Iginio Massari The Sweetman, una torta e una rosa per il Maestro

massari-e2ef1d5c

WHITE ROSE CAKE

Ingredienti

Cake

225 g di farina tipo 00

10 g di lievito in polvere

1 g di sale fino

180 g di albume

225 g di burro morbido

112 g di dolcificante o 224 g di zucchero

60 ml di yogurt greco

60 ml di latte

1 baccello di vaniglia

2 cucchiai di acqua di rose

Frosting e guarnizioni

350 g di formaggio spalmabile

85 g di dolcificante o 170 g di zucchero

Acqua di rose q.b.

360 ml di panna da montare

Petali di rosa

Preparazione

Cake

In una planetaria montare il burro a temperatura ambiente insieme al dolcificante o allo zucchero, a

scelta, per dieci minuti, finché il composto non diventi chiaro e spumoso. Aggiustare di farina se necessario. Nel frattempo unire tra loro farina e lievito con un setaccio, aggiungendo un pizzico di sale, quindi montare a neve gli albumi e tenere tutto da parte. Procedere incorporando al composto lo yogurt greco e gli aromi a piacere (semi di vaniglia e acqua di rose). Aggiustare nuovamente di farina e lavorare unendo il latte a filo poco per volta. Se il burro granisce aggiungere ancora un cucchiaio o due di farina. Mentre la planetaria continua a lavorare, incorporare a fasi alterne gli albumi montati e le polveri, aumentando di volta in volta la velocità e lasciando che gli ingredienti vengano assorbiti completamente tra un passaggio e l'altro. A preparazione ultimata girare brevemente il composto con una marisa e travasarlo in una tortiera imburrata e infarinata in precedenza. Livellare con cura e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40/45 minuti. Quando il dolce sarà pronto, tagliarlo in tre dischi regolari utilizzando un coltello a sega.

Frosting

Prendere il formaggio cremoso e lavorarlo in una ciotola grande insieme al dolcificante o allo zucchero, a scelta. Aggiungere acqua di rose quanto basta e la panna montata in passaggi graduali, lavorando con una marisa finché la struttura diventi omogenea e la crema risulti liscia e godibile. Terminare rimestando brevemente gli ingredienti con la frusta.

Composizione

Mettere il disco di base su un'alzata e con una spatola procedere all'applicazione della prima dose di ripieno. Coprire con il secondo disco, farcire nuovamente e coprire con il terzo. Stendere un po' di crema avanzata, sulla parte superiore e sui lati, unificando con una spatola. Decorare l'intera superficie con un sac à poche ripieno di panna montata. Servire accompagnando con petali di rosa.

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