Iginio Massari The Sweetman, la torta cappuccino di Jessica

massari-2-fb93bd51

TORTA CAPPUCCINO

Ingredienti

Pan di Spagna
250 gr di uova
200 gr di zucchero o 100 gr di dolcificante
50 gr di caffè ristretto
50 gr di caffè liofilizzato
150 gr di farina bianca tipo 0
50 gr di fecola di patate
25 gr di cacao
16 gr di lievito per dolci (1 bustina)
1 gr di sale
Crema al cappuccino
250 gr di panna fresca (da montare)
225 gr di mascarpone
50 gr di zucchero o 30 gr di dolcificante
20 gr di caffè ristretto
7 gr di rum (o 1/2 fialetta di aroma)
10 gr di gelatina in fogli
20 gr di panna
Bagna
150 gr di caffè ristretto
50 gr di latte

20 gr di zucchero o 10 gr di dolcificante

Preparazione

Pan di Spagna

Iniziare preparando il caffè. Quindi prendere le uova e separare i tuorli dagli albumi. Montare i gialli insieme a zucchero, caffè ristretto unito a quello liofilizzato e sale. A parte montare gli albumi a neve ben ferma e unificare tra loro le polveri - farina, cacao, fecola e lievito - mischiandole con energia e setacciandole per evitare la formazione di grumi. Procedere incorporando gradualmente al composto mezza dose di albumi montati e mezza dose di polveri. Completare con la seconda parte di albumi e polveri, continuando a mescolare con movimenti lenti e decisi dall'interno verso l'esterno. Predisporre una tortiera di 26 cm di diametro, imburrata e infarinata. Versarvi l'amalgama e infornare a 180°C, cuocendo per circa 30 minuti "a valvola aperta".

Crema al cappuccino

Preparare la gelatina, lasciando ammorbidire i fogli in acqua ben fredda, per circa dieci minuti. Montare il mascarpone insieme alla panna fresca, al dolcificante, al caffè e al rum e riporre in frigorifero. Procedere scaldando la panna in un tegame insieme ai fogli di gelatina strizzati. Sciogliere bene, mescolando con cura e incorporare al composto montato, una volta rimosso dal frigorifero.

Bagna

Scaldare insieme gli ingredienti fino a far sciogliere completamente lo zucchero.

Composizione

Tagliare il Pan di Spagna in due dischi e inzupparli con la bagna portata a temperatura ambiente. Riporre il disco per la base su un'alzata e farcire con mezza dose di crema al cappuccino. Richiudere con il secondo disco, riempire un sac à poche con la crema restante e guarnire l'intera superficie.

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