

BICCHIERINO CROCCANTE

PROCEDIMENTO

Croccante

g 150 glucosio
g 150 zucchero
g 150 mandorle affettate, tostate e calde

In un tegame, possibilmente di rame, mescolate con un cucchiaino di legno lo zucchero e il glucosio e, quando gli zuccheri prendono un bel colore dorato, incorporate le mandorle affettate calde. Mescolate bene per uniformare la copertura dello zucchero sulla frutta secca. Stendete sottilmente con il mattarello la massa bollente tra due fogli di carta da cottura o di materiale siliconico; quindi, prima di rompere il croccante, fatelo raffreddare completamente.

Savoardi piccoli

100 g tuorli
65 g zucchero
½ baccello di vaniglia
La scorza grattugiata di ½ limone
150 g albumi
60 g zucchero
60 g farina bianca 00
50 g fecola

In planetaria, montate a schiuma i tuorli con lo zucchero e gli aromi. A parte, sempre in planetaria, montate gli albumi a neve con la seconda dose di zucchero. Successivamente, amalgamate con un cucchiaino a spatola le due masse incorporando la farina e la fecola setacciate. Con un sac à poche con bocchetta liscia n° 8 modellate dei bastoncini di 4 cm di lunghezza, spolverateli dapprima con zucchero semolato e poi leggermente con zucchero a velo. Cuocete a 200°C per circa 8-9 minuti a valvola aperta.

Bagna alla vaniglia

200 g acqua
200 g zucchero
1 baccello di vaniglia
100 g liquore alla vaniglia

Bollite l'acqua, il baccello di vaniglia e lo zucchero. Quando lo sciroppo sarà freddo, versatevi il liquore alla vaniglia e mescolate con un frustino.

Crema pasticcera alla vaniglia

80 g tuorli
80 g zucchero
20 g amido di riso
250 g latte
La scorza di ½ limone (solo la parte gialla)
½ baccello di vaniglia

Bollite il latte con la vaniglia e la scorza di limone. In un tegame antiaderente, mescolate con un frustino i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso e incorporate il latte bollente sempre mescolando. Riportate sul fuoco e continuate a mescolare con il frustino fino a cottura avvenuta, e cioè raggiunti gli 82°C o il primo ispessimento. Trasferite la crema in un recipiente appena tolto dal congelatore, coprite con pellicola di cellophane e conservate in frigorifero alla temperatura di 0-4°C.

Crema mascarpone al croccante

100 g panna liquida
400 g mascarpone
4 g gelatina in fogli
20 g acqua per la gelatina
80 g croccante
380 g crema pasticcera
300 g panna montata lucida

Mescolate il mascarpone con la panna liquida, ammorbidite la gelatina nell'acqua e scioglietela; quindi, unitela al mascarpone con la crema pasticcera e il croccante. Infine, incorporate delicatamente la panna montata lucida.

COMPOSIZIONE

1. Crema mascarpone con croccante sul fondo del bicchiere.
2. Savoiaro inzuppato alla vaniglia.
3. Crema mascarpone raso filo del bicchiere con semisfera croccante.
4. Spolverata di cacao.
5. Decorazione a fantasia.



L'ASTUZIA
DEL MAESTRO

CREMA MASCARPONE AL CROCCANTE

PER ESEGUIRE UN LAVORO CORRETTO E DI FORTE PRODUTTIVITÀ, LA CREMA MASCARPONE A FORMA DI SEMISFERA SI PREPARA ANTICIPANDO LE ORDINAZIONI. DOPO AVER STABILITO IL TIPO DI BICCHIERE O DI COPPA DA UTILIZZARE, SI COLA LA CREMA NEGLI STAMPI IN MATERIALE SILICONICO A FORMA DI SEMISFERA E SI ABBATTE. UNA VOLTA INDURITE, LE SEMISFERE SI SFORMANO, SI POSIZIONANO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON UN FOGLIO DI CARTA E SI RICOPRONO DI GRANELLA DI CROCCANTE, PRIMA DI RIPORLE IN CONGELATORE IN UN SACCHETTO DI CELLOPHANE. I TEMPI DI CONSERVAZIONE OTTIMALE CON SISTEMI CLASSICI DI QUESTI BICCHIERINI SONO DI 90 GIORNI.