Iginio Massari The Sweetman: riuscirà Giorgia a conquistare il Maestro?

massari-1-97ceda13

BLACK, RED AND WHITE

Ingredienti

Pan di Spagna al cacao
120 gr di tuorli
180 gr di albumi
200 gr di zucchero o 100 gr di dolcificante
100 gr di farina di grano tenero tipo 00
50 gr di fecola di patate
20 gr di cacao amaro
15 gr di lievito in polvere

Crema al mascarpone
500 gr di mascarpone
200 gr di panna fresca
100 gr di uova
80 gr di zucchero o 40 gr di dolcificante
Gelatina
250 gr di lamponi
100 gr di zucchero o 50 gr di dolcificante
30 gr di succo di limone
4 gr di fogli di gelatina ammorbiditi in acqua fredda
Decorazione
Strato di gelatina ai lamponi

Lamponi q.b.
Panna montata

Preparazione

Pan di Spagna

Iniziare separando i tuorli dagli albumi. Montare i tuorli con 150 gr di zucchero, fino a ottenere una consistenza spumosa. A parte, montare a neve ferma gli albumi con i restanti 50 gr di zucchero. In una ciotola grande unificare farina, fecola, cacao e lievito, setacciandoli. Uniformare mescolando energicamente con la frusta. Incorporare in tre fasi, alternando albumi montati e polveri, al composto di partenza, mescolando con un cucchiaio a spatola dal basso verso l'alto e non troppo a lungo, per evitare che l'albume si smonti. Imburrare con cura una tortiera di 26 cm di diametro, spolverare di farina, versare il composto e livellare. Infornare a 180°C per 25 minuti circa, cuocendo a "valvola aperta".

Gelatina ai lamponi

Mettere i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda e lasciare ammorbidire. Nell'attesa, portare a cottura i lamponi con lo zucchero in una padella antiaderente, a fiamma bassa, finchè i frutti non abbiano rilasciato tutta l'acqua. Raggiunta l'ebollizione, lasciare sul fuoco ancora per 30 secondi. A questo punto unire il succo di limone amalgamando con una frusta e ottenuta la coulis, incorporare la gelatina strizzata. Filtrare il composto per eliminare tutti i semini. Si consiglia di aggiungere qualche cucchiaio d'acqua, nel caso questo si presenti eccessivamente denso. Predisporre una tortiera di 26 cm, coprire il fondo con un foglio di carta da cottura, versarvi la gelatina e lasciare in freezer a riposare.

Crema al mascarpone

Lavorare le uova e il dolcificante, in una ciotola grande, con frustino elettrico. In alternativa si può utilizzare una planetaria. Aggiungere gradualmente il mascarpone. Montare a parte la panna fresca, quindi unire delicatamente i due composti miscelando energicamente fino a rendere la crema lucida e consistente.

Composizione

Tagliare il Pan di Spagna in tre dischi regolari. Farcire la superficie del primo con 1/4 di crema al mascarpone, aiutandosi con un sac à poche. Coprire con il secondo disco e farcire come prima. Chiudere il dolce con il terzo disco. Guarnire con la crema al mascarpone rimasta, ricoprendo tutta la superficie con molta cura. Togliere la seconda tortiera dal freezer, rimuovere il disco di gelatina e posizionarlo sulla torta. Decorare a piacere con lamponi freschi e panna montata.

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