Alessandro Borghese Kitchen Sound, il Montebianco. VIDEO

borghese-montebianco-3acdcedf

MONTEBIANCO

Tempo:***
Costo:**
Difficoltà:**

Ingredienti:
Per il pan di Spagna:
100 g di farina g 100
100 g di zucchero
200 g di uova
Per la meringa francese:
3 albumi
90 g di zucchero semolato
90 g di zucchero a velo
Per la crema di marroni:
150 g di crema di castagne
50 g di marron glacé a pezzetti
150 g di burro pomata
10 g di rhum

Per la panna di farcitura:
300 g di panna
20 g di sciroppo di marron glacé
Per la bagna al rhum:

50 g di zucchero semolato
50 g di acqua
50 g di rhum
Per la decorazione:
Marron glacé sciroppati q.b.
Zucchero a velo q.b.
Cacao in polvere q.b.

Preparazione:
Per il Pan di Spagna: n planetaria montare le uova con lo zucchero fino a triplicarne il volume (sollevando l'impasto con la frusta il filo che ne ricade non si deve sovrapporre al resto dell'impasto). Aggiungere setacciando la farina e mescolare con una spatola facendo attenzione a non smontare il composto. Versarlo su una placca rivestita da carta da forno e cuocere in forno a 220° C per 8 minuti.
per la meringa francese: montare in planetaria 3 albumi d'uovo, aggiungendo piano piano mentre monta 90 g di zucchero semolato. Quando sarà completamente sciolto lo zucchero incorporare con l'aiuto di una marisa 90 g di zucchero a velo. Utilizzando una tasca da pasticceria con bocchetta liscia nr 12 su un foglio di carta da forno a distanza regolare formare delle spirali piatte di 6 cm di diametro con uno spessore di 1 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 110°C per 60 minuti e lasciar raffreddare.
per la crema di marroni: montare 150 g di crema di castagne con 10 g di rhum e 150 g di burro a pomata. Aggiungere i pezzetti di marron glacé. Mettere la crema così fatta in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia. Conservare fino al momento del montaggio.
per la panna di farcitura: montare 300 g di panna e 20 g di sciroppo di marron glacé. Mettere la crema in tasca da pasticceria e conservare in frigorifero. Conservare fino al momento del montaggio.
Per la bagna al rhum: in un piccolo contenitore sciogliere 50 g di zucchero con 50 g di acqua bollente e aggiungere 50 g di rhum. Conservare fino al momento del montaggio.
Montaggio e finitura: ricavare dal pan di Spagna tre dischi di diverso diametro (22, 20 e 18 cm) e inzupparli leggermente con la bagna al rhum. Prendere il primo disco di pan di Spagna, il più grande, e dressare una spirale di panna. Schiacciare un disco di meringa sulla panna per farla aderire. Appoggiare un altro disco di pan di Spagna e fare una seconda spirale di panna e un altro giro di meringhe. Completare con altra panna montata, pezzetti di meringhe e di marron glacé. Appoggiare anche l'ultimo disco di pan di Spagna e lisciare con una spatola la panna montata. Alla fine si deve ottenere una bella cupola (ritoccandola se necessario con altra panna montata). Lasciar riposare per un'ora in congelatore. Tolta dal congelatore ricoprire la cupola con una spirale continua, dal basso verso l'alto, di crema ai marroni. Per concludere spolverare con un po' di zucchero a velo, del cacao in polvere e decorare a piacere con pezzetti di marron glacé.

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