

RICETTE FORUM PASTICCERIA 2020

RICETTA "TORTA MERINGATA COL CIOCCOLATO"

Componenti:

Meringa
Pan di spagna
Inzuppitura Grand Marnier
Ganache al cioccolato 68% fondente
Crema pasticciera

Ricetta calcolata per circa 3 torte diametro 18 cm.

Meringa:

Gr 180 albume d'uovo
Gr 350 zucchero semolato

Versare l'albume in una ciotola e con l'utilizzo di una frusta iniziare a montare versando lo zucchero poco per volta, lasciare da parte un terzo di zucchero e versarlo quando la struttura è ben montata, aggiungere l'ultima parte di zucchero e continuare a mescolare per altri cinque minuti tutto questo sarà molto più facile se si userà una piccola planetaria sempre munita con frusta.

Formare con una sacca da pasticciare delle spirali del diametro di 16 cm. altezza massima 8 mm. Cuocere in forno ventilato preriscaldato per circa tre ore ad una temperatura di 95°.

Pan di spagna:

Gr 300 di zucchero
Gr 360 di uova
2 baccelli di vaniglia
1 limone grattugiato
Gr 200 tuorlo
Gr 200 farina bianca 00
Gr 200 fecola di patate.

Montare in planetaria i primi quattro ingredienti e incorporare i tuorli poco alla volta, setacciare la farina con la fecola, quindi versare a pioggia amalgamando delicatamente il tutto con cucchiaino spatola, cuocere a 190° valvola aperta per 18-20 minuti utilizzando stampi tradizionali o anelli altezza 4 cm.

Inzuppitura

Gr 200 di acqua
Gr 140 zucchero
Portare a ebollizione, far raffreddare e aggiungere gr 100 di Grand Marnier.

Ganache:

Gr 200 panna liquida 35% M G
Gr 35 zucchero invertito o miele di acacia
Gr 160 cioccolato fondente 68%.

Portare a ebollizione il composto di panna liquida e zucchero invertito o miele e versare poco a poco sul cioccolato tritato, emulsionare bene e mettere da parte.

Crema pasticciera

Gr. 500 latte intero
Gr. 150 zucchero
Gr. 50 amido
Gr. 150 tuorli
1 baccello di vaniglia
Mezza buccia di limone

Mettere una pentola e bollire il latte con la vaniglia e la buccia di limone, intanto in una ciotola versare zucchero e amido e mescolare con cura con l'utilizzo di una frusta, aggiungere in questo composto i tuorli e mescolare fortemente in modo da non lasciare grumi, versare il latte bollente filtrato e continuare a cuocere fino ad una temperatura di 82-84°, raffreddare velocemente.

Crema chantilly:

Gr. 400 panna montata
Tutta la crema pasticciera fredda
Mescolare delicatamente.

Montaggio:

Prendere un disco di meringa, stratificare con un leggero strato di panna fresca montata ,con l'utilizzo di una sacca da pasticciere colare circa 1 cm di crema chantilly, porre un disco di pan di spagna ,inzuppare , colare uno strato di circa 5 mm di ganache al cioccolato, colare un altro strato di crema chantilly coprire con un altro strato di pan di spagna inzuppato, coprire il tutto con l'utilizzo di una spatola di panna fresca e rivestire tutta la torta con dei trucioli di meringa croccante. Come decorazione ventagli al cioccolato.

A CURA DI

ANTONIO CAMPEGGIO

PASTICCERIA ARTE BIANCA – PARABITA (LE)

www.antoniocampeggio.it

<https://www.facebook.com/artebiancapastry>