

Corona Alla Frutta

Con gli ingredienti indicati e g 150 d'acqua, preparate la pasta choux (impasto per bign?). Mettetela in una tasca per farcire, con bocchetta liscia, e fatela uscire su una placca coperta da carta forno, in un cordoncino con il quale formerete un cerchio piuttosto spesso di cm 18 di diametro. Infornatelo a 200 gradi per 35 minuti. Condite la frutta con il succo di un limone, 3 cucchiaini di Grand Marnier e tenetela in frigorifero per 30 minuti circa. Montate la panna e amalgamatela con una dadolata di scorzetta d'arancia candita, una cucchiainata di zucchero a velo, una di acqua di fior d'arancio e 2 di Grand Marnier. Fate sciogliere a caramello 3 cucchiaini di zucchero semolato con una d'acqua. Dividete orizzontalmente la corona di pasta choux ottenendo 2 cerchi: mettete quello di base su un piatto da portata, farcitelo con ciuffetti di panna montata e copritelo con il secondo cerchio sul quale verserete a filo il caramello. Riempite il centro con la frutta sgocciolata e servite immediatamente.

Ingredienti

Per La Pasta Choux:

100 G Farina Bianca

60 G Burro

2 Uova

Sale

Per Farcire:

1 Dadolata Di Frutta Fresca Mista (banana, Kiwi, Mela, Babaco, Papaia, Lamponi) (350 G)

300 G Panna Da Montare

3 Cucchiaini Zucchero Semolato

1 Cucchiaino Zucchero A Velo

Succo Di Limone

1 Dadolata Di Scorza D'arancia Candita

1 Cucchiaino Acqua Di Fiori D'arancio

5 Cucchiaini Grand Marnier

Note

Preparazione: 120 minuti.