# Iginio Massari The Sweetman, come fare un Montblanc (quasi) perfetto

massari-15-e172afc4

**MONTBLANC**

**Ingredienti**

Pan di Spagna con farina di castagna
55 g di farina tipo 00
5 g di lievito in polvere
25 g di cacao amaro
35 g di farina di castagne
2 cucchiaini di polvere di caffè
175 g di uova
87 g di zucchero
1 g di sale
La scorza grattugiata di un limone
Crema
380 g di crema di marroni
110 g di latte intero
80 g di tuorli
9 g di amido di mais
220 g di burro
15 g di rum
Meringhe alla francese
100 g di albume
300 g di zucchero
Decorazioni

Cacao in polvere
Cioccolato fondente in pezzi

**Preparazione**

Pan di Spagna con farina di castagna

Unire tra loro le polveri con un setaccio e tenerle da parte. Scaldare uova e zucchero in un tegame portandoli a una temperatura di 50°C mescolando di continuo. In questo modo aumenteranno di volume e monteranno con più facilità. Raggiunta la temperatura, procedere la lavorazione con la macchina planetaria, dopo avere unito la scorza di limone grattugiata e il sale. La massa montata sarà pronta quando si presenterà schiumosa e i solchi lasciati dalla frusta saranno ben visibili.
Togliere dalla macchina e incorporare le polveri a pioggia, continuando a mescolare con un cucchiaio a spatola dal basso verso l'alto per evitare la formazione di grumi e non smontare il composto.
Trasferire in una tortiera di 20 cm di diametro, imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 175°C per 25 minuti.

Crema

Scaldare in un piccolo tegame la purea di marroni con il latte. Aggiungere i tuorli gradualmente e portare a cottura, continuando a mescolare con un frustino fino a ottenere una crema densa e omogenea. Travasare in una ciotola di vetro e lasciare in frigorifero per mezz'ora in modo da riportare la temperatura della crema a 40°C. Dopo questa operazione incorporare il burro ammorbidito, mescolando con un cucchiaio a spatola finché sia sciolto del tutto. Per finire unire il rum e miscelare ancora per qualche istante così da avere una crema liscia e lucida.

Meringhe alla francese

Montare l'albume in una planetaria munita di frustino, lavorando con la velocità sul n° 3, quindi aggiungere il 10% di zucchero pesato. Quando la massa sarà montata, regolare la velocità sul secondo livello e incorporare gradualmente lo zucchero rimasto. Lavorare ancora per cinque minuti.
Trasferire in un sac à poche e modellare delle meringhette su teglie coperte di carta da cottura.
Cuocere a 130°C per 2 ore "a valvola aperta".

**Composizione**

Riporre il pan di Spagna sfornato su un'alzatina. Inumidirlo con la bagna al rum e ricoprirlo completamente con la crema al gusto di marroni, formando una sorta di monticello. Applicare le meringhe sull'intera superficie, dare una leggera spolverata di cacao e ultimare con qualche pezzo di cioccolato fondente sulla cima del Montebianco.

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