

**Mousse al limone: un trio di
sapori in 3D**



© Federica Di Marcello photography

“Ma una mousse al limone cosa ci farà mai in pieno novembre nella home page di Note di Cioccolato?”

Probabilmente è la domanda che ti è sorta spontanea alla lettura di questo post.

Riconosco che spesso la mousse al limone è un dessert che si identifica con il caldo e la bella stagione.

Vuoi forse per il suo colore candido, vuoi per la sua freschezza, vuoi per...chissà cosa!

Ma io, al contrario, sarò per lo smodato amore per il limone e tutto ciò che profuma di agrumi, la trovo ideale in qualunque stagione dell'anno.

Che sia estate o inverno, autunno o primavera, la mousse al limone è perfetta per chiudere una cena importante, una ricorrenza o semplicemente il pranzo della domenica in famiglia.

Di ricette ne ho provate via via diverse nel corso del tempo, ma quella che per me resta imbattibile, quella con cui mi sento di andare sempre sul sicuro quando voglio fare bella figura, è la mousse al limone di Leonardo Di Carlo, direttamente dalla sua < *bibbia* > "Tradizione in Evoluzione".

Delicatissima, dall'intenso profumo di limone, con un retrogusto leggermente acidulo, che bilancia in maniera egregia la dolcezza della meringa

quella di Di Carlo è per me **LA** mousse al limone.
Senza se e senza ma!

Tuttavia, pur avendola proposta tante volte, chissà perché finora non le ho mai lasciato spazio tra queste pagine.

Forse inconsciamente stavo solo aspettando il momento giusto.

Quel momento arrivato con lo stampo Mini Arena della nuova collezione 3D Silikomart. Non è delizioso con la sua forma che ricorda due ciambelle sovrapposte?

Mi è sembrato subito perfetto per valorizzare la bontà di uno dei miei dolci al cucchiaino preferiti.

L'abbinamento con una crema leggera alla curcuma e un disco di sablée alla liquirizia hanno fatto il resto.

Quali sono i segreti per la perfetta riuscita della mousse al limone?

Primo fra tutti, utilizza del **succo di limone** spremuto **fresco**. meglio ancora se limoni di Sorrento. Ti prego però, evita come la peste il succo di limone pastorizzato in bottiglia. Posso concedertelo per non far annerire mele o banane destinate a una torta. Ma in questo caso sarebbe la scelta peggiore che potresti fare.

Altro punto importante la **panna**, che deve essere solo **semi montata**. Questo perché una panna montata troppo porterebbe a ottenere una mousse meno soffice e molto grassa al palato.

Infine per le mousse alla frutta in genere, ricorda sempre di mescolare una purea

molto acida (come in questo caso il succo di limone) prima con la base e, solo successivamente, con la panna semi montata, pena una separazione della mousse stessa.

Beh, ora che ti ho svelato anche qualche piccolo trucchetto, non hai davvero scuse per tentennare davanti a questa piccola, fresca delizia.

La preparazione sembra lunga ma in realtà è più veloce di quanto pensi. Basta un po' di organizzazione e sarà un gioco da ragazzi. La parte difficile sarà l'attesa per affondare il cucchiaino!



© Federica Di Marcello photography

Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Mousse al limone con crema leggera alla curcuma su sablée alla liquirizia

Ingredienti per 6 mousse da 7 cm di diametro

Porzioni 6 PERSONE

Tempo di preparazione 3 ORE

Tempo di cottura 15 MINUTI

Tempo Passivo 1 GIORNO

Ingredienti

per la frolla viennese alla liquirizia (adattata da "CioccoSantin" di M. Santin)

- 150 g farina 00
- 9 g liquirizia pura, in polvere
- 105 g burro
- 45 g zucchero a velo setacciato
- 30 g mandorle pelate in farina
- 22,5 g albumi
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino estratto di vaniglia
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino lievito per dolci , scarso
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale , scarso

per la crema leggera alla curcuma (adattata da "CioccoSantin" di M. Santin)

- 70 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 40 g latte intero fresco
- 2 g sciroppo di glucosio
- 2 g gelatina
- 80 g panna fresca liquida FREDDA
- q.b. curcuma in polvere

per la mousse al limone (da "Tradizione in evoluzione" di L. Di Carlo)

- 14 g zucchero semolato
- 3,5 g limone scorza grattugiata fine
- 70 g limone succo fresco, filtrato
- 105 g meringa italiana (vedi note)
- 220 g panna fresca semimontata
- 5 g gelatina

Istruzioni

Prepara la frolla

1. Nella ciotola della planetaria, setaccia metà della farina insieme al lievito, aggiungi il burro morbido a pezzetti e mescola con la frusta K, a bassa velocità, per pochi minuti.

2. Unisci adesso lo zucchero a velo setacciato, il sale e mescola ancora brevemente.
3. Aggiungi gli albumi, l'estratto di vaniglia, la farina di mandorle e continua a lavorare a bassa velocità amalgamando gli ingredienti in maniera grossolana.
4. Da ultimo, aggiungi il resto della farina, setacciata con la polvere di liquirizia, e lavora solo lo stretto necessario a ottenere una pasta liscia e omogenea.
5. Con la frolla forma un disco appiattito, avvolgilo nella pellicola alimentare e riponilo in frigo per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.
6. Trascorso il riposo, stendi la frolla allo spessore di 5 mm e, con un coppapasta tondo da 7,5 cm di diametro, ritaglia 6 dischi.
7. Sistema i biscotti su una teglia microforata coperta con il tappetino microforato Air Mat Silikomart (o in alternativa su una teglia rivestita con carta forno) e lascia riposare ancora in frigo per una mezz'ora. Nel frattempo, scalda il forno a 170°C.
8. Cuoci i biscotti in forno caldo per circa 15 minuti, sfornali e trasferiscili a raffreddare su una griglia.

Prepara la mousse al limone

1. Fai reidratare la gelatina in acqua fredda, strizzala e scioglila in una piccola parte di panna calda presa dal totale.
2. Raffina finemente in un macinacaffè lo zucchero semolato con la scorza di limone, unisci il succo e mescola fino a scioglimento.
3. Stempera poco per volta il succo di limone zuccherato sulla meringa, unisci la panna semimontata e, da ultimo, la gelatina fusa.
4. Versa la mousse al limone all'interno delle cavità dello stampo Mini Arena Silikomart, riempiendole per $\frac{3}{4}$ del volume.
5. Sistema lo stampo su un vassoio e riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara la crema leggera alla curcuma

1. Trita il cioccolato bianco e trasferiscilo nel bicchiere del frullatore a immersione.
2. Scalda 70 g di latte con la curcuma e mescola bene per scioglierla il più possibile, poi filtra il liquido attraverso un colino a maglie fini rivestito con un telo di cotone (o un dischetto di ovatta) in modo da eliminare i residui. Ripeti l'operazione un paio di volte quindi pesa 40 g del latte aromatizzato e fallo bollire con lo sciroppo di glucosio.
3. Fai reidratare la gelatina in acqua fredda, quindi strizzala bene e aggiungila al latte caldo, mescolando fino a che è sciolta completamente.
4. Versa il latte caldo sul cioccolato, emulsiona e passa la crema al setaccio.
5. Completa infine la crema con la panna liquida FREDDA di frigo.
6. Lascia riposare la crema per qualche minuto in modo che raggiunga la temperatura ambiente, poi versala sopra la mousse al limone ormai congelata, arrivando al bordo dello stampo.
7. Riponi nuovamente in freezer fino a congelamento.

Componi il dolce finale

1. Una volta congelate, sforma le mousse al limone su un vassoio, a piacere spruzzale con un leggero velo di Velvet Spray Bianco Silikomart e posizionale sui dischi di sablée alla liquirizia.
2. Lascia scongelare le mousse in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Recipe Notes

Per la preparazione della meringa italiana puoi fare riferimento a questo post, utilizzando le stesse dosi o riducendole leggermente.



© Federica Di Marcello photography

Un

abbraccio, alla prossima...

Post in collaborazione con Silikomart.