Alessandro Borghese Kitchen Sound, crema di caffè e cioccolato in tazza

borghese-crema-caffe-946c0aac

CREMA DI CAFFE’ E CIOCCOLATO IN TAZZA CON SAVOIARDI

Tempo:**
Costo:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 24 pezzi:
Per i savoiardi:
145 g di tuorlo
210 g di albume
30 g di zucchero
½ baccello di vaniglia
Scorza di 1 limone
210 g di albume
120 g di zucchero
140 g di farina
40 g di fecola di patate
Per la crema:
300 g di panna
200 g di caffè espresso
80 g di zucchero
20 g di cacao amaro in polvere
6 g di fecola
100 g di cioccolato fondente al 70%

Per la guarnizione:
Panna montata q.b.

Preparazione:
Per i savoiardi: montare molto bene in planetaria i tuorli con 30 g di zucchero; poi aggiungere gli aromi (vaniglia e scorza di limone). Montare anche gli albumi con il restante zucchero (aggiungerlo in tre volte). Setacciare le polveri (farina e fecola) e poi unirle alle due masse. Trasferire il composto in una tasca da pasticcere e dressare su teglia rivestita con carta da forno. Spolverare con zucchero semolato e infornare a 185°C per 11/12 minuti.
Per la crema: scaldare la panna e il caffè a 40°C. Miscelare lo zucchero, il cacao e la fecola. Aggiungere a pioggia le polveri al liquido e portare ad ebollizione; tenere il bollore per un minuto. Togliere dal fuoco, aggiungere il cioccolato tritato e mescolare per un minuto.
Servire la crema immediatamente in tazza con i savoiardi e della panna montata di accompagnamento.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno