

Niccolò, Pietro e Simone



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 3 persone

Elenco ingredienti

140 gr. di farina setacciata
6 tuorli d'uovo
6 albumi
250 gr. di latte
40 gr. di burro fuso
80 gr. di farina setacciata
70 gr. di zucchero semolato
5 tuorli d'uovo
3 albumi
1/2 litro di latte
125 gr di zucchero semolato
40 gr di farina bianca
una stecca di vaniglia
4 tuorli d'uovo
200 gr di acqua
50 gr di zucchero
1 stecca di vaniglia
600 gr. di cioccolato al 55% fuso al 50°
375 di latte condensato
latte q.b.
2 cucchiaini di pasta noccioline non zuccherata
250 gr di panna fresca



55 gr di rossi d'uovo
35 gr di zucchero
2 dl. di acqua
2 cucchiaini di cacao amaro
200 gr. di cioccolato amaro
40 gr. di burro

Istruzioni per la preparazione

Crêpes

Aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola inox e montare la frusta a filo grosso; lavorare a velocità 5 fino ad avere un impasto omogeneo.

Lasciar riposare 1 ora e nel frattempo montare gli albumi montati a neve nella ciotola inox con la frusta a filo grosso; incorporarli delicatamente con una spatola da pasticceria. Quando tutti gli albumi sono stati amalgamati scaldare una padella antiaderente delle dimensioni desiderate, ungerla con pochissimo burro e cuocere le crêpes una alla volta. A conclusione della cottura ritirare le crêpes in un piatto coprirle bene con la carta pellicola per evitare che secchino in frigorifero.

Biscotti savoardi

Stendere un foglio di carta forno su una teglia. Nella ciotola inox lavorare con la frusta a filo grosso i 5 tuorli con 40 gr. di zucchero fino ad avere un impasto soffice; a parte montare gli albumi con il restante zucchero e aggiungerli delicatamente con la spatola in dotazione. Quando il composto sarà ben amalgamato aggiungere, sempre molto delicatamente la farina setacciata. Con l'aiuto di una tasca da pasticceria formare i savoardi singoli, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno a 180° fino a colorazione. Raffreddare su una gratella e conservare in un luogo asciutto fino al loro utilizzo.

Crema chantilly

Preparare la crema pasticcera nella ciotola inox. Montare il gancio a mezza luna per la cottura e inserire nella ciotola inox i 4 tuorli, lo zucchero, i semi della vaniglia e la farina setacciata; lavorare a velocità 5 fino ad avere un composto liscio e omogeneo. Versare il latte freddo e il baccello di vaniglia, programmare la temperatura a 100°C, inserire il coperchio paraspruzzi e impostare la fase di mescolamento 1. Al raggiungimento della temperatura impostare il timer con il conto alla rovescia su 5 minuti; verificare la consistenza della crema e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Mentre la crema raffredda montare nella ciotola inox fredda di frigo la panna con la frusta a filo grosso. Incorporare la panna alla crema delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Coprire con pellicola alimentare e conservare in frigo fino all'utilizzo.

Sciroppo alla vaniglia

Nella ciotola inox versare l'acqua, lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. Montare il gancio a mezza luna per la cottura e impostare la temperatura a 100°C e fase 3 di mescolamento; poi selezionare sul timer con il conto alla rovescia 3 minuti. Filtrare lo sciroppo ottenuto e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Crema di nocciole

Nella ciotola inox versare il cioccolato e montare il gancio a mezza luna per la cottura; selezionare la temperatura di 50°C a fase di mescolamento 1 per



fondere il cioccolato. Una volta fuso aggiungere il latte condensato e la pasta di nocciole eventualmente stemperata con un cucchiaino di latte; impostare la fase di mescolamento 2 fino a che tutti gli ingredienti non siano ben amalgamati. Coprire con pellicola alimentare e conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

Salsa inglese alla vaniglia

Nella ciotola inox versare i 55 gr di tuorli con i 35 gr di zucchero; lavorare con il gancio a mezza luna per la cottura a velocità 5 fino ad avere un composto liscio. Aggiungere il latte freddo e i semi della vaniglia e impostare la temperatura di 85°C, con fase di mescolamento 1. Al raggiungimento della temperatura impostata filtrare e lasciar freddare a temperatura ambiente.

Salsa al cioccolato

- 2 dl. di acqua
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 200 gr. di cioccolato amaro
- 40 gr. di burro.

Nella ciotola inox versare l'acqua e portarla a bollore impostando la temperatura a 100°. Montare il gancio a mezza luna per la cottura ed aggiungere il burro, avviando la fase di mescolamento 1. Quando il burro sarà fuso aggiungere il cacao e lavorare con la frusta a filo grosso per evitare la formazione di grumi. Versare questo composto sul cioccolato grossolanamente tritato e lasciar riposare 10 minuti coperto con un piatto. Dopo 10 minuti di riposo filtrare.

Montaggio del dolce

Decorare i piatti con le due salse, montare su un lato dei piatti una "millefoglie orizzontale" con i savoiardi imbevuti e la crema chantilly e l'altro lato con il tortino di crêpes passato 2 minuti in forno. Polverizzare lo zucchero con l'accessorio opzionale AT320B. Spolverare di zucchero a velo e decorare il piatto con ciuffi di panna montata; servire subito.