Iginio Massari The Sweetman, la torta mousse cioccolato e cannella

massari-16-9616ac49

TORTA MOUSSE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

Ingredienti

Pan di Spagna
90 g di albumi
95 g di zucchero semolato
60 g di tuorli
27 g di cacao amaro in polvere
Cannella in polvere q.b.
30 g di granella di nocciole
Mousse al cioccolato e cannella
200 g di panna liquida
320 g di cioccolato fondente al 70% fuso
400 g di panna da montare
Cannella q.b.
Crema inglese
150 g di panna
50 g di tuorli
27 g di zucchero
Decorazioni
Glitter oro q.b.
Zuccherini q.b.
Panna montata q.b.

Preparazione

Pan di Spagna

Montare in planetaria gli albumi con lo zucchero, quando saranno belli gonfi e lucidi aggiungere a filo i tuorli leggermente sbattuti e il cacao ben setacciato assieme alla cannella. Stendere il composto su una teglia coperta con carta da forno in tre dischi da 18 cm e di circa g 80 cad, cospargerli con la granella di nocciole. Cuocere a 190° per circa 5 minuti.

Mousse al cioccolato e cannella

Montare i 400 g di panna fino a renderla spumosa e stabile senza montarla troppo e mettere in frigo. Scaldare a 80°C i 200 g di panna insieme alla cannella e lasciare in infusione per 10 minuti. Tagliuzzare il cioccolato fondente e versarvi in più volte la panna alla cannella calda mescolando con una spatola fino ad amalgamare bene il tutto (per fare una crema ganache). Una volta che si sarà creata una crema lucida, controllare che la temperatura del composto non sia troppo alta prima di incorporare la panna: deve essere sui 40 gradi. Quindi versare una cucchiaiata della panna montata messa da parte e mescolare rapidamente con una frusta per unificare la densità. A questo punto versare in tre o quattro volte la panna montata e mescolare con la frusta delicatamente, mischiando dal basso verso l'alto fino a rendere la crema omogenea.

Composizione

Poggiare sul fondo di un anello da 18 cm (rivestito con una striscia di acetato) un disco di pan di Spagna (ritagliato leggermente ai bordi). Versare 1/3 di mousse sul primo strato di pan di Spagna. Alternare un altro strato di pan di Spagna e ripetere l’operazione, un altro biscuit e terminare con la crema. Lisciare bene e fare raffreddare 30 minuti in abbattitore o in 3 ore di freezer.

Estrarre dal cerchio la torta e decorare con della panna montata leggermente zuccherata, aromatizzata alla cannella.

Iginio Massari The Sweetman