Iginio Massari The Sweetman, la bavarese nocciola e crumble. VIDEO

massari-12-5cd9c0f6

BAVARESE NOCCIOLA E CRUMBLE

Ingredienti

Crumble al cacao
100 g di burro
120 g di zucchero di canna o 60 g di stevia
60 g di cacao amaro in polvere
130 g di farina ‘00’
Bavarese alla nocciola
200 g di latte intero
80 g di tuorli
40 g di zucchero semolato
100 g di pasta di nocciole
185 g di cioccolato bianco
8 gr di gelatina in fogli
500 g di panna fresca
Glassa lucida al cacao
150 ml di panna fresca
170 ml di acqua
220 g di zucchero semolato
75 g di cacao amaro
8 g di gelatina in fogli
Decorazioni
Granella di nocciola q.b.

Decorazioni di cioccolato fondente q.b.

Preparazione

Crumble al cacao

Impastare il burro morbido con zucchero, cacao e farina. Sbriciolare l’impasto su una teglia coperta di carta da forno e infornare a 180° statico per 20 minuti.

Bavarese alla nocciola

Mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina. Preparare la base di crema inglese, quindi portare ebollizione il latte, versarlo bollente sui tuorli mescolati prima con lo zucchero e scaldare fino a 85°. Unire al cioccolato bianco spezzettato, la pasta di nocciole e la gelatina strizzata e mixare con un frullatore a immersione e portare a temperatura ambiente.

Montare la panna e unire delicatamente al composto.

Glassa lucida al cacao

Mettere in ammollo la gelatina. Mescolare panna, acqua, zucchero e cacao; scaldare su un pentolino e portare a temperatura 104°. Spegnere il fuoco.

Quando raggiunge 50° aggiungere al composto la gelatina e mescolare.

Decorazioni

Posizionare nella base della cerniera il crumble al cacao, versarvi la bavarese alla nocciola sopra e congelare. Glassare la torta congelata con la glassa a temperatura 32°C. Decorare con granella di nocciole e cioccolato fondente (con strisce di acetato).

Iginio Massari The Sweetman