

PANE DEL MARINAIO

dosi per 10 porzioni

ingredienti

300g latte
30g panna
100g zucchero
90g tuorlo
6g gelatina
fior d'arancio
canditi
uvetta
100g burro
100g zucchero
100g farina 0
100g farina di pinoli(50g pinoli, 50 g zucchero)
scorza limone e arancia
200g succo d'arancia
2g addensante in polvere

procedimento

Preparare la bavarese mettendo a scaldare la panna con il latte, nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero.

unire il composto di uova nel latte e non superare gli 82°C.

Lasciare intiepidire un minimo e aggiungere la gelatina. insaporire poi con fior d'arancio e unire canditi e uvetta qb.

mettere a raffreddare in abbattitore.

Preparare lo streusel di pinoli montando il burro nella planetaria a foglia, aggiungere lo zucchero, la farina 0 e quella di pinoli, ottenuta frullando lo zucchero e i pinoli.

Insaporire con scorza d'arancia e di limone e porre in una teglia a cuocere in forno per 10 minuti.

Quando e' pronto lasciar raffreddare.

Nel frattempo preparare la gelatina all'arancia ponendo a scaldare il succo con l'addensante in una pentola di rame e aggiustare con lo zucchero.

quando comincia a bollire togliere dal fuoco e porre a raffreddare, verra' poi utilizzata come decorazione.

Sempre per decorare si possono creare decorazioni con il cioccolato fuso oppure noi le abbiamo fatte anche con del croccante al sesamo.
per completare il piatto porre la bavarese nella macchina per creare il gelato e frullare lo streusel in modo da ottenere la consistenza friabile giusta per dargli una forma.
Porre il gelato sopra lo streusel e decorare a piacimento.

Autori della ricetta:

PORTOMAURO SOFIA: [_sofiaportomauro_](#)

AMMIRATI ALICE: [aliceammirati_](#)

BRAHAJ SAMANTA: [samanta01_](#)

SFINJARI ERINDA: [erindasfinjarii](#)