

DUCHESSA

Ingredienti

per il meringaggio Duchessa

albumi	g	120
zucchero	g	50

nocchie	g	100
farina	g	30
zucchero		

	g	50
burro fuso	g	30

Procedimento

In planetaria con la frusta montare a neve gli albumi con lo zucchero; macinare finemente le nocchie con la farina e lo zucchero e setacciare. Amalgamare le polveri agli albumi montati con un cucchiaino a spatola, incorporare poi il burro mescolando con attenzione. Modellare i fondi a forma di cupola con un sac-à-poche ponendoli su delle mezze sfere di metallo ricoperte con fogli di alluminio. Cuocere a 150/160 °C per 30 minuti, con valvola aperta.

per la mousse al cioccolato

tuorli	g	160
amido di riso	g	10
zucchero	g	100
panna liquida	g	300
baccello di vaniglia		1
latte fresco	g	300
cioccolato fondente 70%	g	300
panna montata non zuccherata	g	400

Procedimento

Mescolare in una bacinella dal fondo semi-tondo e con un frustino piccolo, i tuorli, l'amido di riso e lo zucchero: in un tegame bollire il latte, la panna e il baccello di vaniglia. Incorporare le due masse, mescolando in continuazione con un frustino; cuocere a bagnomaria alla rosa (cioè a 82 °C): visivamente la crema è pronta quando incomincia ad addensare leggermente. Quando la crema, in fase di raffreddamento, avrà raggiunto la temperatura di 30-32 °C, incorporare delicatamente il cioccolato fuso con un frustino e la panna montata lucida.

per il pan di Spagna

zucchero	g	750
uova	g	750
baccello di vaniglia		1
scorza di limone		½
tuorli	g	450
farina bianca	g	600
fecola	g	200

Procedimento

In una planetaria con una frusta fine montare le uova con lo zucchero, gli aromi e i tuorli incorporandoli poco alla volta. Lavorare in terza velocità per circa 15 minuti; setacciare la farina con la fecola e amalgamare delicatamente il tutto con un cucchiaino a spatola. Cuocere in tortiere imburrate e infarinate a 180-190 °C, con valvola aperta, per 18-20 minuti in stampi alti cm 4; e a 210 °C per 6 minuti per uno strato di arrotolato spesso cm 1 delle dimensioni di cm 40x60 e del peso di circa g 600.

per la bagna alla vaniglia

acqua	g	300
zucchero	g	200
baccelli di vaniglia		2
liquore di vaniglia a 40°	g	200

Procedimento

In un tegame bollire l'acqua, lo zucchero e i baccelli di vaniglia. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato, aggiungere il liquore di vaniglia.

per la granella di meringa

albumi	g	300
zucchero	g	350
zucchero velo	g	300

Procedimento

Montare in planetaria l'albume con lo zucchero. Incorporare lo zucchero velo con un cucchiaino a spatola. Formare con una spatola un rettangolo spesso cm 1 modellandolo su carta da forno. Spolverare con zucchero velo prima di infornare. Per la riuscita di una buona meringa, servirebbero due forni o comunque due bocche da forno. La prima cottura deve durare 5 minuti a 160 °C a valvola aperta; successivamente si tolgono le padelle e si termina la cottura a 120 °C per circa 2 ore. Si otterrà così una meringa consistente e friabilissima. Passare la meringa in 2 setacci, uno a maglie larghe e l'altro a maglie più piccole per togliere la polvere. La granella si conserva in ambiente asciutto, possibilmente in una scatola ermetica.

Finitura

Realizzare un guscio di meringa modellandolo su uno stampo da bomba gelato. Farcirlo con mousse al cioccolato e con frutti di bosco sparsi qua e là; sovrapporre un disco di pan di Spagna inzuppato alla frutta e farcire con mousse al cioccolato; sovrapporre un altro disco di pan di Spagna inzuppato alla vaniglia e farcire con mousse al cioccolato e altri frutti di bosco; chiudere il dolce con un disco di meringa. Spalmare su tutto il dolce uno strato di panna montata e ricoprirlo con granellone di meringa. Spruzzare del cioccolato bianco colorato e decorare con fasce di cioccolato eseguite su strisce di acetato.

Riepilogo finitura

- 1) guscio di meringa modellato sullo stampo della bomba gelato
- 2) mousse al cioccolato con frutta di bosco
- 3) pan di Spagna inzuppato frutta
- 4) mousse al cioccolato
- 5) pan di Spagna inzuppato vaniglia
- 6) mousse al cioccolato con frutta di bosco
- 7) disco di meringa per la chiusura del fondo del dolce
- 8) panna montata esterna
- 9) granellone di meringa
- 10) cioccolato bianco colorato e spruzzato a 35 °C
- 11) decorazione con fasce di cioccolato eseguite su strisce di acetato

