# Iginio Massari The Sweetman: vai con pistacchio, cioccolato e lampone

massari-8-da8ed673

**PISTACCHIO, CIOCCOLATO E LAMPONE**

**Ingredienti**

Biscotto Trocadero al pistacchio
60 g di mandorle in polvere
110 g di zucchero velo
15 g di fecola
50 g di pistacchi macinati finemente
80 g albumi
10 g di tuorlo
30 g di pasta di pistacchio
75 g di albume
45 g di zucchero semolato
85 g di burro
Composta di lamponi
250 g di lamponi
110 g di zucchero
10 g di succo di limone
Crema inglese
250 g di panna
50 g di tuorli
37 g di zucchero
semi di cardamomo q.b.
Cremoso cioccolato e lamponi

250 g di crema inglese
250 g di polpa di lamponi
50 g di zucchero invertito
225 g di cioccolato fondente al 70%
8 g di gelatina
Decorazioni
Lamponi freschi q.b.
Foglia d’oro alimentare q.b.

**Preparazione**
Biscotto Trocadero al pistacchio
Fare schiumare in planetaria l’albume quindi aggiungere lo zucchero semolato a pioggia e montare fino ad ottenere una meringa lucida.
Miscelare in una ciotola il resto degli ingredienti tranne il burro. Fare fondere quest’ultimo senza scaldarlo troppo. Unire alla miscela ottenuta, prima il burro fuso, quindi la montata di albumi.
Versare il composto in anelli d’acciaio e cuocere a 180° fino a colorazione 20 minuti con valvola aperta.
Composta di lamponi
Versare i lamponi in una casseruola con lo zucchero e fare cuocere lentamente fino a consistenza di una composta. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone. Fare raffreddare.
Crema inglese
Il giorno prima mettere in infusione le bacche di cardamomo nella panna.
Scaldarla e filtrare la panna. Con una frusta rompere i tuorli prima di aggiungere lo zucchero e mescolare senza incorporare aria. Unire la panna bollente sui tuorli, rimettere sul fuoco e cuocere fino a 82° mescolando con un frustino. Mixare.
Cremoso cioccolato e lamponi
Tritare grossolanamente il cioccolato e raccoglierlo nel bicchiere del mixer ad immersione. Una volta pronta la crema inglese versarla sul cioccolato.
Aspettare qualche secondo affinché il cioccolato inizi a sciogliersi, quindi mixare per 2 minuti.
Sempre frullando, aggiungere la polpa di lamponi e infine lo zucchero invertito. Mettere in frigo coperto con pellicola a contatto e lasciare cristallizzare una notte.
Composizione
Sul biscotto al pistacchio velare un po’ di composta di lamponi. Mettere il cremoso in una sac a poche con bocchetta liscia e decorare la superficie del dolce con ciuffetti di crema.
Terminare con lamponi freschi e foglie d’oro alimentare.

*Iginio Massari The Sweetman*