

LA ROSA DI SAN VALENTINO



Foto cortesia di Nicola Severino

La ricetta della Rosa di San Valentino di *Le delizie di Deby* di Deborah Ricci

Ingredienti:

PAN DI SPAGNA

200 gr di uova
120 gr di zucchero
20 gr di tuorli d'uovo
120 gr di farina W180

BAVARESE ALLA ROSA

900 gr di latte intero
100 gr di panna
30 gr di essenza di rosa
200 gr di zucchero di canna
250 gr di tuorli d'uovo pastorizzati
100 gr di mascarpone
900 gr di panna
25 gr di gelatina in fogli
125 gr di acqua
Vaniglia

Procedimento:**PAN DI SPAGNA**

Montare uova e zucchero nella planetaria, aggiungere la farina e infine cuocere a 160° per 20 minuti circa.

BAVARESE ALLA ROSA

Mettere a bollire il latte con l'essenza alla rosa e la vaniglia; quando la temperatura raggiunge i 70°, aggiungere i tuorli. Mescolare con lo zucchero fino al raggiungimento di una temperatura di 85°. Far raffreddare e unire la gelatina sciolta e precedentemente annullata. Mescolare aggiungendo panna e mascarpone.

Bagna al prosecco

Composta alla rosa canina

Composizione:

Versare la Bavarese negli stampi, aggiungere la composta di rosa canina precedentemente abbattuta negli stampi e livellare. Estrarre dagli stampi e poggiare sopra al pan di Spagna bagnato con il prosecco. Spruzzare con spray effetto velluto rosso.