Iginio Massari The Sweetman: tartellette con bavarese, pere caramellate

massari-319e6d14

TARTELLETTE CON BAVARESE E PERE CARAMELLATE

Ingredienti

Pasta frolla

300 g di farina 00

150 g di burro morbido

150 g di zucchero semolato

50 g di uovo

20 g di tuorlo

La scorza grattugiata di 1 limone oppure d’arancia

1 pizzico di sale

Crema bavarese

150 g di latte

1/2 baccello di vaniglia

50 g di tuorlo

50 g di zucchero

7 g di fogli di gelatina ammorbiditi in acqua fredda

330 g di panna montata

Pere caramellate

2 pere Kaiser o Packham’s

4-5 cucchiai di zucchero semolato

Decorazioni

Dischetti di caramello q.b.

Preparazione

Pasta frolla

In una ciotola unire il burro, lo zucchero e la scorza di limone/arancia, quindi amalgamare gli ingredienti omogeneamente senza montare; aggiungere le uova e il sale e quando la massa sarà uniforme, incorporare la farina bianca setacciata. Importante non lavorare troppo la pasta ma solo fino a quando la pasta risulterà liscia e omogenea. Avvolgere il panetto di pasta frolla nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero a riposare per circa 10-12 ore affinché la pasta si stabilizzi.

Una volta riposata, prendere la pasta frolla e aspettare qualche minuto prima di stenderla con il mattarello a un'altezza di circa 5 mm. Tagliare la pasta frolla della misura giusta per lo stampo della tartelletta e porla sull'apposita teglia. Cuocere in forno statico, nel ripiano più basso del forno a una temperatura di 180°C per circa 15/16 minuti.

Crema bavarese

Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia, versarlo bollente sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero. Cuocere a bagnomaria lavorando in continuazione con un frustino fino a quando si raggiunge la temperatura di 82°C. Versare il composto in una ciotola precedentemente raffreddata nel congelatore. Quando la crema raggiunge la temperatura di 30°C versare la gelatina sciolta, poi incorporare e amalgamare delicatamente la panna montata con un frustino.

Pere caramellate

Lavare e sbucciare le pere, tagliarle in fettine sottili e porle in una padella antiaderente. Aggiungere 4-5 cucchiai di zucchero di canna, accendere il fuoco e far cuocere per circa 10-15 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

Composizione

Nelle tartellette di pasta frolla inserire le pere caramellate, spolverizzare con cacao amaro, farcire con crema bavarese alla vaniglia e decorare a piacimento con fettine di pera caramellata e qualche ribes rosso.

Iginio Massari The Sweetman