Iginio Massari The Sweetman, dolcezza d'Albania con hasude

massari-3-4e0ceb2d

HASUDE

Ingredienti

Impasto

150 g di amido di mais

125 g + 150 g di zucchero

200 ml d'acqua

100 g di mandorle

100 ml di olio di semi di girasole

Crema ganache al cioccolato

80 g di panna liquida

100 g di cioccolato fondente

Decorazione

100 g di frutti di bosco semi canditi

Zucchero a velo

Preparazione

Impasto

Tostare le mandorle in forno per cinque minuti a 170°C sparpagliandole sulla leccarda. Nell'attesa mettere l'amido di mais in una ciotola grande, aggiungere la prima porzione di zucchero e mescolare. Mescere l'acqua gradualmente, continuando a girare con movimenti dal basso verso l'alto, fino ad ottenere un liquido simile al latte. Togliere le mandorle dal forno e tritarle grossolanamente. Scaldare l'olio di semi in un tegame a fuoco lento e caramellare la dose restante di zucchero, rimestando in continuazione per evitare grumi. Quando avrà raggiunto un colore scuro, aggiungere il liquido

lattescente, girando a velocità sostenuta. Continuare a lavorare sul fuoco e nel momento in cui il composto avrà quasi terminato la gelificazione, aggiungere a piacere la frutta secca tritata in precedenza, preferibilmente ancora calda. Quando avrà raggiunto parzialmente la solidificazione, con effetti di trasparenza, creare dei bocconcini ovali lavorando con due cucchiai da tavola e sistemarli sopra un pizzo di carta in un piatto da portata.
Crema ganache al cioccolato
Tritare finemente il cioccolato e versarvi sopra la panna liquida a una temperatura di almeno 92°C. Miscelare delicatamente con la spatola, cominciando dal centro e allargandosi verso l'estremità, fino a ottenere una vera emulsione. Quando diventerà lucida e omogenea, la crema sarà pronta.

Composizione
Decorare a piacere, spolverando con solo zucchero a velo come da tradizione oppure, per renderlo più attuale, guarnire con crema ganache al cioccolato e applicare qualche frutto di bosco candito sulla cima. Rimuoverli dal pizzo e impiattare, riponendo ciascun dolcetto sopra una guarnizione di crema al cacao. Spolverare con zucchero a velo e servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**