Iginio Massari The Sweetman, una bensone alle amarene per il Maestro

massari-6-bd795ada

BENSONE ALLE AMARENE E CREMA AL MASCARPONE

Ingredienti

Bensone

300 g di farina 00

100 g di uova

100 g di burro a temperatura ambiente

120 g di zucchero semolato

La scorza di 1 limone grattugiata

1 pizzico di sale

1 baccello di vaniglia

1 bustina di lievito in polvere

350 g di confettura di amarene

Crema al mascarpone

250 g di mascarpone

35 ml di latte condensato

Guarnizione

Caffè in polvere q.b. per rendere scuro il tuorlo

1 tuorlo d’uovo

Granella di zucchero q.b

Preparazione

Bensone

In una terrina disporre la farina, il lievito, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, la vaniglia e il burro.

Lavorare gli ingredienti e poi aggiungere le uova. Arrotolare l’impasto nella pellicola e riporlo in frigo per almeno 30 minuti.
Su una spianatoia stendere l’impasto dello spessore di 1 cm, cospargerlo di confettura di amarene arrivando fino a 3 cm dal bordo sinistro. Ripiegare il bordo destro fino al lato destro e poi ripiegarlo su se stesso in 3 parti.
Ripiegare il bensone facendo tre pieghe, capovolgerlo sotto sopra, spennellarlo con del tuorlo con caffè, poi fare una leggera incisione sulla parte centrale del lato lungo utilizzando un coltello a lama liscia e spolverare con della granella di zucchero.
Infornare in forno preriscaldato e statico a 170° C per 30/35 minuti. Lasciare intiepidire prima di servire.
Crema al mascarpone
Lavorare il mascarpone con le fruste aggiungendo a filo il latte condensato fino ad ottenere un composto liscio.
In una terrina a parte montare la panna e incorporarla al mascarpone mescolando dall’alto verso il basso.
Guarnizione
Servire una fetta di bensone tiepido accompagnata da una ciotolina di crema al mascarpone decorata con una spolverata di caffè.

Iginio Massari The Sweetman