Iginio Massari The Sweetman, meringata con crema pasticcera e lamponi

massari-2-56c97f49

MERINGATA CON CREMA PASTICCERA E LAMPONI

Ingredienti

Pasta frolla

333 g di farina bianca tipo 0

200 g di burro

120 g di zucchero a velo

40 g di tuorlo

30 g di miele d'acacia

2 g di sale

1 baccello di vaniglia

La scorza edibile di 1/2 limone grattugiata

Sciroppo di zucchero

200 g di zucchero

50 g d'acqua

Meringa all’italiana

125 g di albume

50 g di zucchero

La scorza edibile di 1 limone grattugiata

Guarnizioni

200 g di lamponi freschi

Fili di scorza di limone

Preparazione

Pasta frolla

Amalgamare in una planetaria con l'attrezzo a scudo, il burro morbido, ma ancora plastico, insieme a zucchero, sale, aromi e uova. Lavorare a due velocità, senza montare la massa. Incorporare la farina, mescolando quel tanto che basta a ottenere una pasta omogenea e asciutta. Mettere in frigorifero per 10/12 ore prima dell'utilizzo. Una volta tolta dal frigorifero, stendere la pasta con il mattarello fino a ottenere uno spessore di 3 mm, riporla in una tortiera di 20 cm di diametro per 3 cm di altezza e bucherellare tutta la superficie con una forchetta. Sovrapporre un'altra tortiera per mantenere la forma. Si consiglia di utilizzare gli appositi anelli forati da cottura per facilitare l'operazione. Cuocere a 160°-165°C per 16/18 minuti, finchè la pasta assumerà un colore uniforme nocciola chiaro. Una volta tolta dal forno, lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.

Sciroppo di zucchero

Preparare lo sciroppo cuocendo zucchero e acqua a 121°C.

Meringa all’italiana

Montare a neve zucchero e albumi in due fasi, prima a velocità media, poi sostenuta. Aggiungere lo sciroppo a filo, quando sarà giunto a cottura. Lavorare a media velocità fino a quando il composto si sarà intiepidito e per finire, incorporare la scorza di limone grattugiata.

Composizione

Quando la crostata sarà fredda, con un pennello stendere burro morbido q.b. sulla base e sulle pareti e disporre i lamponi sul fondo. Ricoprire con la meringa, riempiendo la crostata fino al bordo. Movimentare la superficie con una serie di ciuffi sulla spuma, ottenuti appoggiando e sollevando una spatola in metallo. Una volta raffreddato tagliarlo in porzioni della misura desiderata. In ultimo ricoprire con la glassa di cioccolato ancora tiepida e con l'aiuto di una sac a poche decorare con la crema tenuta da parte.

Guarnizioni

Spolverare leggermente di zucchero a velo e dorare la meringa fiammeggiando con un cannello. Completare la decorazione spargendo un po' qua e un po' là dei lamponi e qualche filo di scorza di limone.

Iginio Massari The Sweetman