

Iginio Massari The Sweetman, i pasticcini ovis al cacao

massari-18-14effd53

PASTICCINI OVIS AL CACAO

Ingredienti

Pasta frolla ovis mollis al cacao

300 g di farina tipo 00

70 g di amido di mais

40 g di cacao amaro in polvere

5 g di lievito

2 g di sale

250 g di burro

3 tuorli di uova sode

150 g di zucchero a velo

Crema ganache al cioccolato bianco

200 g di cioccolato bianco

80 g di panna fresca

Decorazioni

Zucchero semolato

Chicchi di caffè

Preparazione

Pasta frolla ovis mollis al cacao

Iniziare a lavorare burro e zucchero a velo in una planetaria munita di attrezzo a scudo. Passare i tuorli sodi in un colino aiutandosi con un cucchiaino da cucina. Unirli al burro semilavorato e riprendere con la planetaria a velocità media. Nel frattempo unire tra loro tutte le polveri con un setaccio, unire

alla massa, aggiungere il sale e terminare la lavorazione a bassa velocità per alcuni minuti. A lavorazione ultimata formare una palla, avvolgerla in una pellicola trasparente e metterla a stabilizzare in frigorifero preferibilmente per una notte. Quando sarà pronta, formare una serie di palline, creare un solco nel mezzo di ognuna schiacciandole con il dito indice e girarle nello zucchero semolato. Disporle in una leccarda foderata con carta da cottura e infornare a 180°C per 15 minuti.

Crema ganache al cioccolato bianco

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

Quando la crema si sarà stabilizzata, trasferirla in un sac à poche, riempire i buchi dei biscotti uno ad uno e disporli su un'alzata in pirottini di carta. Decorare a piacere con chicchi di caffè.

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