

Bavarese al topinambur e arancia, glassa a specchio cacao e peperoncino



Per la bavarese

- Zucchero 190 g
- Acqua 180 g
- Gelatina in fogli 8 g
- Purea di topinambur

Portare a bollore, aggiungere la gelatina e lasciar raffreddare. Aggiungere la purea di topinambur.

Purea di topinambur

- Topinambur 200 g
- Panna fresca 200 g

Cuocere insieme, ridurre in purea e raffreddare.

Per il gelè di arancia

- Succo di arancia 200 ml
- Agar agar 3 g

Portare a bollore, condizionare in stampo semisfera e ghiacciare.

Per la glassa a specchio cacao e peperoncino

- Acqua 250 g
- Zucchero 300 g
- Cacao amaro 100 g
- Panna fresca 100 g
- Miele di acacia 75 g
- Gelatina in fogli 10 g

Portare tutto a bollore e raffreddare.