Iginio Massari The Sweetman: la charlotte? Non litigate coi savoiardi!

massari-6-3cf3167b

CHARLOTTE ALLA FRUTTA

Ingredienti

Pan di Spagna
150 g di uova intere
100 g di zucchero
75 g di farina bianca debole
25 g di fecola di patate
La scorza edibile di un limone
Bagna alla vaniglia
100 g d'acqua
100 g di zucchero
50 g di liquore alla vaniglia
La scorza edibile di un'arancia
Crema Bavarese
125 g di latte
125 g di panna
La scorza edibile di un limone
125 g di tuorli
75 g di zucchero
20 g di amido di riso
10 g di gelatina in fogli
250 g di panna montata
Savoiardi

65 g di tuorli + 40 g di zucchero
1/2 baccello di vaniglia
La scorza edibile di 1/2 limone
125 g di albumi + 32 g di zucchero
60 g di farina bianca
22 g di fecola di patate
Decorazione
200 g di frutti di bosco
Zucchero a velo

Preparazione

Pan di Spagna

Montare con un frullino, per circa 12 minuti, le uova e lo zucchero insieme alla scorza di limone grattugiata. Sarà pronta solo quando la massa si presenterà schiumosa e i solchi formati dai frustini saranno visibili. Unire tra loro farina e fecola setacciandole. Incorporare gradualmente le polveri nella massa montata con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto, utilizzando un cucchiaio a spatola. L'operazione deve essere completata in pochi secondi. Versare il composto in una tortiera di 20 cm di diametro, imburrata e infarinata. Infornare a 190°C per 20-22 minuti, cuocendo "a valvola aperta". Rimuovere il pan di Spagna dalla tortiera quando è ancora calda.

Bagna alla vaniglia

È consigliabile preparare una bagna alla vaniglia per ammorbidire il pan di Spagna, seguendo questo procedimento: portare a ebollizione l'acqua, con lo zucchero e la scorza d'arancia, togliere dal fuoco e quando lo sciroppo sarà completamente freddo, incorporare il liquore alla vaniglia.

Crema Bavarese

Portare a ebollizione il latte e la panna con la scorza di limone. In una ciotola a parte, miscelare con un frustino i tuorli insieme a zucchero e amido di riso. Versarvi latte, panna e arancia ancora bollenti e cuocere il tutto a bagnomaria, continuando a mescolare con il frustino. Quando la crema si sará addensata, toglierla dai fornelli e incorporare la gelatina, ammorbidita in precedenza in acqua fredda, mescolando con energia. Portare il composto a 30°C e unire la panna montata mantenendo la crema lucida, ma non troppo sostenuta.

Savoiardi

Montare a schiuma i tuorli, lo zucchero e gli aromi utilizzando un frullino elettrico in una bacinella dal fondo semi-tondo oppure una macchina planetaria. L'operazione deve durare 5 minuti a media velocità. A parte, montare a neve ferma albumi e zucchero, quindi amalgamare le due masse. Concludere incorporando a pioggia farina e fecola, setacciate in precedenza. Metodo tecnico e

semplice: incorporare ai tuorli montati 1/3 di albume montato a neve, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno, con movimento rotatorio dal basso verso l'alto. Quindi incorporare mezza dose di farina e fecola setacciate con un altro terzo di albume, mescolando. Terminare unendo le polveri rimaste e l'ultima parte di albume. La massa deve presentarsi lucida, soffice e leggera.
Con un sac à poche dotato di bocchetta liscia n. 15, modellare 25 bastoncini di 2x5 cm. distanti 3 cm. l'uno dall'altro. Spolverare con zucchero semolato e zucchero a velo. Infornare a 210°C, cuocendo "a valvola aperta" per 8-9 minuti, finchè non abbiano assunto un bel colore nocciola dorato.

Composizione del dolce
In una forma ad anello di 20 cm di diametro, disporre i savoiardi in verticale lungo la parete, uno accanto all'altro. Tagliare orizzontalmente il pan di Spagna ricavando tre dischi regolari. Se il diametro fosse abbondante rispetto alla forma con i savoiardi, coppare i bordi del pan di Spagna con un anello di misura ridotta. Disporre all'interno il primo disco come base del dolce e inzupparlo di bagna alla vaniglia. Farcire con un primo strato di crema bavarese, ripetere l'operazione con il secondo disco e infine con il terzo, terminando con uno strato di crema. Stabilizzare il dolce in frigorifero e in congelatore. Prima di servire, guarnire la superficie con i frutti di bosco e una spolverata di zucchero a velo quanto basta.

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