Iginio Massari The Sweetman, alla scoperta delle pesche dolci di Serena

massari-12-b4dd50ec

PESCHE DOLCI

Ingredienti

Impasto

175 g di zucchero
100 g di burro
150 g di uova
3 g di sale
La scorza edibile di 1 limone grattugiata
30 g di latte
500 g di farina
16 g di lievito per dolci

Crema pasticcera

100 g di tuorli
150 g di zucchero oppure 75 g di dolcificante
40 g di amido di riso
500 g di latte
1 baccello di vaniglia
La scorza edibile di 1/2 limone

Bagna

200 g di zucchero
100 g d'acqua
70 g di liquore Alchermes

Preparazione

Impasto

Mettere il burro ammorbidito e lo zucchero in una ciotola grande e lavorare con il frustino elettrico. Aggiungere le uova. Continuando a montare unire il sale, la scorza del limone grattugiata in precedenza e il latte. Unificare le polveri e setacciarle, quindi incorporarle al composto in due o tre fasi. Quando l'impasto si addensa, continuare la lavorazione con le mani. Preparare una grossa teglia con un foglio di carta da cottura messa sul fondo e disporre le piccole sfere ricavate dall'impasto di 8 g cadauna, a 3 cm l'una dall'altra. Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 15/16 minuti.

Crema pasticcera

In un tegame portare a ebollizione il latte con il baccello di vaniglia e le scorze di limone. In un altro tegame, possibilmente anti aderente, mettere tuorli, amido di riso e zucchero e mescolare con un frustino per evitare la formazione di grumi. Unire gradualmente la miscela bollente di latte e aromi, continuando a mescolare con il frustino durante tutta la cottura. Rimuovere il tegame dai fornelli, trasferire la crema in una ciotola grande e fredda e continuare a mescolare con energia, fino a quando sarà tiepida.

Bagna

In un piccolo tegame portare a bollore l'acqua con lo zucchero. Raffreddare lo sciroppo e incorporare il liquore.

Composizione

Una volta sfornate, le palline dolci saranno diventate mezze sfere. Procedere quindi incidendo un'ampia scavatura sul fondo di ognuna e farcire con un sac à poche riempito in precedenza con la crema pasticcera. Unire tra loro le semisfere a due a due, inzuppare con l'alchermes e rivoltare nello zucchero semolato. Disporre le pesche dolci in pirottini di carta colorata e servire.

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