

## **Dolce bonsai della donna**

### **Ingredienti**

#### **Per la frolla:**

- Farina di mais fioretto 100 gr
- Farina 00 210 gr
- Zucchero a velo 60 gr
- Burro freddo 110 gr
- Uovo 1
- Sale 1 pizzico
- Lievito per dolci 1/2 cucchiaino
- Curcuma 1 cucchiaio

#### **Per la bavarese alla fragola:**

- Fragole 250 gr
- Panna per dolci 175 ml
- Zucchero 75 gr
- Succo di limone 1/2 limone
- Vanillina 1/2 bustina
- Colla di pesce 6 gr

#### **Per la bavarese alla panna:**

- Panna Fresca 200 gr
- Zucchero 75 gr
- Latte 75 gr
- Colla di pesce 6 gr
- Vaniglia 1 baccello

#### **Per la pasta di zucchero:**

- Zucchero 250 gr
- Acqua 50 gr
- Miele 25 gr
- Colla di pesce 2 gr
- Cacao amaro in polvere 50 gr
- Burro 17 gr

### **Procedimento**

- Cominciare con la frolla, setacciare le
- farine e mescolarle bene in una ciotola
- Unire il burro tagliato a piccoli pezzi, impastare bene fino ad ottenere un composto sabbioso
- Aggiungere lo zucchero e mescolare velocemente
- Aggiungere l'uovo, il sale e l'acqua impastando velocemente fino a formare una palla
- Avvolgere la pasta frolla nella pellicola e trasferirla in frigo per almeno mezz'ora
- Preriscaldare il forno a 180° e infornare la teglia con la frolla disposta a piccoli pezzetti

- Cuocere per circa 20 minuti
- Preparare la bavarese alla fragola, iniziare lavando le fragole e tagliarle a pezzi
- Mettere le fragole nel boccale di un frullatore, aggiungere lo zucchero ed il succo del limone e frullare bene fino ad
- ottenere una purea
- Trasferire la purea di fragole in una terrina, aggiungere la panna nella quale deve essere già sciolta la colla di pesce e mescolare bene
- Montate la panna per dolci ben fredda, aggiungere la purea di fragole e mescolare delicatamente per non smontare la panna
- Ora che il preparato è pronto versare in un bicchiere e riporre in frigorifero finché non sarà addensata
- Ora preparare la bavarese alla panna, ammolare la colla di pesce, scaldare il latte in un tegamino, aggiungere lo zucchero e fare sciogliere bene.
- Unire i semi di vaniglia e aggiungere la colla di pesce e fare raffreddare il composto
- Montare la panna poi incorporare al latte aromatizzato
- Versare il composto nello stesso
- bicchiere della bavarese alla fragola per il secondo strato
- Ora preparare la pasta di zucchero, mettere in ammollo la volva di pesce, scolarla e strizzarla bene
- Prendere poi un pentolino e versare l'acqua e la colla di pesce
- Accendere il fornello con la fiamma molto bassa e fare sciogliere molto lentamente, continuando a mescolare
- Quando la colla di pesce sarà completamente liquida, aggiungere il miele e continuare a girare finché non si sarà sciolto anch'esso
- Mettere in impastatrice il cacao e lo zucchero e lasciare amalgamare
- Unire il burro e aggiungere infine l'acqua con miele e colla di pesce e fare lavorare ancora l'impastatrice per 5 minuti
- Estrarre il composto e lavorarlo con le mani per qualche minuto sulla spianatoia di legno
- Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per due ore
- Trascorso il tempo necessario, modellare con le mani la pasta di zucchero fino e formare un tronco con dei rami
- Adagiare delicatamente il tronco di pasta di zucchero sopra la bavarese contenuta nel bicchiere
- Completare con un ciuffo di zucchero filato alla fragola e polvere di pasta frolla sbriciolata