Iginio Massari The Sweetman, una... delizia di pane in tazza. VIDEO

massari-19-2e44983e

DELIZIA DI PANE IN TAZZA

Ingredienti

Base

60 g di tuorli

150 g di zucchero

200 g di pangrattato

200 g di amaretti

1 bustina lievito per dolci

Estratto di vaniglia

250 g di panna fresca

100 g di cioccolato fondente tritato

90 g di albumi

40 g di zucchero

Bagna

300 ml di acqua

100 g di zucchero

50 ml di liquore all'amaretto

Crema pasticcera all’amaretto

80 g di tuorli

140 g di zucchero

45 g di amido di mais

500 g di latte intero

Scorza di 1 limone grattugiata

1 cucchiaino di liquore all’amaretto
Guarnizione
Cacao amaro in polvere q.b.
Amaretti q.b.

Preparazione
Base
Dividere i tuorli dagli albumi. Montare tuorli, zucchero e vaniglia con uno sbattitore fino a che il composto risulti cremoso. Dopodiché aggiungere la panna fresca continuando a montare. Aggiungere il pangrattato continuando a sbattere senza lavorare in eccesso. Poi aggiungere gli amaretti sbriciolati e la bustina di lievito. Aggiungere gli albumi montati a neve ben ferma con lo zucchero, aggiungere il cioccolato fondente tritato e incorporare mescolando con un cucchiaio a spatola, girando dal basso verso l'alto molto delicatamente.

Imburrare e infarinare uno stampo quadrato da 20x20cm. Infornare a 180° in forno statico preriscaldato per 35-40 minuti. Fare prova stecchino.
Bagna
Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero fino allo scioglimento di quest'ultimo. Lasciare raffreddare e aggiungere il liquore all'amaretto.
Crema pasticcera all’amaretto
Mettere a scaldare il latte con la scorza del limone. In una bacinella mescolare con un frustino i tuorli con lo zucchero e l'amido setacciato. Quando il latte sta sobbollendo, versarlo sul composto dei tuorli. Mescolare in continuazione con una frusta affinché il composto sia amalgamato. Dopodiché versare il tutto di nuovo nel pentolino a fiamma dolce e girare con una frusta fino a che il composto non sia addensato. A questo punto versare il cucchiaino di liquore all’amaretto mescolando. Versare la crema in un contenitore largo e basso, precedentemente messo in freezer, e coprire con pellicola a contatto. Far intiepidire e poi mettere in frigo.
Composizione
Sul fondo della tazza posizionare un quadrato di base e inzupparlo con la bagna al liquore d’amaretto (se ci fosse troppa bagna, capovolgere la tazza facendo colare via la bagna in eccesso). Con la sach a poche versare uno strato di crema. Fare un nuovo strato di base inzuppato e di nuovo crema.
Guarnizione
Decorare con una leggera spolverata di cacao amaro in polvere e 1 amaretto.

Iginio Massari The Sweetman