

## 2^ SFIDA : FRAGOLE CON LA PANNA

Aspiranti pasticceri, food blogger, chef per passione...mettetevi all'opera!


Proponiamo una ricetta firmata Loretta Fanella: "Fragole con la panna"

Il nome è semplice ma la realizzazione è più complessa!

Vi invitiamo a realizzare una rielaborazione di questo dolce, utilizzando gli stessi ingredienti ma con la possibilità di modificare la presentazione, o di aggiungerne altri ingredienti, per personalizzare così la vostra ricetta.

Inviare all'email [info@artandpastry.com](mailto:info@artandpastry.com) una foto del risultato, insieme ai vostri riferimenti (nome, cognome, email) e i dettagli della ricetta che avete ricreato.

C'è tempo fino al 20 dicembre!!!

Il 21 dicembre posteremo sulla pagina FB di Art&Pastry una selezione delle foto pervenute: l'autore del dolce più apprezzato secondo il giudizio di Loretta Fanella sarà ospite a uno dei nostri laboratori durante il festival e ci sarà la menzione speciale per l'apprezzamento del pubblico. 

Forza dunque, fatevi ispirare e mettetevi all'opera!

### Ricetta

#### PER IL BISCOTTO ALLA PANNA

3 tuorli d'uovo

225 gr di zucchero

250 gr di panna

250 gr di farina

8 gr di lievito in polvere

1 pizzico di sale

Montare i tuorli con le uova ed il sale per circa 10 minuti. Unire la panna montata e la farina setacciata con il lievito alternando le due a poco a poco.

Stendere su un foglio di carta da forno e cuocere a 175° per circa 20 minuti.

#### PER LA GELATINA DI FRAGOLE

210 gr di purea di fragole fresche

50 gr di zucchero

2 gr di agar agar

3 gr di colla di pesce

Scaldare una parte di purea con lo zucchero e l'agar; portare ad ebollizione e aggiungere la colla di pesce ed il resto di purea. Mescolare bene e riempire degli stampi a forma di fragole.

Passare in congelatore per 15 minuti e poi svuotarle.

#### PER LA PANNA MONTATA

100 gr di panna fresca

15 gr di zucchero



Montare la panna con lo zucchero e riempire le fragole.

Quella che avanza la useremo per impiattare il dessert.

#### **PER LE FRAGOLE FRESCHE**

fragole fresche

zucchero, succo di lime

Tagliare le fragole per la metà e condirle con lo zucchero e qualche goccia di succo di lime

Per informazioni o chiarimenti:

Art&Pastry [info@artandpastry.com](mailto:info@artandpastry.com)