Iginio Massari The Sweetman, i bicchierini stratificati per il Maestro

massari-8-72e406d5

BICCHIERINI STRATIFICATI

Ingredienti

Crumble
200 g di farina di riso
80 g di zucchero
50 g di uovo
Zest di limone
½ bicchiere di olio di semi
1 pizzico di sale
5 g di lievito
Crema
40 g di amido di mais
150 g di zucchero
500 ml di latte
200 g di tuorlo
La scorza di ½ limone
Aroma di mandorla q.b.
200 g di mascarpone
Ganache al cioccolato
100 ml di cioccolato fondente
130 ml di panna fresca
Guarnizione
Fragole q.b.

Preparazione

Crumble

Mescolare farina, zucchero, lievito, sale. Aggiungere l’uovo, la zest di limone e l’olio. Impastare velocemente fino a ottenere un composto ben amalgamato ma “grumoso”.

Sgranare la pasta su un foglio di carta forno e infornare per 15/20 minuti a 175°.

Crema

Mescolare con un frustino l’amido di mais con lo zucchero e i tuorli, aggiungere a filo il latte bollente, evitando di far formare grumi. Far cuocere a fiamma bassa continuando a mescolare. Spegnere il fuoco, aggiungere l’aroma di mandorla e coprire con la pellicola per evitare che si formi la pelle in superficie e lasciar raffreddare completamente.

In seguito aggiungere il mascarpone e mescolare bene.

Ganache al cioccolato

Far scaldare la panna, spegnere il fuoco e aggiungere il cioccolato fondente tagliato a pezzetti. Montare con le fruste elettriche.

Macaronage

Appena la meringa arriva a 50° incorporarla poco alla volta al primo impasto, mescolando con un tarocco. Versare l'impasto in sac à poche con bocchetta da 11 cm di diametro e dare le forme su un tappetino di silicone.

Lasciar riposare i macarons per 30 minuti/1 ora. Sono pronti per essere infornati quando toccandoli l'impasto non resta sul dito. Cuore per 12/15 minuti a 160° (forno statico) o 130° (forno ventilato). Sfornare i macarons e farli raffreddare.

Guarnizione

In un contenitore da finger food: con l’aiuto di una sac à poche, fare uno strato con la ganache al cioccolato, poi spolverare con uno strato di crumble e qualche pezzetto di fragola. Ricoprire il tutto con uno strato di crema al mascarpone. Infine, decorare con qualche pezzetto di fragole tagliata a rondelle.

Iginio Massari The Sweetman