



Uovo alla Catalana su crema di passion fruit

La ricetta del raffinato dessert ideato da Halit Gadja, pastry chef del ristorante milanese The Manzoni, a pochi passi dalla Scala

Il The Manzoni di Milano, raffinato ristorante a pochi passi dalla Scala, ha presentato il menù **Ùltra** che sarà disponibile nei prossimi mesi. Una carta che conferma l'attitudine dello chef **Giuseppe Daniele** a combinare **qualità e ricerca** delle materie prime ([ne abbiamo scritto QUI](#)).

Influenze mediterranee e **contrasto di sapori e consistenze** sono il filo conduttore del menù e si confermano anche nei dolci affidati all'estro e alla buona tecnica della **pastry chef Halit Gadja**. Nei suoi dessert si ritrovano colore, freschezza, equilibrio e armonia, come nel caso dell'*Uovo alla catalana su crema di passion fruit* di cui La Gazzetta del Gusto è riuscita ad ottenere la ricetta. Ringraziamo il The Manzoni per questo prezioso regalo!

Uovo alla catalana su crema di passion fruit: la ricetta



Ingredienti per la crema catalana

250 g panna fresca 74 g di zucchero 2 tuorli 1/2 bacca di vaniglia

Ingredienti per il caramello

100 g zucchero 50 g passion fruit

Ingredienti per il cremoso passion fruit e la meringa all'italiana

100 g albumi 50 g zucchero 50 g acqua 150 g zucchero

Ingredienti per il Cremoso passion

50 g passion fruit 100 g meringa all'italiana 8 g di gelatina 50 g di panna

Procedimento

Per la crema catalana, mescolate insieme tuorlo, zucchero e bacca di vaniglia, aggiungete il latte e portate il tutto a 82 gradi. Mettete in forno a 82 gradi per 240 minuti, quindi versate negli appositi stampi a forma d'uovo. Congelate e glassate con il burro di cacao, cioccolato e colorante rosso.

Per il **Cremoso al passion fruit e meringa all'italiana**, è sufficiente montare l'albume con lo zucchero, incorporare lo sciroppo a 121 gradi fino a consistenza.

Per il **Cremoso al passion fruit**, scaldate il passion fruit e incorporate la gelatina precedentemente ammollata nell'acqua fredda. Aggiungete la meringa e la panna. Trasferite nell'apposito stampino e congelate.

Per la finitura del piatto, mettete alla base il cremoso al passion fruit, al centro un nido di pasta Marsiglia precedentemente scaldato in forno a 180 gradi per 10 minuti e adagiate sopra l'uovo, per finire aggiungete gli spuntoni di caramello.

Data di creazione

04/04/2023

Autore

silvia-fissore