Iginio Massari The Sweetman, Armandine alla prova. VIDEO

massari-15-6d2d6f13

AMANDINE

Ingredienti

Pan di Spagna
150 g di farina
250 g di uova
200 g di zucchero
4 cucchiai di cacao in polvere
1 bustina lievito
1 pizzico di sale
Essenza di vaniglia
Bagna
200 ml di acqua
100 g di zucchero
Essenza di rum
½ bicchiere di caffè
Crema al burro
400 g di burro ben ammorbidito
3 cucchiai di cacao in polvere
200 g di zucchero a velo
1 essenza rum
Ganache al cioccolato
350 g di panna fresca
250 g di cioccolato fondente

Preparazione

Pan di Spagna

Montare nella planetaria le uova, il sale, lo zucchero poco alla volta e l'essenza di vaniglia, continuiamo a mixare per 10/12 minuti in terza velocità. A parte, setacciare la farina insieme al cacao e lievito. Incorporare con un cucchiaio a spatola alle uova montate, versando pian piano e mescolare dal basso verso l'alto fino a finire gli ingredienti. Mettere il composto in una teglia rettangolare rivestita con carta da forno di cm 25x25. Inforniamo a 180°per 30 minuti.

Bagna

In un pentolino mettere tutti gli ingredienti e far bollire per 2 minuti, dopodiché lasciar raffreddare.

Crema al burro

Unire tutti gli ingredienti nella planetaria e mixare fino a ottenere un composto omogeneo e schiumoso.

Ganache al cioccolato

Riscaldare la panna a 80°C e versarla sopra il cioccolato tagliato a pezzetti. Mescolare finché il composto diventa omogeneo. Mixare per 1 minuto ad alta velocità.

Composizione

Prendere il pan diSpagna, preparato precedentemente, tagliarlo in due strati e inzupparli nello sciroppo preparato in precedenza. In mezzo ai due strati mettere la crema, salvandone 2 cucchiai per la decorazione finale. Mettere in frigorifero a riposare per 2 ore.

Guarnizione

Una volta raffreddato tagliarlo in porzioni della misura desiderata. In ultimo ricoprire con la glassa di cioccolato ancora tiepida e con l'aiuto di una sac a poche decorare con la crema tenuta da parte.

Iginio Massari The Sweetman