

Iginio Massari The Sweetman, la coppa tre strati nocciolosa. IL VIDEO

massari-4-c481ca13

COPPA TRE STRATI NOCCIOLOSA

Ingredienti

Crumble

200 g di farina di riso

80 g di zucchero

50 g di uovo

La scorza grattugiata di 1 limone

1/2 bicchiere di olio di semi

1 pizzico di sale

5 g di lievito in polvere

Crema alle nocciole

300 ml di latte

40 g di tuorli

100 g di pasta di nocciole

100 g di zucchero

25 g di amido di mais

100 ml di panna montata

Crema al cioccolato

500 ml di latte

150 g di cacao amaro in polvere

25 g di amido di mais

40 g di burro

150 g di zucchero

50 g di cioccolato fondente

Decorazioni

Panna montata q.b.

Granella di nocciole q.b.

Riccioli di cioccolato q.b.

Zucchero a velo

Preparazione

Crumble

Mescolare farina, zucchero, lievito, sale. Aggiungere l'uovo, la scorza di limone e l'olio. Impastare velocemente fino a ottenere un composto ben amalgamato ma "grumoso".

Sgranare la pasta su un foglio di carta da cottura e infornare per 15/16 minuti a 175°.

Crema alle nocciole

Per prima cosa preparare la pasta di nocciole mixando per 5/6 minuti 100 g di nocciole tostate fino ad ottenere un composto pastoso. All'interno di un tegame, mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Aggiungere la pasta di nocciole e il latte bollente, mescolare in continuazione, mettere il tutto sul fuoco fino a ottenere una crema densa. Montare 100 ml di panna e incorporare la crema precedentemente ottenuta e prima fatta raffreddare.

Crema al cioccolato

Fare bollire il latte. All'interno di un tegame, mescolare lo zucchero, l'amido di mais e il cacao.

Aggiungere il latte bollente, mescolare con un frustino in continuazione, mettere il tutto sul fuoco fino a ottenere una crema densa. Far raffreddare velocemente la crema ottenuta.

Composizione

Riempire il bicchiere con crumble, crema di nocciole, crema al cioccolato, granella di noccione, panna montata poco zuccherata e scaglie di cioccolato fondente. Spolverizzare con zucchero a velo.

[Iginio Massari The Sweetman](#)