

new le sty

TREND,
PRODOTTI,
TECNICA

A CURA DELLA REDAZIONE
FOTO DI CARLO CASELLA



LA TENDENZA ALLE PROPOSTE INDIVIDUALI NON SEMBRA PERDERE APPEAL: ECCOVI UN ESEMPIO, IN QUESTE PAGINE, DI UN DESSERT MONOPORZIONE DI FACILE E VELOCE REALIZZAZIONE. PROTAGONISTI IL CIOCCOLATO, IL PISTACCHIO E LE MOLTE TEXTURE DI PAN DI SPAGNA, CROCCANTINO E GANACHE...

86

IL PASTICCERE

RUBRICA REALIZZATA IN COLLABORAZIONE
CON MOLINO GRASSI

WWW.MOLINOGRASSI.IT

INGREDIENTI

per il croccantino:

éclats d'or g 100
cioccolato fondente g 50
burro di cacao g 10
pralinato croccante
mandorla-nocciola g 100



Gossip

DI ALESSANDRO SERVIDA

per il pan di Spagna al cacao:

tuorli g 240
zucchero g 120
albumi g 250
zucchero g 125
farina per Pan di Spagna
Molino Grassi g 60
fecola g 50
cacao g 45
burro fuso g 50

per la ganache montata al pistacchio:

200 gr panna g 200
500 gr cioccolato bianco g 500
100 gr pasta di pistacchio g 100
35 gr zucchero invertito g 35
840 gr panna g 840

per la crema inglese:

latte g 500
panna g 500
tuorli g 200
zucchero g 100

per il cremoso al cioccolato:

crema inglese g 500
cioccolato fondente al 55% g 215

PROCEDIMENTO

Croccantino

Sciogliere a 45°C il cioccolato con il burro di cacao quindi unire i restanti ingredienti.

Inserire il composto all'interno di due telai rettangolari della misura di 20 x 8 cm. Conservare in frigorifero.

Pan di Spagna al cacao

Montare i tuorli con lo zucchero. A parte montare gli albumi con lo zucchero e unire le due masse. Setacciare per due volte la farina, la fecola e il cacao e inserirle nella massa montata. Infine unire il burro fuso a una temperatura massima di 40°C. Colare nei telai e cuocere a 180°C per 25 minuti circa.

Ganache montata al pistacchio

Portare a bollore i 200 g di panna e lo zucchero invertito e versare in 5 tempi sopra il cioccolato bianco e la pasta di pistacchio, fino a creare una perfetta emulsione. Affinare il tutto con l'aiuto di un mixer quindi aggiungere la restante panna. Stabilizzare 10 ore in frigorifero. Montare il composto.

Crema inglese

Miscelare tuorli e zucchero. Bollire latte e panna e versarli sui tuorli e lo zucchero. Cuocere il tutto a 82°C. Filtrare.

Cremoso al cioccolato

Versare la crema inglese ancora calda sul cioccolato e, con l'aiuto di una marisa, creare una emulsione; affinare con il mixer a immersione.

MONTAGGIO E FINITURA

All'interno del telaio del croccantino sovrapporre uno strato leggero di pan di Spagna al cacao delle stesse dimensioni; con l'aiuto di un sac à poche inserire giorno il cremoso al cioccolato e chiudere con un altro strato di pan di Spagna al cacao. Abbattere.

Sfomare, tagliare dei rettangoli della misura di 10 x 4 cm e dressare su ognuno tre gocce di ganache montata al pistacchio.

Decorare con dei veli di cioccolato i lati della monoporzione e posizionare sopra ogni goccia di ganache montata al pistacchio un dischetto di cioccolato.

MOLINO GRASSI PER LA PASTICCERIA

Da sempre a fianco degli artigiani, Molino Grassi dedica ai professionisti del dolce un'apposita linea 'pasticceria'. A questa ha attinto il maestro Servida per questa ricetta. La farina di frumento tenero tipo 00 Pan di Spagna è un prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità. Perfetta appunto per il pan di Spagna, si presta anche per la realizzazione di pasta frolla (dolce e salata), biscotti, plum cake, pasta brisé, pasticceria da the, ciambelle e crostate.

