Cuore di San Valentino

Ingredienti:

Per il Cremoso al Lampone:
- 50 g purea di lampone
- 8 g glucosio
- 2 fogli di colla di pesce
- 70 g cioccolato bianco
- 17 g burro di cacao
- 100 g panna liquida

Per la Glassa a Specchio Rossa:
- 112,5 g acqua
- 225 g zucchero
- 225 g glucosio
- 150 g latte condensato
- 18 g colla di pesce
- 225 g cioccolato bianco
- Colorante rosso in polvere

Per la Meringa:
- 100 g albume d'uovo
- 100 g zucchero
- 100 g zucchero a velo

Procedimento:

Preparazione del cremoso al lampone: mettiamo i fogli di gelatina in acqua e ghiaccio per idratarli. In un pentolino, portiamo a bollore la purea di lampone con il glucosio e aggiungiamo la colla di pesce idratata e sciogliamola nel composto.
Versiamo il tutto sul cioccolato bianco precedentemente tagliato a scagliette e burro di cacao, mescolando bene, poi senza fermarci aggiungiamo la panna fredda a filo.
Lasciamo raffreddare e versiamo il cremoso negli stampi e congelare aggiungendo sulla superficie una base (biscotto o pan di Spagna)

Preparazione della Glassa a specchio rossa: portiamo a 103 gradi l'acqua con zucchero e glucosio. Aggiungiamo il latte condensato caldo e la gelatina idratata e riportiamo a bollore. Versiamo il composto sul cioccolato bianco, insieme al colorante rosso e mescoliamo.

Preparazione della meringa: Montiamo gli albumi aggiungendo lo zucchero e incorporiamo delicatamente lo zucchero a velo aiutandoci con una spatola. Mettiamo il composto in una sac à poche e formiamo dei cuori su una teglia con carta forno. Spolveriamo del cacao su ogni cuore e cuociamo in forno tra gli 80 e 90 gradi per circa 3/4 ore.

Impiattamento: Togliamo il cuore dal congelatore e dallo stampo e posizioniamolo su una griglietta rialzata (per evitare di sporcare mettiamo sotto una teglia o raccoglitore). Portiamo la glassa a 26-28 gradi e versiamola sul dolce congelato.
Infine decoriamo il piatto con granella di pistacchio, ribes rossi e cuori di meringa al cacao.

Che questo dessert sia un dolce augurio per un felice San Valentino! Buon appetito.