

Suntuose torte al cioccolato per prepararsi al Natale

Pubblicato: Lunedì 19 Novembre 2018



E' stata la sua "prima volta" in un corso Tigros, ma è entrato subito nel cuore dei corsisti: lo chef Patisserie **Davide Lista** ha incantato tutti con la semplicità e concretezza con cui ha presentato tre dolci non proprio semplicissimi, ma fattibili da chi ha voglia di cimentarsi con la buona pasticceria, e con i saggi consigli del giovanissimo (ha solo 22 anni) esperto della **pasticceria Zamberletti** , lo storico laboratorio varesino che ha inventato il Dolce Varese.

La prima ricetta che ha presentato è stata una torta sorprendente ed elaborata: una **crostata con frolla al cacao, pan di Spagna al gianduja e marmellata di mandarini**. Per realizzarla, lo chef ha preparato innanzitutto una pasta frolla al cacao: facendo "sabbicare burro e farina", aggiungendo cacao amaro, zucchero a velo, tuorli d'uovo e due uova intere, facendo poi riposare la pasta in frigo per almeno un'ora «Il cacao vi aiuterà ad avere una pasta compatta – ha spiegato lo chef – perchè cattura l'acqua. Con il risultato che quando si mette il cacao, ogni impasto "magicamente" si asciuga». Passato il tempo di riposo, la frolla si dispone in un anello, di fatto un grande coppapasta, che con sotto della carta forno: «Tutto questo serve per avere un risultato omogeneo. L'ideale è avere un anello microforato, ma per il momento non lo si riesce a trovare, se non nei canali professionali».

Intanto, **Davide Lista** e la sua collaboratrice **Elena Brivio** hanno preparato il pan di Spagna al gianduja, e per farlo hanno usato la tecnica "al burro montato": invece di montare innanzitutto tuorli e zucchero, ha cominciato a montare il burro con lo zucchero: ha poi aggiunto i tuorli, e poi lentamente la pasta nocciola mescolata con il cioccolato fuso. «Un metodo che serve per mantenere il pan di Spagna più compatto». Dopo di che ha mescolato a mano alleggerendo la montata con metà dell'albume montato

con lo zucchero «Il metodo migliore è mettere un po' di farina setacciata col lievito e un po' di albume, per tre volte, finendo con l'albume».



Davide Lista

A questo punto è arrivato il momento di mettere insieme tutto e infornare: innanzitutto spatolando sul fondo dell'anello rivestito di pasta frolla al cacao la marmellata di mandarini, poi ricoprendo tutto con il composto al pan di spagna al gianduja. infine mettendo in forno a 170 gradi per per circa 40 minuti.

Per la ganache che lo ricopre, Lista ha fatto bollire la panna con lo sciroppo di glucosio («Lo so, non si trova normalmente: voi usate del miele di acacia, ha lo stesso effetto») poi ha aggiunto il cioccolato ed infine il burro, il liquore di mandarino, la buccia e l'olio essenziale. Una volta cotto il tutto, ha tagliato la parte di pan di spagna che stava al di sopra del bordo superiore della frolla, ha fatto un bordo di ganache con una sac-a-poche, ha scaldato la ganache rimanente colandola nel centro della crostata.



Questa stessa ganache ha ricoperto anche la seconda ricetta realizzata, che è **un tronchetto di Natale al cacao**: un vero classico delle vacanze natalizie.

La ganache arriva però per ultima: la ricetta comincia infatti con un bisquit al cacao, una sorta di pan di Spagna di consistenza spugnosa e molto sottile. Per realizzarlo, ha separato i tuorli dagli albumi, montato separatamente i tuorli con lo zucchero, il miele e la vanillina, mentre gli albumi sono stati montati con il restante zucchero. Ha poi setacciato il cacao e la farina insieme, poi ha amalgamato i 3 composti alternando un po' le farine ed un po' gli albumi. «Si tratta anche in questo caso di un pan di Spagna, ma con una dose molto superiore di uova». Ha poi disposto il composto, steso in uno strato sottile su teglie con carta forno e l'ha fatto cuocere a 220°C per 5/6 minuti.

Per la crema che ha farcito il tronchetto, lo chef pâtissier ha portato ad ebollizione il latte con la panna, ha aggiunto i tuorli precedentemente amalgamati con lo zucchero, gli amidi («meglio un mix di farina di riso e maizena che la farina normale: il primo rende più lucida e il secondo più consistente la crema») e la vanillina. Ha scaldato il tutto fino a ottenere una consistenza cremosa, poi l'ha lasciato raffreddare, unendo infine la panna montata con delicatezza.

Ha steso la crema sul bisquit uniformemente, arrotolando il tutto e “impacchettandolo” col domopak. Dopo un paio d'ore in frigo, l'ha ricoperto con la ganache al cioccolato, e l'ha rimesso in frigo per un'ora circa.



L'ultima ricetta realizzata è un **brownies con crema al cioccolato bianco e limone**: per farlo si utilizzano si montano le uova intere, si setaccia insieme lo zucchero con il cacao, si amalgama alle uova montate la crema di nocciole alternandola ai prodotti setacciati fino ad avere un composto omogeneo. Si distende il risultato in uno stampo rettangolare o ring della stessa forma di uno spessore di circa 2/3 centimetri e si cuociono a 180°c per 10 minuti.

Sul brownie lo chef ha posato una crema ganache montata al cioccolato bianco e limone: realizzata portando ad 80°c i primi 130 g di panna con il glucosio (o il miele) e la buccia di limone, versando la panna sul cioccolato bianco sciolto in precedenza a microonde a 45°c ed amalgamandola fino ad avere una consistenza elastica.

Dopo questo primo passaggio, hanno aggiunto emulsionando con una planetaria i 450 g di panna rimanenti poco per volta. Hanno lasciato a riposare a 4°c per 24 ore, montato e disposto sul dolce, che era stato tagliato a rettangolini.



Per conoscere dosi e particolari delle ricette, basta attendere qualche ora: verrà tutto pubblicato su www.tigros.it, e ne verrà dato avviso con la newsletter.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it