

Cestini alle mandorle croccanti e ganache bianca allo zenzero



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Mandorle sgusciate: g. 300
Zucchero semolato: g. 350
Acqua: g. 50
Succo di limone: q.b.
Cioccolato bianco: g. 180
Panna fresca: g. 140
Zenzero fresco: g. 20
Frutti di bosco: n° 1 cestino (a piacere)
Caffe' in polvere: q.b.

Istruzioni per la preparazione

- Mettere 1 litro d'acqua nella ciotola inox e portarla a bollire a 100°C, quindi versarvi le mandorle e sbollentarle per 2 minuti. Questo servirà per poterle poi spellare.
- Sistemare il food processor con la sua lama nella presa superiore e tritare molto finemente lo zenzero, già pelato precedentemente.
- Utilizzare ancora il food processor con la sua lama e tritare grossolanamente le mandorle pelate.
- Collocare sulla presa frontale la grattugia con il rullo apposito per il cioccolato e prepararlo, pronto all'uso.
- Portare a 70°C la panna nella ciotola inox predisposta col gancio a mezzaluna per la cottura. Spegnerne il termostato, aggiungere il cioccolato bianco grattugiato, impostare il timer a 15 minuti e la fase di mescolamento sul 1. Infine aggiungere lo zenzero e lasciar raffreddare la "ganache"



tenendola mescolata sulla fase 3. Versare la ganache nel “sac a poche” predisposto con una bocchetta rigata.

- Sistemare la ciotola inox, montare il nuovo gancio a mezzaluna per la cottura, aggiungere lo zucchero, i 50 g. d'acqua, il succo di limone ed impostare la temperatura a 120°C, la fase di mescolamento sul 3 ed il timer per 10 minuti circa. Quando lo zucchero avra' assunto un bel colore bronzo, versarvi le mandorle tritate e continuare la cottura per altri 2 minuti alla stessa temperatura, ma alla fase di mescolamento 1.

- Versare rapidamente il croccante sul piano di marmo leggermente unto di olio e con l'aiuto del mattarello unto stenderlo uniformemente. Copparlo con lo stampo rotondo e inserirlo velocemente ancora caldo negli stampi da tarteletta, per conferirgli la caratteristica forma da cestino.