



UNA SPIRALE DI BONTÀ, ECCO LA PROPOSTA DEL PASTICCERE ALESSANDRO SERVIDA PER I MESI INVERNALI. PROTAGONISTA, LA GOLOSITÀ DEL GIANDUJA, CHE SI TEMPERA NEI SENTORI DI MARASCHINO E NELLE NOTE ACIDE DATE DAL MANDARINO IN COMPOSTA



Torta Gianduja

CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
Pasticceria Alex - Alessandro Servida
Pantigliate (MI)
www.alessandroservida.com



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

Composizione

- pan di Spagna al cacao e nocciola
- bagna maraschino
- crema montata al gianduja
- composta di mandarini di Ciaculli
- crema inglese
- bavarese al gianduja

Ingredienti

per il pan di Spagna al cacao e nocciola

- tuorli g 450
- zucchero g 235
- albume g 500
- zucchero g 255
- farina g 150
- fecola g 60
- cacao g 80
- pasta nocciola g 180

per la bagna maraschino

- acqua g 300
- zucchero g 150
- maraschino 70°Vol g 40

per la crema montata al gianduja

- panna g 450
- glucosio g 50
- zucchero invertito g 50
- cioccolato gianduja g 620
- panna g 1180

per la composta di mandarini di Ciaculli

- polpa di mandarini di Ciaculli g 300
- zucchero semolato g 50
- pectina g 6
- zucchero semolato g 100
- glucosio g 50
- succo di limone g 20

per la crema inglese

- latte fresco g 290
- panna fresca g 290
- 1 baccello vaniglia
- tuorli g 120
- zucchero g 60

per la bavarese al gianduja

- crema inglese g 335
- gelatina in polvere g 6 + acqua per reidratare g 30
- cioccolato gianduja g 265
- panna fresca semimontata g 280

Procedimento

Pan di Spagna al cacao e nocciola

Montare in planetaria i tuorli con la prima quantità di zucchero; a parte, montare l'albume con la seconda quantità di zucchero. Unire le due masse, alternando le polveri precedentemente setacciate. Prelevare una piccola parte di impasto ed unirvi la pasta nocciola, poi inserire di nuovo nell'impasto. Cuocere in anelli a 180°C per 15' a valvola chiusa e 10' a valvola aperta.

Bagna maraschino

Portare a bollire l'acqua con lo zucchero, unire il maraschino e continuare a far bollire per 4'. Raffreddare prima dell'uso.

Crema montata al gianduja

Portare a bollire la prima parte di panna con lo zucchero invertito e il glucosio. Versare in tre volte sul cioccolato gianduja parzialmente sciolto e mixare; poi unire la seconda parte di panna e mixare di nuovo. Far stabilizzare per 8 ore in frigorifero. Montare la crema in planetaria, finché non sarà morbida e lucida.

Composta di mandarini di Ciaculli

Scaldare la polpa dei mandarini; a parte, unire la prima dose di zucchero con la pectina e inserire nella polpa calda. Aggiungere il glucosio e la seconda parte di zucchero. Portare a bollire.

Togliere dal fuoco ed inserire il succo di limone; raffreddare.

Crema inglese

Scaldare il latte e la panna con la vaniglia. Versare sui tuorli miscelati con lo zucchero e portare il tutto a 82°C.

Bavarese al gianduja

Versare la gelatina, precedentemente reidratata nell'acqua, all'interno della crema inglese calda. Versare il composto sul cioccolato gianduja e mixare: quando il composto scende a 35°C gradi, unire la panna fresca semimontata. Con una sac à poche, inserire la crema negli appositi stampi a spirale e abbattere.

Montaggio e finitura

Tagliare il pan di Spagna in tre strati: inserire il primo strato in un anello (diametro 14 cm) e inzuppare con la bagna al maraschino. Con un sac à poche, aggiungere la crema montata al gianduja. Sovrapporre il secondo disco di pan di Spagna e procedere come prima. Chiudere con l'ultimo strato di pan di Spagna, inzuppare e spalmare un leggero strato di composta di mandarini. Sformare la bavarese dallo stampo e appoggiarla sulla composta. Togliere l'anello e rivestire il bordo con una fascia di cioccolato al latte.

La creazione del gianduja si deve ai pasticceri torinesi, che sostituirono con la nocciola tonda delle Langhe una parte del costoso e irripetibile cacao, dopo il blocco economico ordinato da Napoleone per i prodotti dell'industria britannica e delle sue colonie, in vigore fino al 1813

WWW.MOLINOGRASSI.IT

LINEA PASTICCERIA E PAN DI SPAGNA

La linea pasticceria di Molino Grassi è stata sviluppata per offrire ai professionisti dell'arte dolciaria tutta l'esperienza di un mulino storico. Il risultato sono farine a diversa lievitazione, studiate per i professionisti e testate dai migliori maestri pasticceri italiani: equilibrate, costanti e di grande elasticità. Nella sua ricetta, il maestro Servida ha utilizzato "Pan di Spagna", ideale anche per pasta frolla e biscotti, plum cake, pasta brisè, pasticceria da the, ciambelle.

