Mousse di yogurt alla fragola. Fresca e “peperina”!



Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Una **mousse di yogurt** su questi schermi? Ebbene sì, davvero davvero

Sarà l’età che avanza, sarà la voglia di sperimentare sempre cose nuove o semplicemente il bisogno di cambiare un po’ genere ma, a quanto pare, quest’anno m’è preso il trip di dessert e dolci al cucchiaio!

Aggiungici poi la scusa di provare il nuovissimo stampo “fragola e panna” 3D Silikomart a cui non ho saputo resistere (nuova eh?!?!?!) e il gioco è fatto!

La mousse di yogurt è un dolce al cucchiaio soffice e delicato, assai versatile e molto semplice da realizzare.

Ti basteranno solo pochi ingredienti per preparare la versione base di questa golosa mousse di yogurt: yogurt, panna fresca, meringa italiana, un po’ di gelatina e il gioco è fatto.

Ma il bello è che, con un pizzico di fantasia, potrai ottenere di volta in volta una mousse di yogurt sempre diversa e buonissima: molto “easy” in bicchierini monoporzione o esteticamente scenografica con i bellissimi e pratici stampi Silikomart.

Per inaugurare il mio stampo “fragola e panna” e restare in tema, ho ovviamente scelto uno yogurt alla fragola e aggiunto la nota fresca della menta, che in estate è sempre molto gradevole. Il tutto senza tralasciare il piacere della sorpresa con un “cuore” nascosto di…

Beh, vieni a scorpirlo con me

Print Recipe

Mousse di yogurt alla fragola

Ingredienti per 6-8 porzioni

Tempo di preparazione	60 minuti
Tempo Passivo	6 ore
Porzioni	6

Ingredienti

per la mousse di yogurt

- 250 g yogurt alla fragola
- 200 g panna fresca 35% di grassi, senza carragenina
- 50 g meringa italiana
- 6 g gelatina in fogli
- 1 cucchiaio fragole disidratate in polvere (optional)
- 8-10 foglie menta fresca

per la meringa italiana

- 80 g zucchero semolato
- 24 g acqua
- 50 g albume
- 20 g zucchero semolato

per il "cuor di fragola"

- q.b. confettura di fragole ad alta % di frutta
- q.b. briciole di biscotti al cacao e pepe

Tempo di preparazione	60 minuti
Tempo Passivo	6 ore
Porzioni	6

Ingredienti
per la mousse di yogurt
• 250 g yogurt alla fragola
• 200 g panna fresca 35% di grassi, senza carragenina
• 50 g meringa italiana
• 6 g gelatina in fogli
• 1 cucchiaio fragole disidratate in polvere (optional)
• 8-10 foglie menta fresca
per la meringa italiana
• 80 g zucchero semolato
• 24 g acqua
• 50 g albume
• 20 g zucchero semolato
per il "cuor di fragola"
• q.b. confettura di fragole ad alta % di frutta
• q.b. briciole di biscotti al cacao e pepe

Istruzioni

Aromatizza la panna.

1. Spezzetta le foglie di menta e mettile in infusione nella panna fredda, in una ciotola coperta con pellicola. Lascia riposare per qualche ora in frigorifero.

Prepara la meringa italiana.

1. In un pentolino metti l'acqua con la prima dose di zucchero, porta a bollore e continua a cuocere lo sciroppo fino a raggiungere la temperatura di 121°C.
2. Quando lo sciroppo raggiunge i 115°C, inizia a montare in planetaria gli albumi aggiungendo la seconda parte di zucchero quando iniziano a schiumare.
3. Versa a filo sugli albumi lo sciroppo di zucchero a 121°C, continuando a montare alla massima velocità fino a quando la meringa sarà diventata fredda.
4. Unisci lo yogurt a temperatura ambiente alla meringa pronta, mescolando delicatamente per non smontarla. A piacere aggiungi anche 1-2 cucchiaini di polvere di fragole disidratate, mescolandole allo yogurt prima di incorporarlo alla meringa.

Prepara la mousse.

1. Metti in ammollo la gelatina per una decina di minuti in una ciotola con acqua fredda. In una tazza, scalda in micro un paio di cucchiai di panna fino alla temperatura di 50-60°C, unisci la la gelatina, ammorbidita e ben strizzata, e mescola con un cucchiaino per scioglierla bene. Quando la temperatura raggiunge i 30°C, incorpora la gelatina fusa al composto di yogurt e meringa, sempre mescolando delicatamente.
2. Semi monta il resto della panna, FREDDA di frigo, poi aggiungi a cucchiaiate, poco alla volta, il composto di yogurt e meringa, mescolando delicatamente.
3. Suddividi la mousse all’interno degli stampini, riempiendoli per circa 2/3; affonda in ciascuno il “cuore” di confettura, insieme a qualche briciola di biscotto, e copri bene con il resto della mousse, livellando la superficie. Riponi quindi in congelatore (o in abbattitore) a solidificare.
4. Una volta congelate, estrai le mousse dallo stampo e conservale in frigo fino al momento di servire.

Recipe Notes

Puoi preparare la mousse di yogurt anche con uno yogurt bianco naturale, aumentando di 10-20 g la quantità di meringa.

Scegli preferibilmente uno yogurt greco o comunque, se aromatizzato, uno yogurt senza troppi additivi aggiunti.

Per montare bene, è importante che la panna sia FREDDA di frigo. Meglio ancora sono fredde anche la ciotola (preferibilmente di acciaio, VIETATA la plastica) e le fruste.

Per la mousse, aggiungi il composto di yogurt e meringa alla panna semi montata e NON viceversa.

Per rendere ancora più accattivanti le tue mousse di yogurt, una volta sformate puoi spruzzare le "fragole" con il Velvet Mini Spray Rosso.



Un abbraccio e buona settimana a tutti. Alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.