



IL PASTICCERE ALESSANDRO SERVIDA E LE SUE CREAZIONI ECLETICHE, NELLA TRASMISSIONE TELEVISIVA "PASTRY GARAGE". IN COLLEGAMENTO DALLA SUA OFFICINA-PASTICCERIA, IL MAESTRO SERVIDA CI PROPONE PER QUESTO MESE UNA RICETTA DALL'ESTETICA ROCK E DAI SAPORI ESTIVI, TRA SPIAGGE E TORMENTONI



CHI È

ALESSANDRO SERVIDA

Pasticceria Alex - Alessandro Servida

Pasticceria

Pantigliate (MI)

www.alessandroservida.com



IN COLLABORAZIONE CON MOLINO GRASSI - FOTO CARLO CASELLA

Cocco spettinato

Composizione

- torta al cioccolato e cocco
- crumble al cocco
- ganache al cocco
- glassa tenera

Ingredienti

per la torta al cocco e cioccolato

- burro morbido g 300
- zucchero g 250
- tuorli g 120
- farina g 300
- baking g 15
- latte g 60
- cocco rapè g 200 + q.b.
- perle di cioccolato g 160

per il crumble al cocco

- burro g 40
- farina frolla g 40
- cocco rapè g 40
- zucchero di canna g 40

per la ganache al cocco

- polpa di cocco g 45
- zucchero invertito g 8
- cioccolato 55% g 38

per la glassa tenera

- cioccolato fondente g 1.000
- burro liquido g 250

Procedimento

Torta al cocco e cioccolato

Mettere il burro morbido con lo zucchero in una planetaria munita di foglia e impastare a media velocità senza montare. Unire i tuorli poco alla volta. Inserire la farina, precedentemente setacciata con il baking, sempre a media velocità. Unire il latte freddo. Infine, inserire 200 g di cocco rapè. Togliere la foglia dalla planetaria e inserire, con l'aiuto di una marisa, le gocce di cioccolato. Mettere l'impasto in un sac à poche e riempire per 3/4 un anello di diametro 16. Cuocere a 160°C per 25/30' a valvola chiusa. Una volta cotto e raffreddato, glassare con la glassa tenera e ricoprire il tutto con abbondante cocco rapè. Mettere qualche minuto in freezer.

Crumble al cocco

Impastare tutti gli ingredienti insieme e creare delle piccole briciole. Cuocere, in un anello da 18, a 160°C fino a colorazione. Far raffreddare.

Ganache al cocco

Scaldare la polpa di cocco con lo zucchero invertito, poi versare sul cioccolato poco alla volta, creando un'emulsione. Mixare il tutto.

Far stabilizzare per 12 ore in frigorifero, coperta da pellicola a contatto. Poi utilizzare.

Glassa tenera

Sciogliere il cioccolato fondente, inserire il burro e mixare. Utilizzare ad una temperatura di 25°C.

Montaggio e finitura

Spalmare la ganache al cocco sulla superficie del crumble, avendo cura di stare 1 cm dentro al bordo. Togliere la torta dal freezer, togliere il cocco rapè in eccesso e appoggiare sul disco di crumble. Decorare.

Il consiglio tecnico di Alessandro Servida: per realizzare il crumble, fare le briciole d'impasto prima della cottura in forno

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 che salata e per la biscotteria.

