

Iginio Massari The Sweetman, i bicchierini stratificati per il Maestro

massari-8-72e406d5

BICCHIERINI STRATIFICATI

Ingredienti

Crumble

200 g di farina di riso

80 g di zucchero

50 g di uovo

Zest di limone

½ bicchiere di olio di semi

1 pizzico di sale

5 g di lievito

Crema

40 g di amido di mais

150 g di zucchero

500 ml di latte

200 g di tuorlo

La scorza di ½ limone

Aroma di mandorla q.b.

200 g di mascarpone

Ganache al cioccolato

100 ml di cioccolato fondente

130 ml di panna fresca

Guarnizione

Fragole q.b.

Preparazione

Crumble

Mescolare farina, zucchero, lievito, sale. Aggiungere l'uovo, la zest di limone e l'olio. Impastare velocemente fino a ottenere un composto ben amalgamato ma "grumoso".

Sgranare la pasta su un foglio di carta forno e infornare per 15/20 minuti a 175°.

Crema

Mescolare con un frustino l'amido di mais con lo zucchero e i tuorli, aggiungere a filo il latte bollente, evitando di far formare grumi. Far cuocere a fiamma bassa continuando a mescolare. Spegnerne il fuoco, aggiungere l'aroma di mandorla e coprire con la pellicola per evitare che si formi la pelle in superficie e lasciar raffreddare completamente.

In seguito aggiungere il mascarpone e mescolare bene.

Ganache al cioccolato

Far scaldare la panna, spegnere il fuoco e aggiungere il cioccolato fondente tagliato a pezzetti.

Montare con le fruste elettriche.

Macaronage

Appena la meringa arriva a 50° incorporarla poco alla volta al primo impasto, mescolando con un tarocco. Versare l'impasto in sac à poche con bocchetta da 11 cm di diametro e dare le forme su un tappetino di silicone.

Lasciar riposare i macarons per 30 minuti/1 ora. Sono pronti per essere infornati quando toccandoli l'impasto non resta sul dito. Cuore per 12/15 minuti a 160° (forno statico) o 130° (forno ventilato).

Sfornare i macarons e farli raffreddare.

Guarnizione

In un contenitore da finger food: con l'aiuto di una sac à poche, fare uno strato con la ganache al cioccolato, poi spolverare con uno strato di crumble e qualche pezzetto di fragola. Ricoprire il tutto con uno strato di crema al mascarpone. Infine, decorare con qualche pezzetto di fragole tagliata a rondelle.

[Iginio Massari The Sweetman](#)