Alessandro Borghese Kitchen Sound: frangipane mandorle e albicocche

borghese-5-08e56443

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

Ospite: Sal De Riso

FRANGIPANE ALLE MANDORLE E ALBICOCCHE ALLA VANIGLIA

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:
Per la pasta frolla:
500g Farina tipo 1
200g Zucchero a velo
300g Burro fresco morbido
60g Tuorlo d'uovo
50g Uova intere
2,5g Sale
10g Acqua
? Bacca di vaniglia delle Isole Bourbon
¼ Buccia di limone d'Amalfi i.g.p. grattuggiata
Per confettura extra di albicocche:
500g Albicocche
250g Zucchero
1/4 Bacche di vaniglia delle Isole Bourbon
10g Succo di limone
Per la crema frangipane:
170g Burro morbido
170g Zucchero semolato
170g Mandorle in polvere
0,5g Sale
120g Uova intere
45g Fecola di patate
1/2 Bacello di vaniglia

Preparazione:
Per la pasta frolla:
Tecnica n.1:
In una planetaria attrezzata con lo scudo inserire tutti gli ingredienti tranne la farina. Emulsionate bene

alla prima velocità e quando il composto risulterà ben amalgamato inserire la farina setacciata. Lasciar lavorare lentamente fino a quando la frolla non sarà ben compatta. Avvolgete la pasta in una pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero a raffreddare. Utilizzate la pasta frolla fredda ad una temperatura circa di 8-10°C per evitare facili rotture.

Tecnica n. 2:

Disponete a fontana la farina precedentemente setacciata e al centro emulsionate le uova, il sale, i semini della bacca di vaniglia, lo zucchero a velo, il burro e la scorza di limone grattugiata. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e lasciate assorbire pian piano tutta la farina. Impastate per un minuto e formate un panetto. Avvolgetelo in una pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero a raffreddare. Utilizzate la pasta frolla fredda ad una temperatura circa di 8-10°C per evitare facili rotture.

Per la confettura extra di albicocche:

Lavare le albicocche in abbondante acqua fresca e denocciolarle. Tagliare a pezzi irregolari e cospargerli di zucchero. Lasciare macerare un'ora in frigorifero e frullare con un mixer. Versare il composto in una pentola capiente e cuocere la confettura fino a una temperatura di 100°C. Inserire il succo di limone e dopo circa 3 minuti togliere la pentola dal fuoco.

Per una buona conservazione della confettura andrebbero misurati i gradi brix con l'apposito rifrattometro: raffreddare un cucchiaino di confettura sopra un tavolo di marmo e appena raggiunta la temperatura di 20°C, stendere una piccola quantità di confettura sul vetrino del rifrattometro e leggere i gradi brix dalla lente. I gradi zuccherini (brix) devono essere circa 62/65.

Dopo questa operazione, versare la confettura bollente negli appositi vasetti di vetro, precedentemente lavati e asciugati in forno. Chiudere immediatamente con il tappo a clip. Pastorizzare la confettura in forno a 130°C per 15 minuti. Questa tecnica consente di conservare la confettura almeno per 6 mesi.

Per la crema frangipane:

Inserire in planetaria il burro morbido, lo zucchero, la polpa della bacca di vaniglia, il sale e montare per qualche minuto. Aggiungere le mandorle in polvere precedentemente miscelate con la fecola di patate. Infine, unire le uova. Amalgamare bene la crema frangipane e con l'aiuto di una sac à poche dressare la crema.

Composizione del dolce:

Foderare una tortiera con la pasta frolla stesa ad uno spessore di 5 mm. Bucare con una forchetta e stendere uno strato di 120 gr confettura extra di albicocche. Adagiare le albicocche semicandite tagliate a filetti. Ricoprire con la crema frangipane e cospargere sulla superficie le mandorle a lamelle. Cuocere in forno a 180°C per 40 minuti e lasciar raffreddare la torta. Sformare il dolce e posizionarlo

sopra un piatto da portata. Riscaldare 40 gr di confettura di albicocche con 40 gr di acqua e portare a bollore. Con l’aiuto di un pennello lucidare la superficie del dolce.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno