# Iginio Massari The Sweetman, dolci occhi di bue con ganache a tè nero

massari-73d6128d

**OCCHI DI BUE CON GANACHE AL Tè NERO**

**Ingredienti**

Pasta sablè
500 g di farina bianca 00
350 g di burro a temperatura ambiente
225 g di zucchero a velo
65 g di tuorli
1 baccello di vaniglia
Ganache al tè nero
350 g di cioccolato fondente
250 g di panna fresca
70 g di burro
18 g di tè nero (foglie)
Guarnizioni
Zucchero a velo q.b.

**Preparazione**

Pasta sablè
Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi aggiungere lo zucchero a velo. Unire i tuorli e creare un’emulsione. Aggiungere la vaniglia. Infine incorporare la farina setacciata. L’impasto deve riposare in frigo per 3 ore.
Stendere la pasta con uno spessore di circa 4 mm e ricavare dei dischetti col coppa pasta tondo. Con la metà di essi ricavare un anello, facendo un buco al centro con un coppa pasta più piccolo.

Cuocere a 170°C per 8/10min.

Ganache al tè nero

Fare un’infusione con panna, zucchero e tè nero. Dopo 5 minuti filtrare il liquido e versarlo a filo sul cioccolato mescolando delicatamente. Aggiungere il burro e continuare a mescolare fino a ottenere una ganache lucida e brillante.

Composizione

Quando i biscotti si saranno freddati, sovrapporre il biscotto forato a quello non forato, unendoli con un po’ di ganache e farcire il centro con la stessa, utilizzando una sac à poche.

Guarnizioni

Decorare con una spolverata di zucchero a velo. Ottimi accompagnati da una tazza di tè.

***Iginio Massari The Sweetman***