Iginio Massari The Sweetman, la coppa tre strati nocciolosa. IL VIDEO

massari-4-c481ca13

COPPA TRE STRATI NOCCIOLOSA

Ingredienti
Crumble
200 g di farina di riso
80 g di zucchero
50 g di uovo
La scorza grattugiata di 1 limone
1/2 bicchiere di olio di semi
1 pizzico di sale
5 g di lievito in polvere
Crema alle nocciole
300 ml di latte
40 g di tuorli
100 g di pasta di nocciole
100 g di zucchero
25 g di amido di mais
100 ml di panna montata
Crema al cioccolato
500 ml di latte
150 g di cacao amaro in polvere
25 g di amido di mais
40 g di burro
150 g di zucchero

50 g di cioccolato fondente
Decorazioni
Panna montata q.b.
Granella di nocciole q.b.
Riccioli di cioccolato q.b.
Zucchero a velo

Preparazione
Crumble
Mescolare farina, zucchero, lievito, sale. Aggiungere l'uovo, la scorza di limone e l'olio. Impastare velocemente fino a ottenere un composto ben amalgamato ma "grumoso".
Sgranare la pasta su un foglio di carta da cottura e infornare per 15/16 minuti a 175°.
Crema alle nocciole
Per prima cosa preparare la pasta di nocciole mixando per 5/6 minuti 100 g di nocciole tostate fino ad ottenere un composto pastoso. All'interno di un tegame, mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Aggiungere la pasta di nocciole e il latte bollente, mescolare in continuazione, mettere il tutto sul fuoco fino a ottenere una crema densa. Montare 100 ml di panna e incorporare la crema precedentemente ottenuta e prima fatta raffreddare.
Crema al cioccolato
Fare bollire il latte. All'interno di un tegame, mescolare lo zucchero,l'amido di mais e il cacao. Aggiungere il latte bollente, mescolare con un frustino in continuazione, mettere il tutto sul fuoco fino a ottenere una crema densa. Far raffreddare velocemente la crema ottenuta.
Composizione
Riempire il bicchiere con crumble, crema di nocciole, crema al cioccolato, granella di noccione, panna montata poco zuccherata e scaglie di cioccolato fondente. Spolverizzare con zucchero a velo.

Iginio Massari The Sweetman