



DA QUESTO MESE IL PASTICCERE ALESSANDRO SERVIDA È IL PROTAGONISTA DELLA TRASMISSIONE TELEVISIVA "PASTRY GARAGE". DALLA SUA OFFICINA-PASTICCERIA RICETTE DI DOLCI IN CHIAVE "ROCK", COME QUESTO CAKE AL CIOCCOLATO, IL CUI NOME È UN CHIARO GIOCO DI PAROLE TRA CAKE E ROCK AND ROLL



CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
ALESSANDRO SERVIDA PASTICCERIA,
PANTIGLIATE (MI)
www.alessandroservida.com



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

Cake'n'roll

Composizione

- cake al cioccolato
- glassa al cioccolato e mandorle
- bagna all'arancio
- pasta frolla cacao e mandorle

Ingredienti

per il cake al cioccolato

- uova g 250
- zucchero invertito g 75
- zucchero g 125
- polvere di mandorle g 75
- farina g 120
- cacao g 25
- baking g 7
- panna 35% m.g. g 120
- burro liquido g 85
- cioccolato fondente 70% g 50

per la glassa al cioccolato e mandorle

- cioccolato fondente g 1.000
- burro liquido g 250
- granella mandorle pelate g 300

per la bagna all'arancio

- acqua g 100
- zucchero g 70
- Grand Marnier g 35

per la pasta frolla cacao e mandorle

- burro g 330
- zucchero g 270
- uova g 155
- sale g 7
- polvere di mandorle g 90
- cacao g 50
- farina Linea Pasticceria Molino Grassi g 180
- farina Linea Pasticceria Molino Grassi g 465

Procedimento

Cake al cioccolato

Unire in una ciotola tutti gli ingredienti e montare in planetaria con una frusta. Versare il composto nello stampo e cuocere a 170°C per 20' a valvola chiusa e 20' a valvola aperta.

Glassa al cioccolato e mandorle

Tostare la granella di mandorle e farla raffreddare. Sciogliere a caldo il cioccolato fondente, unire il burro liquido e mixare. Aggiungere le mandorle e mescolare. Far raffreddare e usare a una temperatura di 20/25°C.

Bagna all'arancio

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero. Inserire il Grand Manier quando lo sciroppo è ancora bollente in modo da far evaporare l'alcol. Lasciare raffreddare completamente la bagna prima di utilizzarla.

Pasta frolla cacao e mandorle

Impastare il burro morbido con lo zucchero. Quando omogeneo inserire le uova e il sale. Unire la polvere di mandorle e i 180 g di farina. Quando l'impasto si è composto unire la seconda parte di farina precedentemente setacciata con il cacao. Versare sul silpat e cuocere a 160°C per 15/18' a valvola aperta. Far raffreddare e poi ricavare un anello di frolla da usare per la decorazione.

Montaggio e finitura

Una volta cotto il cake sformare subito e inzupparlo con la bagna all'arancio. Una volta raffreddato glassare con la glassa al cioccolato a una temperatura di 20°C circa. Decorare con un anello di frolla al cacao e, a piacere, con spuntoni di cremoso al cioccolato e zest di arancia.

Il consiglio tecnico di
Alessandro Servida:
lasciare riposare il
cake, una volta colato
l'impasto nello stampo,
per almeno due ore
in frigorifero prima di
cuocerlo