

# Partner

UNA TORTA DI GRANDE IMPATTO ESTETICO, DOVE LA FRESCHEZZA DELLA FRUTTA E DEL LIMONE VANNO A CONTRASTARE LA DOLCEZZA DEL CIOCCOLATO BIANCO E LA MORBIDEZZA DEL BIANCOMANGIARE. LA FRAGILE CROCCANTEZZA DELLA FROLLA FAVORISCE DELICATAMENTE LA MASTICAZIONE IN UN PIACEVOLE GIOCO DI CONTRASTI



## Composizione

- frolla express
- namelaka alla vaniglia e lime
- inserto all'ananas
- biancomangiare alle mandorle e limone
- glassa bianca

## Ingredienti

### per la frolla express

- cioccolato al latte g 150
- crumble g 225
- zucchero di canna g 30
- eclats g 40
- vaniglia in bacche g 1
- perle di cioccolato g 75

### per il crumble

- zucchero di canna g 56
- farina 00 frolla g 56
- farina di mandorle g 56
- burro g 56

- scorza grattugiata di limone g 0,28
- vaniglia Bourbon in bacche g 0,28

### per la namelaka alla vaniglia e lime

- latte alta qualità g 65
- bacello di vaniglia g 1
- scorzetta di lime q.b.
- glucosio g 4
- panna 38% g 135
- cioccolato bianco g 120
- gelatina in polvere g 2
- acqua g 10

### per l'inserto all'ananas

- ananas fresco a cubetti g 900
- polpa frutto della passione g 50
- liquore exotic g 45
- succo di lime g 20
- scorzetta di lime q.b.
- amido di mais g 35
- zucchero di canna g 185

### per il biancomangiare alle mandorle e limone

- panna 38% g 650
- mandorle g 190
- armelline g 10
- scorza di limone q.b.
- panna g 475
- zucchero g 140
- gelatina in polvere g 10
- acqua g 50
- panna 35% m.g. semi montata g 560

### per la glassa bianca

- glucosio g 210
- zucchero g 250
- panna 35% g 310
- cioccolato bianco g 80
- gelatina in polvere g 15
- acqua g 75
- biossido di titanio q.b.

## CHI È

**ALESSANDRO SERVIDA**  
ALESSANDRO SERVIDA PASTICCERIA,  
PANTIGLIATE (MI)

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



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

# Notte Bianca

## Procedimento

### *Crumble*

Impastare insieme tutti gli ingredienti, far raffreddare in frigorifero e con l'aiuto di un setaccio creare delle briciole. Conservarle in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

### *Frolla express*

Sciogliere il cioccolato e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Mettere circa 100 g di prodotto all'interno di un anello di diametro 16 e far raffreddare.

### *Namelaka alla vaniglia e lime*

Portare a bollire il latte con la vaniglia, il lime e il glucosio. Unire la gelatina precedentemente reidratata poi versare sul cioccolato bianco sciolto e mixare. Inserire la panna e mixare di nuovo. Mettere in frigorifero per una notte prima dell'utilizzo.

### *Inserto all'ananas*

Unire tutti gli ingredienti in una boule e avvolgere il tutto con uno spesso strato di pellicola. Mettere in microonde per 5 minuti al massimo della potenza. Mettere negli anelli e abbattere.

### *Biancomangiare alle mandorle e limone*

Creare un'infusione con la prima parte di panna, le mandorle, le armelline e la scorza di limone lasciando il tutto in infusione per 24 ore. Scaldare il composto a 60°C e filtrare. Ricavare i 475 g di panna, scardarne una parte e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata con l'acqua. Inserire lo zucchero, unire l'altra parte di panna e mixare. Quando il composto arriva alla temperatura di 30°C inserire la panna semi montata.

## *Glassa bianca*

Cuocere il glucosio con lo zucchero a 160°C, decuocere con la panna ben calda e versare sul cioccolato bianco. Inserire la gelatina reidratata con l'acqua e il biossido di titanio. Mixare e far stabilizzare in frigorifero per 12 ore. Glassare a 30°C.

## Montaggio

Creare un fondo alto mezzo cm, di 14 cm di diametro, con la frolla express. Isolare il fondo con del burro di cacao temperato. Con un sac à poche ricoprire il bordo con la namelaka. Appoggiare l'inserto di ananas precedentemente abbattuto in un anello di diametro 14 sulla namelaka e abbattere. Colare il biancomangiare fino a metà in un anello diametro 16 e alto 4 cm rivestito di acetato e inserire l'inserto abbattuto. Abbattere il tutto. Una volta abbattuto, sfornare e glassare. Decorare con petali di cioccolato bianco e frutti di bosco.

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

## UNA NUOVA MISCELA

Molino Grassi, azienda di punta nella produzione di semole e farine convenzionali e bio, presenta il preparato per focaccia ligure, una miscela di farine di grano tenero tipo 00, grano tenero tipo 0 e grano maltato, indicata per lievitazioni lunghe e brevi. Già presente nel formato professionale da 25 kg della Linea Panificazione di Molino Grassi, il preparato per focaccia è ora anche nella confezione da 1 kg, accompagnata dalla ricetta del maestro panificatore

Ezio Rocchi, docente della Scuola Impastando s'impara di Molino Grassi.

