Iginio Massari The Sweetman, la financier di Viola tenta il Maestro

massari-15-dc210789

FINANCIER ALLA BANANA

Ingredienti

Torta
180 g di zucchero a velo
120 g di mandorle macinate finemente
260 g di albume
60 g di zucchero
130 g di burro
20 g di miele
50 g di farina di grano tipo 0
200 g di banane mature
Crema ganache al cioccolato
300 g di panna liquida
400 g di cioccolato fondente
Decorazione
30 g di miele
Fragole
Cocco tritato
Pistacchi tritati

Preparazione

Torta
Fondere il burro in un piccolo tegame. Nell'attesa unificare lo zucchero a velo e le mandorle macinate,

setacciandole in una ciotola grande. Quando il burro sarà sciolto e avrà assunto un colore dorato, unire il miele e lasciare a riposare a temperatura ambiente. Montare a neve gli albumi e incorporare la polvere di zucchero a velo e mandorle, lavorando dal basso verso l'alto con una marisa. Aggiungere la farina setacciata, quindi il burro filtrato attraverso un colino e infine completare unendo la banana ridotta in purea. Predisporre uno stampo rettangolare e versarvi il composto. Infornare a 220°C per cinque minuti, passando poi a 170°C per dieci minuti.

Crema ganache al cioccolato

Tritare finemente il cioccolato e versarvi sopra la panna liquida a una temperatura di almeno 92°C. Miscelare delicatamente con la spatola, cominciando dal centro e allargandosi verso l'estremità, fino a ottenere una vera emulsione. Quando diventerà lucida e omogenea, la crema sarà pronta.

Composizione

Una volta sfornato e tolto dallo stampo, dividere il dolce in porzioni regolari. Spennellare il lato superiore di ognuna con miele intiepidito, così che le guarnizioni aderiscano bene. Spolverare a piacere con cocco e pistacchi tritati e pezzettini di fragole. Completare la decorazione accompagnando con crema ganache al cioccolato.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**