BUONO E VERSATILE

Lo yuzu si presta perfettamente per realizzare **dolci**, **gelati**, piatti salati e persino **cocktail**. Di questo frutto si utilizza tutto, dalla buccia al succo. Ecco tre semplici idee

MACARONS ALLO YUZU

| Ricetta di Fruttaweb per 10 macarons |

MACARONS

125 g di farina di mandorle - 175 g di zucchero a velo - 100 g di albumi - 75 g di zucchero semolato extrafine - 1 pizzico di colorante alimentare giallo

- Tritare la farina di mandorle e lo zucchero a velo in un mixer, poi setacciarli.
- In una ciotola montare gli albumi a neve ferma, aggiungere lo zucchero semolato, poco alla volta, continuando a montare a velocità massima; si ottiene così il macaronnage.
- Aggiungere la miscela setacciata di mandorle e zucchero agli albumi montati e mescolare delicatamente con una spatola. Unire, quindi, il colorante giallo.
- Riempire il sac à poche con il macaronnage e creare dei tondini su una placca foderata con carta da forno. Creare dei cerchietti. Riscaldare il forno a 165°C.
- Far riposare i macarons per 15 minuti, quindi infornarli e cuocerli per 12 minuti.

CREMA ALLO YUZU

6 yuzu - 1 cucchiaio di maizena - 140 g di zucchero - 3 uova

Lavare e asciugare i frutti. Grattugiare la buccia e spremerli. Unire la scorza, il succo e la maizena. Mescolare e aggiungere lo zucchero. Cuocere a fuoco bassissimo. Sbattere le uova e aggiungere al composto. Levare la pentola dal fuoco e versare la crema in una ciotola. Infine farcire i macarons con la crema di yuzu.

YUZU MARTINI

| ricetta di "Monin Flavor Team" |

INGREDIENTI

Ghiaccio - 2 once di citrus vodka - 1 oncia di purè di yuzu - 2 once di sweet & sour mix; anice stellato per la guarnizione

PREPARAZIONE

Raffreddare il bicchiere di servizio. Versare gli ingredienti nel mixing glass con 2/3 cubetti di ghiaccio, nell'ordine con cui sono indicati. Agitare lo shaker e versare il contenuto nel bicchiere freddo. Infine aggiungere la guarnizione e servire

SORBETTO DI YUZU

| ricetta di Antonio Mezzalira |

INGREDIENTI

CON BASE FRUTTA 50

160 g di succo di yuzu - 520 g di acqua calda - 125 g di saccarosio - 55 g di destrosio - 85 g di sciroppo di glucosio disidratato 30 DE - 35 g di base frutta 50 - 20 g di inulina.

CON BASE FRUTTA 100

160 g di succo di yuzu - 520 g di acqua - 110 g di saccarosio - 50 g di destrosio - 80 g di sciroppo di glucosio disidratato 30 DE - 70 g di base frutta 100 - 10 g di inulina.

PROCEDIMENTO

- Mescolare la base con gli zuccheri, poi mettere le bucce dello yuzu spremuto per il succo a macerare per 12 ore, coperte, in un luogo al riparo dalla luce. In seguito inserire l'acqua, che dovrà essere calda, frullando bene con il mixer a immersione.
- Per la base seguire le indicazioni indicate sulla scheda tecnica. Alcune aziende indicano di lasciar riposare la miscela alcuni minuti (a freddo), altre di portare la miscela a 65°C o 85°C e poi a 4°C per far sciogliere meglio gli zuccheri (a caldo).
- Inserire nella miscela a 4 °C il succo di yuzu e frullare il tutto.
- Versare la miscela nel mantecatore e azionare il ciclo di raffreddamento.
- Estrarre il sorbetto, abbattere per cinque minuti e mettere in esposizione a -11°/-12°C decorando la vaschetta con foglie e file di yuzu.

PS: il frutto fresco di yuzu non è sempre facile da reperire, ma è disponibile in brick il succo surgelato, di eccellente qualità.