TAYLOR & COLLEDGE

SEMIFREDDO MANDORLE E PERE SCIROPPATE VANIGLIA

Tempo totale di preparazione: 365 Minuti
Numero di porzioni: 6-8 Numero di porzioni

Ingredienti

Semifreddo

120 g mandorle
4 cucchiai zucchero
3 tuorli d’uovo pastorizzati (60 g circa)
80 g zucchero
1 bacca di vaniglia Taylor & Colledge
300 ml panna da montare
3 albumi d’uovo liottizzati (90 g circa)
1 pizzico sale
2 cucchiai acqua
3 cucchiai liquore di mandorla (a piacere)

Pere

2 pere
50 g zucchero
200 ml vino bianco (o succo d’uva)
1 limone
1 bacca di vaniglia Taylor & Colledge
3 spicchi garofano

Decorazione

miele
mandorle

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra semifreddo alle mandorle con pere sciroppate alla vaniglia ricetta. Prepara uno stampo rettangolare per plumcake lungo circa 18 cm e rivestilo con la carta da forno.
2. In una ciotola, unisci 4 cucchiai di zucchero a 2 cucchiai di acqua. Mescola e porta a bollore. Poi unisci le mandorle, e continua a mescolare fino a che le mandorle non sono ricoperte. Riduci la fiamma e continua a cuocere a fuoco lento fino a far cristallizzare lo zucchero. Continua a mescolare fino a che lo zucchero non si scioglie nuovamente, lasciando che il liquido copra le mandorle.
3. Quando lo zucchero è completamente liquido, versa con attenzione il tutto in una teglia piatta. Fai raffreddare completamente, poi sminuzza 2/3 delle mandorle caramellizzate e tieni da parte le restanti.
4. Per fare il semifreddo, monta gli albumi a neve con un pizzico di sale. Poi aggiungi gradatamente 40 g di zucchero e continua a montare fino a che il composto diventa compatto e lucido.
5. Incidi la bacca di vaniglia con il coltello ed estrai i semi. In una ciotola di media grandezza, sbatti con una frusta i tuorli d’uovo con 40 g di zucchero e i semi della vaniglia fino a che il composto diventa una crema omogenea di colore chiaro.

6. Monta la panna fino ad ottenere una consistenza morbida.

7. Incorpora delicatamente gli albumi montati a neve nel composto con i tuorli d’uovo un poco alla volta, fino ad unirli completamente. Aggiungi anche le mandorle sminuzzate e il liquore di mandorla.

8. Versa il composto nello stampo rettangolare e metti nel congelatore per almeno 5 ore.

9. Prima di servire, sbuccia le pere, tagliale a metà e rimuovi il torsolo. Cospargile con succo di limone per evitare che anneriscano. Incidi l’altra bacca di vaniglia con un coltello ed estrai i semi. Tieni da parte i baccelli.

10. In un pentolino, fai caramellizzare lentamente 50 g di zucchero a fuoco medio. Aggiungi il vino bianco e fai sobbollire fino a che lo zucchero si scioglie. Aggiungi le pere nel pentolino, i semi di vaniglia e le bacche e cuoci per 20 minuti fino a quando le pere diventano morbide.

11. Per servire, estrai il semifreddo dal freezer e lascialo riposare a temperatura ambiente per 10 minuti in modo che si ammorbidisca. Sforma il semifreddo su un piatto e decoralo con le restanti mandorle e il miele. Taglia a fette spesse 1-2 cm e servi con a fianco le pere sciroppate calde.Godetevi il vostro semifreddo alle mandorle con pere sciroppate alla vaniglia.