

GRATINADO DE TORANJA AO SABAYON DE AMARGUINHA E ROSAS CRISTALIZADAS



Revista
Dez. | Jan. 11

Fotos: Melanie Maps
Chef: Yannick Guichaoua



Difícil

INGREDIENTES

- 3 toranjas rosa
- 1 frasco de pétalas de rosas cristalizadas “M de TURENNE
- 4 gemas de ovo biológico
- 6 csp de Amarguinha
- 1 csp de crème fraîche
- 80 g de açúcar
- 1 emb. de massa folhada “BIMBO”
- 1 ovo

Preparação do gelado:

- 500 ml de leite gordo
- 200 ml de natas “MIMOSA”
- 100 ml de xarope orgeat “MORIN”
- 50 g de amêndoas moídas “VAHINÉ”
- 4 gemas de ovo
- 200 ml de leite

PREPARAÇÃO

Descasque rapidamente as toranjas com uma faca afiada, removendo a pele e todas as partes brancas • Agarre a fruta na sua mão e remova quartos da fruta, cortando entre cada membrana que os divide • **Preparação do gelado:** Bata bem as gemas de ovo com o açúcar • Deixe o leite levantar fervura • Adicione as amêndoas moídas e o xarope orgeat • Retire do lume e deixe em infusão durante 15 min. • Verta o leite filtrado sobre a mistura de gemas e açúcar • Adicione as natas e deixe engrossar em lume brando até obter um creme, mexendo e não deixando ferver • Coloque na máquina de fazer gelados • **Preparação do sabayon:** Bata as gemas de ovo, o ovo inteiro e o açúcar numa taça grande • Adicione a Amarguinha colher a colher, batendo continuamente • Engrosse em banho-maria, batendo até obter uma mousse cremosa e espessa, amarelo pálido • Adicione o crème fraîche e misture bem • Divida os quartos de fruta por pratos de sopa e adicione pétalas de rosa cristalizadas • Cubra parcialmente com o sabayon • Coloque por baixo do grelhador até obter uma cor dourada • Sirva imediatamente com tiras de massa folhada complementadas com pétalas de rosa e gelado de amêndoa

Nota: Para esta sobremesa escolhi o champanhe rosé Cuvé Elisabeth Salmon, pelos seus aromas a rosas e frutas cristalizadas e paladar rico em especiarias. Um toque de “La Vie en Rose” para terminar uma refeição comemorativa!