Iginio Massari The Sweetman, ecco la torta al caffè e pere caramellate

massari-10-2941d8b5

TORTA MORBIDA AL CAFFÈ E PERE CARAMELLATE

Ingredienti

Base al biscotto

500 g di biscotti secchi al cioccolato

250 g di burro

Pere caramellate e crema al caffè

150 g di panna

250 g di cioccolato bianco

100 g + 120 g di zucchero

350 g di mascarpone

8 g di gelatina in fogli ammorbidita in acqua fredda

20 g di caffè espresso

1000 g di pere

30 g di distillato di pere

Preparazione

Base al biscotto

Tagliare il burro a cubetti e scioglierlo in un tegame a fuoco lento. Mettere i biscotti in un tritatutto e cominciare a romperli grossolanamente comprimendoli con il coperchio. Versarvi il burro fuso e iniziare a frullare. Lavorare fino ad ottenere una massa compatta e omogenea e trasferire il composto in una tortiera imburrata alta 4 cm, con il fondo coperto da un foglio di carta da cottura. Modellare la base della torta andando a comprimere l'impasto sia sul fondo sia lungo le pareti dell'anello. Stabilizzare in frigorifero.

Pere caramellate e crema al caffè

Mondare le pere eliminando la buccia e i torsoli, tagliarle a cubetti e cuocerle in una casseruola ampia insieme a una parte di zucchero e al distillato. Nell'attesa, con un frustino elettrico, lavorare il mascarpone con la dose restante di zucchero. Ultimare la cottura delle pere, aggiustando se necessario di zucchero e di liquore prima di toglierle dal fuoco. Procedere con la preparazione della crema al caffè iniziando a idratare i fogli di gelatina in una porzione d'acqua fredda pari a cinque volte il loro peso. Tritare il cioccolato grossolanamente, quindi portare a bollore la panna insieme al caffè preparato in precedenza e incorporare la gelatina ammorbidita. Quando la miscela sarà cotta, toglierla dal fuoco e aggiungere il cioccolato in pezzi mescolando con cura fino a ottenere un'emulsione. Filtrare con un colino per eliminare gli ultimi grumi e rendere la crema più liscia e vellutata. Portare la temperatura a 35°C mescolando ancora per qualche minuto. Ultimare incorporando la crema ganache al caffè con il mascarpone zuccherato.

Composizione

Sfornare la base, distribuire le pere caramellate sul fondo tenendone da parte una piccola porzione per la decorazione finale, quindi riempire fino all'orlo con la crema. Mettere a stabilizzare in frigorifero. Quando sarà pronto trasferire il dolce su un'alzata, guarnire la superficie con una spolverata di zucchero a velo e disporre a piacere i cubetti di pere rimasti.

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