

UN NUOVO APPUNTAMENTO CON IL PASTICCERE ALESSANDRO SERVIDA, IN COLLEGAMENTO DALLA SUA  
OFFICINA-PASTICCERIA. CREAZIONI CONTEMPORANEE E GIOCHI DI PAROLE PER GUSTI UNICI,  
COME IN QUESTO DOLCE, DOVE LA TRADIZIONE SI RINNOVA IN CHIAVE ROCK 'N ROLL



## CHI È

### ALESSANDRO SERVIDA

Pasticceria Alex - Alessandro Servida

Pasticceria

Pantigliate (MI)

[www.alessandroservida.com](http://www.alessandroservida.com)



IN COLLABORAZIONE CON MOLINO GRASSI - FOTO CARLO CASELLA

# Roll blanc

## Composizione

- pasta frolla friabile
- meringa
- crema chantilly
- crema pasticcera ai marroni
- cioccolato bianco temperato
- granella di meringa

## Ingredienti

### Per la pasta frolla friabile

- burro g 530
- baccello di vaniglia g 2
- limone scorza grattugiata q.b.
- zucchero a velo g 430
- uova g 250
- mandorla in polvere g 150
- farina frolla g 300
- farina frolla g 560
- fecola g 240
- sale g 30

### per la meringa

- albume g 200
- zucchero g 600

### per la crema chantilly

- panna fresca 35% m.g. g 250
- vaniglia 1 baccello
- zucchero a velo g 15

### per la crema pasticcera ai marroni

- crema di marroni g 500
- crema pasticcera g 500

## Procedimento

### Pasta frolla friabile

Impastare il burro morbido con lo zucchero a velo, inserire le uova e il sale, unire la polvere di mandorle e i 300 g di farina, continuando ad impastare. Inserire l'altra parte di farina, setacciata con la fecola e impastare. Coprire con pellicola a contatto e far stabilizzare in frigorifero per 12 ore prima di utilizzare.

### Meringa

Montare l'albume, aggiungendo poco alla volta i 2/3 dello zucchero. A montatura completa, abbassare la velocità della planetaria e aggiungere l'ultima parte di zucchero. Far girare ancora per 15'. Con un sac à poche munito di bocchetta del 4 inserire, a mo' di spirale, la meringa all'interno di stampi in silicone a semisfera, facendo attenzione a non riempire il centro dello stampo. Cuocere a 120°C per 2 ore, a valvola aperta.

### Crema chantilly

Montare la panna con lo zucchero a velo e la vaniglia. Per un gusto più aromatico, scaldare la panna a 60°C, inserire la polpa del baccello di vaniglia e lasciare in infusione fino a completo

raffreddamento; rimettere in frigorifero e, quando è ben fredda, montare con lo zucchero a velo.

### Crema pasticcera ai marroni

Riscaldare la crema pasticcera a 85°C; mixare. Aggiungere la crema di marroni e mixare di nuovo. Lasciar raffreddare con la pellicola a contatto.

## Montaggio e finitura

Creare con un coppapasta un sottile dischetto di pasta frolla con un buco al centro e cuocere a 165°C per 15'. Creare una camicia in cioccolato fondente dentro un altro stampo a forma sferica, più piccolo rispetto a quello della meringa. Una volta cristallizzato, riempire con la crema pasticcera ai marroni e abbattere. Riempire per 3/4 le due semisfere di meringa con la crema chantilly; inserire al centro di una la sfera di crema pasticcera ai marroni, poi chiudere con l'altra metà. Ricoprire la sfera con cioccolato bianco temperato e passarla nella granella di meringa. Appoggiare la sfera sul dischetto di frolla e decorare.

**Il consiglio tecnico di Alessandro Servida:** nella preparazione della pasta frolla friabile, ricordarsi di impastare la seconda parte di farina solo il tempo necessario per farla assorbire.

[WWW.MOLINOGRASSI.IT](http://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.

