



PASTICCERE PROTAGONISTA DEL FORMAT TELEVISIVO "PASTRY GARAGE", ALESSANDRO SERVIDA CI PROPONE UN DOLCE CREATIVO E VERSATILE CHE, NATO DAL CONCETTO DI SNACK VELOCE PUÒ, DECORATO E IMPREZIOSITO DA UNA FINITURA PIÙ COMPLESSA, DIVENTARE MIGNON O MONOPORZIONE



CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
PASTICCERIA ALEX
VIALE RISORGIMENTO 55
20090 PANTIGLIATE (MI)
alexservida@alice.it



IN COLLABORAZIONE CON **MOLINO GRASSI** - FOTO **CARLO CASELLA**

Powerful

Composizione

- muesli
- glassa tenera al cioccolato bianco, arachidi e pistacchi
- crema montata al pistacchio
- gelatina da spruzzo
- arachidi sabbiate

Ingredienti

per il muesli

- crumble g 95
- éclats g 40
- miele g 20
- cioccolato bianco g 80
- burro di cacao g 15

per la glassa tenera cioccolato bianco, arachidi e pistacchi

- cioccolato bianco g 1.000
- burro liquido g 250
- arachidi g 200
- pistacchi g 200

per la crema montata al pistacchio

- panna 35% m.g. g 100
- cioccolato bianco g 250
- pasta di pistacchio g 50
- zucchero invertito g 15
- panna 35% m.g. g 420

per la gelatina da spruzzo

- Absolut Cristal g 360
- acqua g 40

per le arachidi sabbiate

- arachidi g 30
- zucchero g 5
- acqua g 15

altri ingredienti

crumble

- burro g 25
- zucchero a velo g 24
- farina 00 frolla g 30
- mandorle in polvere g 8
- semola g 8

Procedimento

Muesli

Preparare il crumble miscelando tutti gli ingredienti nell'ordine fino a ottenere una struttura sabbiosa. Cuocere nel forno a 155°C per 8'. Raffreddare, frullare e setacciare. In una boule unire il crumble, l'éclats e il miele; mescolare, sciogliere il cioccolato bianco con il burro di cacao a 45°C, temperare il cioccolato e unirlo al composto. Mettere il muesli in uno stampo di silicone di forma rettangolare e riporlo in freezer per almeno 2 ore. Sformare e tagliare delle barrette di lunghezza 12 cm.

Glassa tenera cioccolato bianco, arachidi e pistacchi

Sciogliere il cioccolato bianco e il burro liquido. Mixare. Inserire arachidi e pistacchi. Utilizzare a una temperatura di 25°C.

Crema montata al pistacchio

Portare a bollore i 100 g di panna con lo zucchero invertito, versare sul cioccolato bianco e la pasta di pistacchio e mixare. Aggiungere la restante panna e mixare di nuovo. Far stabilizzare una notte in frigorifero e montare in planetaria.

Gelatina da spruzzo

Portare la gelatina e l'acqua a 80°C e mixare.

Arachidi sabbiate

Tostare le arachidi a 160°C per 8'. Creare uno sciroppo con acqua e zucchero arrivando a 115°C. Aggiungere allo sciroppo le arachidi salate e mescolare fino a sabbiatura.

Montaggio e finitura

Glassare le barrette di muesli con la glassa al cioccolato bianco, arachidi e pistacchi, ricoprire la superficie con la crema montata al pistacchio e abbattere.

Una volta abbattuta spruzzare la parte ricoperta di crema al pistacchio con la gelatina da spruzzo. Decorare a piacere, per esempio con una barretta di frolla al cacao, delle arachidi sabbiate e dei pistacchi.

Il consiglio del pasticcere
"Alessandro Servida consiglia di usare per questo dolce una farina con W basso per avere un risultato perfetto e una frolla friabile. Come la Farina 00 Frolla di Molino Grassi"

WWW.MOLINOGRASSI.IT

NUOVA REFERENZA

La Farina 00 Frolla è una novità di Molino Grassi. È stata pensata per completare la Linea Pasticceria (per frolla-pan di spagna-brioche-panettone). È una farina volutamente debole con W 180 perfetta per pasta frolla sia dolce sia salata e per la biscotteria.

