Iginio Massari The Sweetman, il re dei pasticceri sulla torta tartufata

massari-3-b44287c7

TORTA TARTUFATA

Ingredienti

Pan di Spagna al cacao
210 g di zucchero semolato
190 g di uova
110 g di tuorli
180 g di farina bianca tipo 0
50 g di cacao
7 g di lievito in polvere
50 g di burro
Crema tartufina
250 g di latte intero
50 g di zucchero
60 g di tuorli
20 g di Maizena
250 g di cioccolato fondente 72/75% di massa di cacao
60 g di pasta nocciola
60 g di burro
50 g di rum
Bagna
150 g di acqua bollente
150 g di zucchero semolato
75 g di rum scuro di ottima qualità

Decorazioni
Scaglie di cioccolato q.b.
Granella di nocciola q.b.
Zucchero a velo q.b.

Preparazione
Pan di Spagna al cacao
In una planetaria montare per 12 minuti in terza velocità, le uova e i tuorli con lo zucchero, di seguito con una marisa unire il burro fuso tiepido. Setacciare insieme la farina con il cacao e il lievito e amalgamare con una marisa al composto. Infornare a 170/180º per 45 min.
Crema tartufina
Mettere a bollire il latte, intanto mescolare i tuorli con lo zucchero e la maizena, poi aggiungere il latte caldo e cuocere la crema mescolando in continuazione con un frustino. Quando la crema inizia a spessire, toglierla dal fuoco e aggiungere il cioccolato tagliuzzato, la pasta di nocciole e il burro. Mixare per due minuti. Lasciarla raffreddare e di seguito montarla con uno sbattitore o frustino elettrico e aggiungere il rum.
Bagna
Bollire acqua e zucchero e quando si raffredda aggiungere il rum.
Composizione
Tagliare il Pan di Spagna in 3 dischi e farcire con la crema, ricoprire con la crema tartufo, spolverare di cacao, mettere qua e là scaglie di cioccolato e nocciole.

Iginio Massari The Sweetman