Iginio Massari The Sweetman, le tenerine hanno un cuore... piccante

massari-10-7a4cfc6d

TENERINE CON CUORE PICCANTE

Ingredienti

Impasto
125 g di cioccolato fondente 55% fuso
125 g di burro fuso
150 g di zucchero a velo
125 g di uova
65 g di farina bianca di 5 tipo 0
2 g di sale
Cuore piccante
60 g di panna fresca
60 g di miele d'acacia
Peperoncino rosso in semi
150 g di cioccolato fondente 55%
Decorazione
Cacao in polvere

Preparazione

Cuore piccante
Mettere sul fuoco, a fiamma bassa, un piccolo tegame con la panna fresca e il miele. Aggiustare di peperoncino fino a ottenere il grado piccante desiderato. Toglierla dal fuoco, versarla sul cioccolato tritato e frullare con un mixer a immersione per un minuto finché la crema diventi liscia, lucida e omogenea. Riempire uno stampo per tortini in silicone e mettere in abbattitore a stabilizzare.

Impasto

Versare il cioccolato fuso in una ciotola grande e unirvi il burro sciolto. Miscelare con una frusta a mano e unire lo zucchero a velo a pioggia con un setaccio. Aggiungere le uova, salare e in fine setacciare la farina direttamente nel composto. Continuare a lavorare con la frusta e una volta pronto, travasare in un sac à poche. Riempire a metà ogni scomparto di un secondo stampo per tortini, quindi inserire con cura i rispettivi cuori piccanti, una volta tolti dall'abbattitore. Coprire la superficie di ognuno con uno strato sottile di restante composto. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.

Composizione

Impiattare le tenerine spolverando a piacere con cacao in polvere. Si consiglia di servire con una crema di gelato alla vaniglia oppure con 30 g di crema inglese.

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