

Iginio Massari The Sweetman, quanto è dolce il pan dolce

massari-12-969f701a

PAN DOLCE

Ingredienti

Impasto

200 g di uova

200 g di zucchero

20 g di succo di limone

1 bicchierino di liquore al latte

1 baccello di vaniglia

2 g di sale

160 g di burro

125 g di farina tipo 00

125 g di fecola

La scorza di un limone non trattato

50 g di mandorle macinate finemente

50 g di cioccolato bianco

1 bustina di lievito per dolci

Crema ganache al cioccolato bianco e nocciole

200 g di panna

100 g di pasta di nocciole

400 g di cioccolato bianco

Bagna

Liquore al latte

Acqua

Decorazione

Cacao amaro in polvere

Preparazione

Impasto

Montare i tuorli in una planetaria insieme allo zucchero e al succo di limone, lavorando a velocità sostenuta fino a quando il composto diventerà chiaro e spumoso. Quindi aggiungere gli aromi e il liquore. Lavorare ancora un po' a media velocità incorporando il burro a filo e il cioccolato grattugiato. Unificare tra loro le polveri con un setaccio, mischiarle con le mandorle macinate e unirle al composto. Completare montando gli albumi con una consistenza lucida e sostenuta e incorporarli mescolando dal basso verso l'alto. Mettere l'impasto in uno stampo da zuccotto di 22 cm imburrato con abbondante burro fuso e infarinato. Cuocere in forno a 170° per 50 minuti.

Crema ganache al cioccolato bianco e nocciole

Tritare finemente il cioccolato, aggiungere la pasta di nocciole e versarvi 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

Sfornare lo zuccotto di pan dolce, appoggiarlo su una gratella e inzupparlo con una bagna di liquore. Ripetere l'operazione per due o tre volte lasciando riposare il dolce tra una fase e l'altra. Ricoprire con la crema ganache al cioccolato e nocciole, stabilizzare in frigorifero per 30 minuti e guarnire con una spolverata di cacao.

[Iginio Massari The Sweetman](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.