

Iginio Massari The Sweetman, una bensone alle amarene per il Maestro

massari-6-bd795ada

BENSONE ALLE AMARENE E CREMA AL MASCARPONE

Ingredienti

Bensone

300 g di farina 00

100 g di uova

100 g di burro a temperatura ambiente

120 g di zucchero semolato

La scorza di 1 limone grattugiata

1 pizzico di sale

1 baccello di vaniglia

1 bustina di lievito in polvere

350 g di confettura di amarene

Crema al mascarpone

250 g di mascarpone

35 ml di latte condensato

Guarnizione

Caffè in polvere q.b. per rendere scuro il tuorlo

1 tuorlo d'uovo

Granella di zucchero q.b

Preparazione

Bensone

In una terrina disporre la farina, il lievito, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, la vaniglia e il burro.

Lavorare gli ingredienti e poi aggiungere le uova. Arrotolare l'impasto nella pellicola e riporlo in frigo per almeno 30 minuti.

Su una spianatoia stendere l'impasto dello spessore di 1 cm, cospargerlo di confettura di amarene arrivando fino a 3 cm dal bordo sinistro. Ripiegare il bordo destro fino al lato destro e poi ripiegarlo su se stesso in 3 parti.

Ripiegare il bensone facendo tre pieghe, capovolgerlo sotto sopra, spennellarlo con del tuorlo con caffè, poi fare una leggera incisione sulla parte centrale del lato lungo utilizzando un coltello a lama liscia e spolverare con della granella di zucchero.

Infornare in forno preriscaldato e statico a 170° C per 30/35 minuti. Lasciare intiepidire prima di servire.

Crema al mascarpone

Lavorare il mascarpone con le fruste aggiungendo a filo il latte condensato fino ad ottenere un composto liscio.

In una terrina a parte montare la panna e incorporarla al mascarpone mescolando dall'alto verso il basso.

Guarnizione

Servire una fetta di bensone tiepido accompagnata da una ciotolina di crema al mascarpone decorata con una spolverata di caffè.

[Iginio Massari The Sweetman](#)