Iginio Massari The Sweetman dà i voti al dolce di Alessandro Borghese

massari-borghese-a78e8a93

CLUB TROPICANA

Ingredienti

12 fette di ananas naturale tagliate finemente
20 gr di liquore di sambuco
27 gr di crème fraîche (panna acida)
8 gr di pistacchi sbucciati
Basilico q.b.
Sciroppo brulé
400 gr d'acqua
280 gr di zucchero
1 baccello di vaniglia
Spezie (cannella, chiodi di garofano, zafferano)
Crema ganache al cocco
200 ml di latte di cocco
240 gr di cioccolato bianco
24 gr di burro

Preparazione

Sciroppo brulè

Mettere in una casseruola l'acqua, lo zucchero e i semi estratti dal baccello di vaniglia, i chiodi di garofano e la cannella. Scaldare a fuoco lento fino allo scioglimento completo dello zucchero. Lasciare intiepidire e aggiungere un po' di zafferano.
Crema ganache al cocco

Portare a bollore il latte di cocco e unirlo poco alla volta al cioccolato bianco in pezzettini, in tre fasi, lavorando con la spatola fino a creare un'emulsione. Continuare la lavorazione con la frusta e aggiungere il burro solo quando la temperatura scende a 35°C. Lavorare ancora un po' con il frustino per far sciogliere bene il burro nel composto. Lasciare intiepidire ulteriormente, quindi completare il raffreddamento in abbattitore o in frigorifero.

Composizione

Mettere le fette sottili di ananas, tagliate possibilmente con l'affettatrice, in una ciotola grande, versarvi buona parte dello sciroppo speziato e smuovere le fette per inzupparle a fondo, quindi ricoprire con lo sciroppo brulè rimasto. Lasciare a marinare fuori dal frigorifero. Tritare i pistacchi. Prendere la panna acida, unirla al liquore di sambuco mischiando con energia e travasare in uno squeeze. Scolare le fettine di ananas su una gratella, disporle sul tagliere, coppare i bordi con un ring. Guarnire il centro di ciascuna fetta con una noce di ganache per il ripieno. Chiuderle su se stesse come ravioli e impiattare, spolverando con granella di pistacchi, foglioline di basilico fresco e gocce qua e là di crème fraîche.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**