

ALBA

Un cake in chiave bio che conquista con una golosità assoluta, perfetto da condividere nelle fresche serate autunnali, come merenda e in accompagnamento a the o tisane

A cura della **redazione**

Photo courtesy **Molino Grassi**



PIERLUIGI SAPIENTE

pierluigisapiente.com

Facebook @pierluigisapiente

Instagram @gigisapiente

COMPOSIZIONE

- *Cake al gianduja*
- *Ganache al cioccolato al latte e arancia*
- *Glassa Cremino Rocher*

INGREDIENTI

Per il cake al gianduja

- g 169 burro 82% m.g.
- g 7 limone scorza
- g 1 vaniglia in polvere
- g 34 zucchero invertito 70%
- g 169 zucchero semolato fine
- g 1 sale fino di Cervia
- g 135 cioccolato al latte
- g 100 pasta di nocciola
- g 169 uova intere
- g 102 latte fresco alta qualità
- g 212 **Farina Pan di Spagna**
La Pasticceria Bio Molino Grassi
- g 102 fecola di patate
- g 9 baking powder

Per la ganache al cioccolato al latte e arancia

- g 417 panna 35% m.g.
- g 7 scorza di arancia
- g 626 cioccolato latte 40% Ghana

Per la glassa Cremino Rocher

- g 788 cioccolato al latte 35%
- g 105 olio di arachidi
- g 158 burro anidro
- g 100 nocciole in granello

PROCEDIMENTO

Cake al gianduja

Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta. Montare il burro con gli aromi e lo zucchero. Sciogliere il cioccolato con la pasta di nocciola a 45°C. Unire la massa di cioccolato e nocciola alla montata al burro. Unire a filo le uova con il latte e poi le polveri setacciate e il sale. Versare la massa all'interno di uno stampo da plum cake per 3/4 del suo volume. Cuocere a 150/160°C, fino ad arrivare alla temperatura di 96°C al cuore. Il tempo dipenderà dal volume (per una massa da 400g saranno circa 35 minuti).

Ganache al cioccolato al latte e arancia

Portare a bollore la panna con la scorza di arancia. Versare la panna calda con le scorze sulla copertura al latte ed emulsionare il tutto per 2 minuti circa. Versare il composto all'interno di un contenitore ermetico, coprire con la pellicola a contatto e lasciare cristallizzare a +4°C per almeno 12 ore.

Glassa Cremino Rocher

Precristallizzare il cioccolato a 28°C, poi unire l'olio di semi a 22°C. Sciogliere il burro anidro e lasciarlo raffreddare. Unire alla massa di cioccolato e olio la granella di nocciole. Utilizzare a 28°C su un prodotto da forno a 22°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Cuocere, smodellare e raffreddare il cake al gianduja. Dividere a metà il cake con l'aiuto di un coltello con la lama seghettata, farcire con la ganache e richiudere.

Decorare la superficie con la ganache e raffreddare in abbattitore in modalità positiva a 22°C. Sciogliere la glassa cremino a 28°C. Posizionare il dolce sopra un griglia e glassare.

Una volta glassato il dolce, è possibile conservarlo in negativo per 30 giorni, oppure esporlo direttamente in vetrina.

È un dolce da consumare preferibilmente a 22/25°C.



PASTRY-NOTES



FARINA PAN DI SPAGNA LA PASTICCERIA BIO

“Alba” di Pierluigi Sapiente è preparata con la farina Pan di Spagna La Pasticceria Bio di Molino Grassi.

Una farina tecnica di media forza per masse montate che racchiude tutta la naturalità e la sostenibilità del biologico e del Made in Italy, frutto di un percorso che il molino parmense ha intrapreso sin dai primi Anni Novanta. Oltre a Pan di Spagna, la linea La Pasticceria Bio comprende Sfoglia, Croissant, Lievitati e Frolla. Cinque farine specifiche, con forze diverse, per diversi prodotti di pasticceria, tutte biologiche e da grano 100% italiano. Per non rinunciare all'eccellenza del risultato anche nelle referenze “green-oriented”.

Scopri di più sul sito web lapasticceria.bio.it



MOLINO GRASSI
Via Emilia Ovest 347
43126 Parma
Tel. 0521 662511
info@molinograssi.it
molinograssi.it