Iginio Massari The Sweetman, la tenerina 2.0 per conquistare il Maestro

massari-5-f7cf4248

TENERINA 2.0

Ingredienti

Torta
60 g di tuorli
110 g + 40 g di zucchero
90 g di albume
100 g di burro fuso
200 g di cioccolato fondente fuso
15 g di farina bianca tipo 00
Crema al formaggio
150 g di formaggio spalmabile
150 g di mascarpone
235 g di panna montata
60 g di zucchero a velo o 30 g di dolcificante
Decorazione
Fragole fresche
Composta di fragole e anice stellato

Preparazione

Torta
Montare bene i tuorli con la prima dose zucchero in una ciotola grande. Unire la farina a pioggia e lavorare per dieci secondi con le fruste elettriche. Amalgamare il burro fuso al cioccolato e incorporarli alla massa, lavorando bene il tutto fino a ottenere un composto uniforme e omogeneo. Proseguire

montando gli albumi a neve ferma con i restanti 40 g di zucchero e incorporarli in due fasi, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio a spatola. Versare il composto in una tortiera dal diametro di 24 cm, imburrata e foderata con carta da forno sul fondo. Cuocere a 170°C per 30 minuti.

Crema al formaggio

Amalgamare il mascarpone e il formaggio cremoso insieme al dolcificante o allo zucchero a velo, a scelta. Montare la panna e incorporarla gradualmente al composto, avendo cura di unificare la densità tra una fase e l'altra. Per l'operazione si consiglia l'utilizzo di una frusta, così da rendere la crema più uniforme.

Composizione

Sfornare la torta e lasciarla a raffreddare su un'alzatina. Riempire un sac à poche munito di bocchetta a fiore con la crema al formaggio. Cospargere la superficie del dolce di fragole fresche tagliate a pezzi e guarnire con la crema. Completare la decorazione spargendo qualche goccia di salsa di fragole e anice.

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