



GIAPPONESE Tipico meringaggio composto da albume e zucchero, che viene montato e addizionato con polvere di frutta secca (nocciole o mandorle). Ha tre possibili varianti: leggero, medio e pesante e viene utilizzato soprattutto dai pasticceri svizzeri per realizzare fondi per torte o paste. Normalmente su g 100 di albume ci sono g 100 di zucchero e g 70 di frutta secca. Nelle masse pesanti si aggiunge il 40% di zucchero e la frutta fino ai 2/3 del peso dello zucchero e il 5% delle mandorle può essere rimpiazzato dalla farina. Famosa è la torta di Zug (*Zuger kirschtorte*), inzuppata al Kirsch, oppure quella tipica pasta con crema al burro e nocciola, detta appunto il "giapponese", che è decorata con uno spuntone tondo di zucchero fondente e colorato di rosa-rosso, a imitare la bandiera giapponese.

LA RICETTA MASSA GIAPPONESE

MASSA GIAPPONESE NORMALE

INGREDIENTI

mandorle bianche g 350
zucchero g 500
albume g 500
zucchero g 400

PROCEDIMENTO

Macinare finemente le mandorle e g 500 di zucchero. In una planetaria montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimasto utilizzando un frustino sottile, quindi amalgamare i due composti con un cucchiaino a spatola. Con un sac à poche o con uno chablon formare delle torte o delle paste, su una padella ricoperta da carta da forno o Pavonflex. Cuocere a 170°C con valvola aperta per 22-24 minuti circa a seconda della grandezza del prodotto. Il biscotto si presenta con una buona croccantezza.

MASSA GIAPPONESE LEGGERA

INGREDIENTI

mandorle bianche macinate g 300
farina g 30
zucchero g 500
albume g 500
zucchero g 200

PROCEDIMENTO

Macinare finemente le mandorle e g 500 di zucchero. Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimasto, lavorandoli in planetaria con un frustino sottile. Amalgamare con un cucchiaino i due composti. Con un sac à poche o con uno chablon formare dei fondi per torte o delle paste disponendole su una padella ricoperta da carta da forno o Pavonflex. Cuocere a 170°C con valvola aperta per 22-24 minuti circa, a seconda della grandezza del prodotto. Il biscotto si presenta con una buona croccantezza.

MASSA GIAPPONESE PER MEZZE SFERE

INGREDIENTI

mandorle bianche g 600
zucchero g 400
albume g 500
zucchero g 300

zucchero g 300

PROCEDIMENTO

Macinare finemente le mandorle con g 400 di zucchero. Montare a neve ferma gli albumi con g 300 di zucchero lavorandoli in planetaria con un frustino sottile, quindi incorporare i restanti g 300 di zucchero con una spatola e amalgamare i due composti. Con un sac-à-poches formare delle sfere su una padella ricoperta da carta da forno o Pavonflex e ricoprirlle con mandorle affettate. Cuocere a 160°C con valvola aperta per 28-30 minuti circa a seconda della grandezza del prodotto. Il biscotto leggero, normalmente viene farcito.

MASSA GIAPPONESE MORBIDA PER ARROTOLATI

Questa massa è un po' particolare e studiata per potere essere manipolata e arrotolata senza rompersi. Deve essere leggera e contenere una percentuale maggiore di acqua, per essere sufficientemente morbida. In parte lo zucchero è rimpiazzato dal miele o dallo zucchero invertito per evitare che il prodotto cristallizzi troppo in fretta. La farina accelera la formazione della struttura legando a sufficienza la massa. Il forno deve essere sempre caldo e a valvola chiusa.

INGREDIENTI

mandorle bianche macinate g 400
zucchero g 300
farina bianca g 50
albume g 500
zucchero g 200
trimoline, zucchero invertito (o miele) g 60

PROCEDIMENTO

Macinare finemente le mandorle con la prima parte di zucchero e la farina bianca. Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimasto e il miele (o sostituto) lavorandoli in planetaria con un frustino sottile. Amalgamare delicatamente con un cucchiaino i due composti e mescolare omogeneamente. Stendere la massa con una spatola o con un sac à poche con bocchetta piatta, larga e, possibilmente rigata, su una padella ricoperta da carta da forno o Pavonflex. Cuocere a 220-230°C con valvola chiusa per 6/7 minuti circa, a seconda dello spessore del prodotto. Il biscotto si presenta normalmente morbido ed è adatto per essere arrotolato con varie creme.

LA TECNICA

COME PREPARE LA MASSA GIAPPONESE

La massa giapponese è una base per molti dolci. La presenza delle mandorle tritate la rende più porosa rispetto a un normale pan di Spagna e anche più morbido. Stessa funzione spetta al burro che si utilizza da fuso per facilitare il suo incorporamento negli albumi. Gli ingredienti per la massa giapponese sono albumi, zucchero, mandorle, farina, e, qualche volta, burro fuso.



1 Iniziare la lavorazione versando gli albumi nella bacinella della planetaria.



2 Unire pian piano lo zucchero semolato e cominciare a montare.



3 Ecco come devono presentarsi gli albumi montati a neve ferma.



4 Macinare finemente le mandorle, setacciare con le altre polveri e amalgamarle delicatamente agli albumi utilizzando la spatola.



5 Per ultimo incorporare il burro fuso versandolo a filo.



6 Appoggiare una dima nella e forma desiderata su foglio di Silpav.



7 Riempire la dima con massa sufficiente per comprimere la superficie interna.



8 Uniformare la superficie e passare lo stendi-bene tenendo la dima perché non si sposti durante le fasi dell'operazione, in modo da lavorare in modo più preciso e senza spreco.



9 Spolverare con zucchero a velo, poi cuocere per 10 minuti a 190°C e per 8 minuti a 160°C.