Iginio Massari The Sweetman, i cannoncini con crema allo zabaione VIDEO

massari-9-6d0a5e95

CANNONCINI CON CREMA ALLO ZABAIONE

Ingredienti

Il Pastello

500 g farina 00

200 g acqua

½ cucchiaino di zucchero semolato

10 g sale

100 g vino bianco

Il Panetto

500 g burro

100 g farina 00

Crema allo zabaione

250 g tuorli

250 g zucchero semolato

25 g amido di riso

250 g marsala

1 baccello di vaniglia

La scorza grattugiata di 1 limone

Ganache al cioccolato

100 g di cioccolato fondente

150 ml di panna fresca

Decorazioni

Tuorli d’uovo q.b.

Latte q.b.
Zucchero semolato q.b.

Preparazione
Il Pastello
Nella planetaria con il gancio lavorare l'acqua, il vino, sale, zucchero e infine la farina.
Impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formare una palla e far raffreddare in frigorifero per circa un'ora avvolta nel cellophane.
Il Panetto
Su una spianatoia amalgamare il burro con la farina, appiattire il panetto e lasciare a riposare in frigorifero.
Stendere il pastello con un matterello conferendogli una forma rettangolare, poi mettere al centro il panetto ed effettuare la prima "piega a tre".
Avvolgere nella pellicola alimentare e far riposare in frigo per un'ora.
Stendere con il mattarello e effettuare una "piega a quattro" e far riposare ancora in frigorifero.
Effettuare un'altra piega a tre, una a quattro e un'ultima a tre, alternando i giri con il riposo in frigorifero.
Stendere la sfoglia con il mattarello a uno spessore di mm 2 e ricavare delle striscioline, avvolgerle sulle apposite cannucce per cannoncini a cono e spennellare
con il tuorlo (sbattuto leggermente con lo zucchero). Fare riposare in frigo i dolci per 2 ore, oppure se vi è più comodo una notte.
Far cuocere a 220°C per circa 15/16 minuti.
Ganache al cioccolato
Montare leggermente i tuorli con lo zucchero e l'amido di riso. Portare il marsala alla temperatura di 80°C e incorporare i semi di vaniglia e la scorza grattugiata di limone.
Versare il liquido caldo sul composto con le uova e completare la cottura a bagnomaria, in acqua già bollente, mescolando energicamente con una frusta. Raffreddare velocemente la crema.
Composizione
Con l'aiuto di una sac a poche riempire i cannoncini con la crema.

Iginio Massari The Sweetman