Tortino di marron glacé alla Riserva Carlo Bocchino

tortino-camia-7ae3f3a4

Riserva Carlo Bocchino propone una ricetta semplice da realizzare, ma di sicuro effetto, realizzata dallo chef Massimo Camia per Distilleria Bocchino: il tortino di marron glacé con crema inglese alla Riserva Carlo Bocchino. Ingrediente di base è naturalmente la Riserva Carlo Bocchino, che si compone delle migliori grappe di diversa età prodotte e invecchiate dalle generazioni passate della famiglia Bocchino, frutto dell'assemblaggio di diversi vitigni piemontesi che formano un bouquet complesso, dal sapore opulento e vellutato. Il colore molto intenso e profondo unito al profumo ricco di sentori prolungati di vaniglia, tabacco e spezie lo rendono un distillato di eleganza e raffinatezza estrema.

Ecco quindi la ricetta.

Gli ingredienti

- 100 gr. di castagne bianche tritate (cotte nel latte)
- 100 gr. di burro

- 60 gr. di cioccolato al latte
- 100 gr. di pasta di castagne
- 6 rossi d'uovo
- 100 gr. di zucchero
- 6 albumi
- 90 gr. di farina 00

Il procedimento

Sciogliere a bagnomaria le castagne, il burro, il cioccolato e la pasta di castagne. Montare i tuorli con lo zucchero e a parte montare gli albumi quasi a neve. Rimuovere dal fuoco e amalgamare il composto di castagne, cioccolato e burro con i tuorli con l'aiuto di una spatola larga, quindi aggiungere gli albumi. Infine unire la farina a pioggia sempre mescolando. Lasciar riposare il composto in frigorifero per 2-3 ore, nel frattempo infarinare e imburrare le formine da adoperare. I tortini devono cuocere in forno ventilato a 210°C per 8-9 minuti.

Intanto versare la grappa e il latte in un pentolino dal fondo spesso e porre su fuoco bassissimo, sino a sfiorare il bollore. A parte, in una ciotola, sbattere i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto uniforme. Unitelo al latte, continuando a rimestare con un cucchiaio di legno fino a che non sarà perfettamente incorporato. Fare cuocere la crema, senza mai farla bollire, finché non avrà raggiunto una consistenza densa e liscia. Guarnire i torniti con la crema e servirli caldi.