Iginio Massari The Sweetman, i pasticcini ovis al cacao

massari-18-14effd53

PASTICCINI OVIS AL CACAO

Ingredienti
Pasta frolla ovis mollis al cacao
300 g di farina tipo 00
70 g di amido di mais
40 g di cacao amaro in polvere
5 g di lievito
2 g di sale
250 g di burro
3 tuorli di uova sode
150 g di zucchero a velo

Crema ganache al cioccolato bianco
200 g di cioccolato bianco
80 g di panna fresca
Decorazioni
Zucchero semolato
Chicchi di caffè

Preparazione
Pasta frolla ovis mollis al cacao
Iniziare a lavorare burro e zucchero a velo in una planetaria munita di attrezzo a scudo. Passare i tuorli sodi in un colino aiutandosi con un cucchiaio da cucina. Unirli al burro semilavorato e riprendere con la planetaria a velocità media. Nel frattempo unire tra loro tutte le polveri con un setaccio, unire

alla massa, aggiungere il sale e terminare la lavorazione a bassa velocità per alcuni minuti. A lavorazione ultimata formare una palla, avvolgerla in una pellicola trasparente e metterla a stabilizzare in frigorifero preferibilmente per una notte. Quando sarà pronta, formare una serie di palline, creare un solco nel mezzo di ognuna schiacciandole con il dito indice e girarle nello zucchero semolato. Disporle in una leccarda foderata con carta da cottura e infornare a 180°C per 15 minuti.

Crema ganache al cioccolato bianco

Tritare finemente il cioccolato e versarvi sopra la panna liquida a una temperatura di almeno 92°C. Miscelare delicatamente con la spatola, cominciando dal centro e allargandosi verso l'estremità, fino a ottenere una vera emulsione. Quando diventerà lucida e omogenea, la crema sarà pronta.

Composizione

Quando la crema si sarà stabilizzata, trasferirla in un sac à poche, riempire i buchi dei biscotti uno ad uno e disporli su un'alzata in pirottini di carta. Decorare a piacere con chicchi di caffè.

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