



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001012

Registrata in data 08 Feb 2017 alle ore 11:16

da ANDREA MAGGIORE

Frangigrano pistacchio e lamponi

Amo i dolci e quando ho saputo del contest Chirico la mente è partita in questa direzione. Non conoscevo il grano cotto Chirico e cercando informazioni ho letto che la particolare lavorazione di questo prodotto permette di conservare tutti gli amidi dei chicchi di grano gelificandoli, ottenendo così un composto che può egregiamente sostituire i grassi nelle ricette di torte e affini. La scelta è caduta sul frangipane, una crema da forno a base di burro, uova, zucchero a velo e frutta secca in farina, che spesso si cuoce in un guscio di frolla. E quindi frangipane- burro+grano= frangigrano :-)

Oltre al guscio di frolla ho voluto impreziosire la base con una gelatina da forno al lampone, ovvero realizzata con pectina in modo da non renderla termoreversibile e poterla cuocere all'interno del frangigrano, e sopra, oltre alla namelaka montata e lamponi freschi, ho voluto aggiungere una chicca di Loretta Fanella, ovvero i lamponi croccanti, tecnica che prevede la marinatura di cubetti di mela con succo di lamponi in sottovuoto, ciò permette al succo di penetrare fino al cuore dei cubetti ottenendo così un prodotto con la croccantezza della mela ed il gusto e colore del lampone. Come decorazione ho fatto una spugna al pistacchio senza sifone e delle placchette di cioccolato bianco su burro di cacao colorato di verde. Non amo usare i coloranti e quando li adopero li relego solo alle decorazioni, come in questo caso (spugna e placchette), di modo che le quantità totali restino veramente esigue.

Tempo di preparazione: 16 ore

Ingredienti per 10 persone

Dosi per una torta diametro 20 cm

Pasta Frolla:

250 g farina tipo 1 160 W

125 g zucchero semolato

125 g burro

45 g uova (1 piccolo)

Un pizzico di sale

Gelatina da forno al lampone:

100 g polpa di lampone (lamponi frullati e setacciati)

60 g zucchero semolato

2 g pectina

1 g acido citrico

Frangigrano al pistacchio:

120 g grano cotto Chirico

120 g zucchero a velo

120 g pistacchi in farina

120 g uova

20 g farina tipo 1 160 W

Namelaka al cioccolato bianco:

200 g cioccolato bianco

120 g latte fresco intero

6 g glucosio

2,4 g gelatina in polvere reidratata in 5 volte il suo peso di acqua

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

240 g panna fresca 35% materia grassa

Spugna al pistacchio:

25 g pistacchi in farina

7,5 g farina tipo 1 160 W

25 g zucchero semolato

40 g albume

25 g tuorlo

2,5 g olio di riso

Una punta di colorante giallo

Una punta di colorante verde

Placchette di cioccolato:

200 g cioccolato bianco

2 g burro di cacao in polvere mycryo

40 g burro di cacao

Una punta di colorante verde liposolubile

Lamponi croccanti:

100 g di mele Fuji in cubetti

80 g polpa di lampone (lamponi frullati e setacciati)

Finitura:

125 g di lamponi

Una punta di oro in polvere

Preparazione

Iniziare dalla namelaka che avrà bisogno di 12 ore di riposo in frigo. Il mio consiglio è di partire la sera preparando namelaka, gelatina e pasta frolla per poi proseguire il mattino dopo. Dicevamo, per la namelaka, spezzettare il cioccolato se non è già in callets, reidratare la gelatina nella sua acqua, portare a bollore in un pentolino il latte con il glucosio, aggiungere poi la gelatina reidratata e versare sul cioccolato in tre volte emulsionando bene con una marisa fra una aggiunta e l'altra, passare poi col mixer ad immersione aggiungendo a filo la panna fresca liquida cercando di non inglobare aria. Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigo tutta la notte.

Per la frolla unire in planetaria con la foglia o a mano la farina con il burro (metodo sabbiatura) fino ad ottenere un composto sabbioso, aggiungere quindi prima lo zucchero e poi il burro ammorbidito ed infine le uova con il pizzico di sale. Impastare il minimo necessario ad ottenere un composto compatto, appiattire a 2 cm, chiudere con pellicola e mettere in frigo a riposare per tutta la notte o almeno un paio d'ore.

Per la gelatina, versare in un pentolino zucchero e pectina e miscelare bene, poi unire la polpa di lampone e cuocere a 104°C, a questo punto unire l'acido citrico e colare subito nello stampo in silicone, appena si raffredda passare in congelatore per tutta la notte, oppure abbattere in negativo se possibile.

Al mattino prendere la frolla, renderla plastica lavorandola pochi secondi, stenderla ad uno spessore di 2-3 mm, tagliare un cerchio diametro 28 cm e foderare l'anello in acciaio diametro 20 cm precedentemente imburato sul lato interno. Lasciare la frolla in eccesso, poggiare il tutto su un tappetino microforato in silicone e mettere in frigo. Nel frattempo preparare il frangigrano miscelando a mano in una ciotola con la frusta il grano cotto con lo zucchero a velo fino a quando l'amido gelificato si scioglie, poi unire le polveri e le uova, una volta ben amalgamato il tutto versare in un sac a poche. Riprendere il guscio di frolla, coprire il fondo con uno strato di 7-8 mm di frangigrano, adagiare sopra la gelatina da forno e chiudere il tutto con altro frangigrano. Livellare col dorso di un cucchiaio perché a differenza del frangipane l'autolivellamento in cottura è molto meno accentuato. Tagliare con una rotella l'eccesso di frolla e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 175°C per 40 minuti. A cottura ultimata sfornare e lasciar raffreddare, abbattere in positivo se possibile.

Nel frattempo montare con delle fruste elettriche la namelaka (se Gianluca Fusto mi sente mi tira le orecchie, per lui la namelaka se si monta non è più una namelaka, e quindi diventa una ganche montata, ma insomma ci siamo capiti ;-)), e versarla in un sac a poche con bocchetta saint honoré da 20 mm.

Preparare la spugna unendo tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio di riso e montare con delle fruste elettriche, unire alla fine l'olio a filo e versare nei bicchieri di carta per 1/3. Cuocere a microonde a 700 W per circa 30 secondi, far raffreddare e tenere da parte.

Per le placchette fondere prima il burro di cacao e poi il cioccolato bianco al microonde a 45°C, colorare il burro di cacao con il colorante liposolubile verde e spennellarlo sul foglio di acetato in più riprese, nel frattempo controllare il cioccolato bianco e appena raggiunge la temperatura di 35°C unire il burro di cacao in polvere mycryo per iniziare la cristallizzazione e quindi in temperaggio. Spatolare il cioccolato sul burro di cacao e quando inizia a tirare tagliare i quadratini con una riga ed un coltello, lasciar terminare la cristallizzazione e tenere da parte.

Per il lampone croccante sbucciare e tagliare a cubetti una mela Fuji e mettere con la polpa di lampone in una busta, creare il sottovuoto e sigillare, tenere in frigo per almeno 3 ore. Quando pronte aprire la busta e scolare l'eccesso di polpa, tenere da parte.

Montaggio: quando la crostata è fredda dressare uno strato sottile di namelaka a coprire tutta la superficie, poi creare l'effetto onda su tutto il bordo della torta, tagliare a metà i lamponi freschi e disporli a cerchio lungo l'onda di namelaka,

riempire l'interno con i cubetti di lampone croccante, decorare con le placchette di cioccolato, pezzettini di spugna verde ed una spolverata di oro in centro. Servire a 6°C.

Vino consigliato

Abbinerei un passito siciliano dell'agro Trapanese ottenuto con un metodo molto particolare nelle cantine Firriato, si chiama L'ECRU'