

Iginio Massari The Sweetman, come fare un Montblanc (quasi) perfetto

massari-15-e172afc4

MONTBLANC

Ingredienti

Pan di Spagna con farina di castagna

55 g di farina tipo 00

5 g di lievito in polvere

25 g di cacao amaro

35 g di farina di castagne

2 cucchiaini di polvere di caffè

175 g di uova

87 g di zucchero

1 g di sale

La scorza grattugiata di un limone

Crema

380 g di crema di marroni

110 g di latte intero

80 g di tuorli

9 g di amido di mais

220 g di burro

15 g di rum

Meringhe alla francese

100 g di albume

300 g di zucchero

Decorazioni

Cacao in polvere

Cioccolato fondente in pezzi

Preparazione

Pan di Spagna con farina di castagna

Unire tra loro le polveri con un setaccio e tenerle da parte. Scaldare uova e zucchero in un tegame portandoli a una temperatura di 50°C mescolando di continuo. In questo modo aumenteranno di volume e monteranno con più facilità. Raggiunta la temperatura, procedere la lavorazione con la macchina planetaria, dopo avere unito la scorza di limone grattugiata e il sale. La massa montata sarà pronta quando si presenterà schiumosa e i solchi lasciati dalla frusta saranno ben visibili.

Togliere dalla macchina e incorporare le polveri a pioggia, continuando a mescolare con un cucchiaino a spatola dal basso verso l'alto per evitare la formazione di grumi e non smontare il composto.

Trasferire in una tortiera di 20 cm di diametro, imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 175°C per 25 minuti.

Crema

Scaldare in un piccolo tegame la purea di marroni con il latte. Aggiungere i tuorli gradualmente e portare a cottura, continuando a mescolare con un frustino fino a ottenere una crema densa e omogenea. Travasare in una ciotola di vetro e lasciare in frigorifero per mezz'ora in modo da riportare la temperatura della crema a 40°C. Dopo questa operazione incorporare il burro ammorbidito, mescolando con un cucchiaino a spatola finché sia sciolto del tutto. Per finire unire il rum e miscelare ancora per qualche istante così da avere una crema liscia e lucida.

Meringhe alla francese

Montare l'albume in una planetaria munita di frustino, lavorando con la velocità sul n° 3, quindi aggiungere il 10% di zucchero pesato. Quando la massa sarà montata, regolare la velocità sul secondo livello e incorporare gradualmente lo zucchero rimasto. Lavorare ancora per cinque minuti. Trasferire in un sac à poche e modellare delle meringhette su teglie coperte di carta da cottura. Cuocere a 130°C per 2 ore "a valvola aperta".

Composizione

Riporre il pan di Spagna sfornato su un'alzatina. Inumidirlo con la bagna al rum e ricoprirlo completamente con la crema al gusto di marroni, formando una sorta di monticello. Applicare le meringhe sull'intera superficie, dare una leggera spolverata di cacao e ultimare con qualche pezzo di cioccolato fondente sulla cima del Montebianco.

[Iginio Massari The Sweetman](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.