

Iginio Massari The Sweetman, dolci occhi di bue con ganache a tè nero

massari-73d6128d

OCCHI DI BUE CON GANACHE AL TÈ NERO

Ingredienti

Pasta sablè

500 g di farina bianca 00

350 g di burro a temperatura ambiente

225 g di zucchero a velo

65 g di tuorli

1 baccello di vaniglia

Ganache al tè nero

350 g di cioccolato fondente

250 g di panna fresca

70 g di burro

18 g di tè nero (foglie)

Guarnizioni

Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Pasta sablè

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, poi aggiungere lo zucchero a velo. Unire i tuorli e creare un'emulsione. Aggiungere la vaniglia. Infine incorporare la farina setacciata. L'impasto deve riposare in frigo per 3 ore.

Stendere la pasta con uno spessore di circa 4 mm e ricavare dei dischetti col coppa pasta tondo. Con la metà di essi ricavare un anello, facendo un buco al centro con un coppa pasta più piccolo.

Cuocere a 170°C per 8/10min.

Ganache al tè nero

Fare un'infusione con panna, zucchero e tè nero. Dopo 5 minuti filtrare il liquido e versarlo a filo sul cioccolato mescolando delicatamente. Aggiungere il burro e continuare a mescolare fino a ottenere una ganache lucida e brillante.

Composizione

Quando i biscotti si saranno freddati, sovrapporre il biscotto forato a quello non forato, unendoli con un po' di ganache e farcire il centro con la stessa, utilizzando una sac à poche.

Guarnizioni

Decorare con una spolverata di zucchero a velo. Ottimi accompagnati da una tazza di tè.

[Iginio Massari The Sweetman](#)