Mettete il composto in una gelatiera e mantecate. Per il contenitore: infornate 4 pompelmi rosa su una griglia a 180 gradi fino a conferire un colore "bruciato". Tagliate la parte superiore degli agrumi, recuperate la polpa e tenetela da parte. Mettete a seccare la buccia del pompelmo per almeno 2 ore a 100 gradi in forno. Come si presenta: in ogni contenitore suddividete 150 grammi di polpa di pompelmo rosa arrostita, una quenelle di gelato al cioccolato bianco e zenzero e infine la granita di pompelmo tolta dal congelatore.



I PASSAGGI PER RIEMPIRE LE COPPE DI SCORZA DI POMPELMO CON LA GRANITA E IL GELATO ALLO ZENZERO E CIOCCOLATO BIANCO.