



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000992

Registrata in data 30 Gen 2017 alle ore 10:08

da MARIA GRAZIA DI GIOVANNI

Sogno di Grano

Torta a base di crema al grano cotto, con inserimenti di bisquit al cioccolato fondente inzuppato con una bagna al Grand Mariner, cubetti di arancia candita, glassato con una glassa al cioccolato fondente e decorato con una composta d'arance e riccioli di cioccolato.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 10 persone

Crema al grano cotto:

170 g di zucchero semolato

50 g di acqua

140 g di tuorli

10 g di colla di pesce

500 g di panna fresca al 32% m.g

250 g di mascarpone

350 g di grano cotto

aromi

Bisquit al cioccolato:

400 g di uova

150 g di burro

90 g di olio d'oliva

270 g di zucchero semolato

60 g di farina

30 g di cacao amaro

350 g di cioccolato fondente.

Glassa al cioccolato:

300 g di cioccolato fondente

25 g di glucosio

25 g di latte condensato

250 g panna fresca 32% m.g.

Inzuppatura:

300 g di acqua

150 g di zucchero

liquore.

Composta d'arance:

1 kg di arance

110 g di zucchero semolato.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per la crema: preparare uno zabaione con acqua, zucchero e tuorli stando attenti a non superare la temperatura di 82°C, lasciarli raffreddare fino a circa 40°C e montare. Mettere a bagno la colla di pesce, e montare panna e mascarpone.

Aggiungere lo zabaione montato, la colla di pesce, il grano e gli aromi.

Per il biscuit: montare le uova con lo zucchero e in una ciotola sciogliere il cioccolato con il burro; una volta sciolti aggiungere l'olio e amalgamare. A montata pronta versare il cioccolato e mescolare, infine aggiungere cacao e farina setacciati e amalgamare stando attenti a non smontare troppo l'impasto. Versare in una teglia precedentemente imburata non superando lo spessore di 1 cm, infornare a 180°C fino a completa cottura del biscuit.

Per la glassa al cioccolato: far bollire la panna e aggiungere il latte condensato, versare sul cioccolato sciolto almeno in parte e omogeneizzare.

Per lo sciroppo: sciogliere lo zucchero in acqua calda e a raffreddamento aggiungere il liquore.

Per la composta: far bollire le arance per almeno mezz'ora, tagliarle a pezzi e far cuocere con lo zucchero e infine omogeneizzare.

La torta sarà composta da strati intervallati di crema e biscuit al cioccolato con un inserimento su quest'ultimo di cubetti di arancia candita. I tempi di preparazione prevedono un abbattimento in negativo della torta (se fatta in casa andrà congelata) prima di essere sformata e glassata. Una volta glassata andrà decorata con la composta di arance e decori in cioccolato fondente.