

Partner

UNA MIGNON MODERNA CHE RICORDA UN PICCOLO GIUDIELLINO. L'ACCOSTAMENTO DELLA FROLLA AL CARAMELLO CON IL CREMOSO AL MANGO RISULTA MOLTO PIACEVOLE. POI MANGO, IL FAMOSO CANTANTE, FECE UNA BELLISSIMA CANZONE DAL TITOLO "ORO"....



CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
ALESSANDRO SERVIDA PASTICCERIA,
PANTIGLIATE (MI)

www.alessandroservida.com



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

Oro

Composizione

- frolla al caramello
- cremoso al mango
- gelatina Absolu Cristal

Ingredienti

per la frolla al caramello

- zucchero semolato g 120

- zucchero di canna g 230
- burro in pomata g 250
- uova g 50
- farina "Pan di Spagna" Molino Grassi g 250

per il cremoso al mango

- tuorli g 155

- acqua g 70
- glucosio g 70
- zucchero g 70
- polpa di mango g 250
- gelatina in polvere g 12
- acqua g 60
- panna g 250

Procedimento

Frolla al caramello

Creare un caramello a secco con lo zucchero semolato, farlo raffreddare e polverizzare. Prelevare 70 g di caramello in polvere, setacciarlo e unirlo allo zucchero di canna.

Impastare il burro morbido con gli zuccheri, unire le uova e infine la farina. Inserire con un sac à poche la frolla al caramello negli stampi in silicone da cottura a forma di savarin.

Cuocere a 170°C per 20' circa.

Cremoso al mango

Creare uno sciroppo portando a bollore l'acqua, il glucosio e lo zucchero.

Versare lo sciroppo a filo sui tuorli e portare a 82°C continuando a mescolare. Inserire la polpa di mango e la gelatina precedentemente reidratata.

Mixare, aggiungere la panna e mixare di nuovo. Colarlo in appositi stampi a forma sferica; far stabilizzare 2 ore in frigorifero poi abbattere.

Montaggio e finitura

Una volta cotti i savarin al caramello, sformarli e farli raffreddare.

Una volta raffreddati spolverare la superficie con dello zucchero velo.

Togliere le sfere di cremoso al mango dagli stampi, glassarle con l'Absolu, precedentemente diluita con il 10% di acqua e portata a una temperatura di 30°C.

Infine posizionarla sul savarin.

WWW.MOLINOGRASSI.IT

PER FROLLE PERFETTE

Farina di frumento tenero tipo 00 Pan di Spagna, ideale per la produzione di pan di Spagna, pasta frolla (dolce e salata), biscotti, plum cake, pasta brisè, pasticceria da tè, ciambelle, crostate. Con una forza (W) pari a 220 rientra tra le farine medie.



La farina Pan di Spagna fa parte della linea Pasticceria di Molino Grassi, sviluppata negli ultimi anni per offrire ai professionisti dell'arte dolciaria tutta la storica esperienza dell'azienda in materia di farine a lunga lievitazione: equilibrate, costanti e di grande elasticità.