

Abbraccio Salato

DOSE DORO

Ingredienti

500 g Pancarrè

PER LA RICETTA BASE : MOUSSE GORGONZOLA

200 g Panna PATI' WIP MULTIUSE

175 g NOBLESSE MELANGE GATEAUX

250 g formaggio gorgonzola

7.5 g gelatina fogli oro

40 g porri

5 g sale e pepe

PER LA GUARNIZIONE FINALE

50 g formaggio grana padano

Procedimento

Per la base di cucina: Mousse al gorgonzola

Portare a 90°C la panna Pati con la Noblesse Mélange Gateaux e il gorgonzola. Salare e pepare, poi unire la colla di pesce. Frullare per 2 minuti porre in frigorifero per almeno 12 ore. Prendere la quantità desiderata e montare con la sbattitrice. Passare il pane per tramezzini alla sfogliatrice, portarlo ad uno spessore di 2-3 millimetri, ricavare dai fogli ottenuti dei cerchi, avvolgerli negli appositi ferri per cannoli, friggerli fino a doratura. Farcire i cannoli con la mousse di gorgonzola e passare le estremità nel parmigiano grattugiato.

