

Iginio Massari The Sweetman: vai con pistacchio, cioccolato e lampone

massari-8-da8ed673

PISTACCHIO, CIOCCOLATO E LAMPONE

Ingredienti

Biscotto Trocadero al pistacchio

60 g di mandorle in polvere

110 g di zucchero velo

15 g di fecola

50 g di pistacchi macinati finemente

80 g albumi

10 g di tuorlo

30 g di pasta di pistacchio

75 g di albume

45 g di zucchero semolato

85 g di burro

Composta di lamponi

250 g di lamponi

110 g di zucchero

10 g di succo di limone

Crema inglese

250 g di panna

50 g di tuorli

37 g di zucchero

semi di cardamomo q.b.

Cremoso cioccolato e lamponi

250 g di crema inglese
250 g di polpa di lamponi
50 g di zucchero invertito
225 g di cioccolato fondente al 70%
8 g di gelatina
Decorazioni
Lamponi freschi q.b.
Foglia d'oro alimentare q.b.

Preparazione

Biscotto Trocadero al pistacchio

Fare schiumare in planetaria l'albume quindi aggiungere lo zucchero semolato a pioggia e montare fino ad ottenere una meringa lucida.

Miscelare in una ciotola il resto degli ingredienti tranne il burro. Fare fondere quest'ultimo senza scaldarlo troppo. Unire alla miscela ottenuta, prima il burro fuso, quindi la montata di albumi.

Versare il composto in anelli d'acciaio e cuocere a 180° fino a colorazione 20 minuti con valvola aperta.

Composta di lamponi

Versare i lamponi in una casseruola con lo zucchero e fare cuocere lentamente fino a consistenza di una composta. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone. Fare raffreddare.

Crema inglese

Il giorno prima mettere in infusione le bacche di cardamomo nella panna.

Scaldarla e filtrare la panna. Con una frusta rompere i tuorli prima di aggiungere lo zucchero e mescolare senza incorporare aria. Unire la panna bollente sui tuorli, rimettere sul fuoco e cuocere fino a 82° mescolando con un frustino. Mixare.

Cremoso cioccolato e lamponi

Tritare grossolanamente il cioccolato e raccoglierlo nel bicchiere del mixer ad immersione. Una volta pronta la crema inglese versarla sul cioccolato.

Aspettare qualche secondo affinché il cioccolato inizi a sciogliersi, quindi mixare per 2 minuti.

Sempre frullando, aggiungere la polpa di lamponi e infine lo zucchero invertito. Mettere in frigo coperto con pellicola a contatto e lasciare cristallizzare una notte.

Composizione

Sul biscotto al pistacchio velare un po' di composta di lamponi. Mettere il cremoso in una sac a poche con bocchetta liscia e decorare la superficie del dolce con ciuffetti di crema.

Terminare con lamponi freschi e foglie d'oro alimentare.

