



LEGGEREZZA LAMPONE E MASCARPONE



[MuSCOVaDO](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:

[GIOVANNI TULLIO CAVALLERI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Base in meringa croccante

- 120 g Albume
- 120 g Zucchero Vagliato Fine
- 180 g Zucchero Fondente in Polvere

Pan di Spagna allo zucchero Muscovado

- 450 g Uova
- 360 g Zucchero Muscovado
- 225 g Tuorli
- 1 g Polpa di vaniglia
- 230 g Farina debole
- 130 g Fecola di patate

Crema al mascarpone profumata alla vaniglia

- 375 g Mascarpone
- 375 g Panna fresca 35%
- 2 g Polpa di vaniglia
- 300 g Tuorli pastorizzati
- 90 g Zucchero Fondente in Polvere (1)
- 10 g Gelatina animale in polvere, reidratata

- 100 g Albume d'uovo pastorizzato
- 150 g Zucchero Fondente in Polvere (2)

Glassa lucida ai lamponi

- 500 g Purea di lamponi
- 150 g Succo di mela
- 250 g Zucchero Vagliato Fine (1)
- 100 g Glucosio
- 75 g Zucchero Vagliato Fine (2)
- 5 g Pectina
- 50 g Succo di limone
- 10 g Gelatina animale in polvere, reidratata

MONTAGGIO DEL DOLCE

- Q.b. Lamponi freschi
- Q.b. Riccioli di cioccolato
- Q.b. Piccole meringhe da decorazione

Procedimento

1. Base in meringa croccante

In una planetaria, miscelate l'albume con lo zucchero vagliato fine e montate. Aggiungete lo zucchero fondente in polvere, mescolando con una spatola. Servendovi di una sac à poche con bocchetta liscia n° 8, formate dei dischi dello stesso diametro o forma degli stampi che utilizzerete. Cuocete in forno a 90°C valvola aperta per 3 ore.

2. Pan di Spagna allo zucchero Muscovado

Montate le uova con lo Zucchero Muscovado in planetaria a media velocità. Aggiungete delicatamente i tuorli e la vaniglia, continuate a montare fino ad ottenere un composto stabile. Setacciate le polveri su un foglio di carta forno pulito e versate a fontana, mescolando delicatamente con una spatola. Dividete la massa in quattro stampi d'acciaio, la cui dimensione sia di 2 cm. inferiore a quella della torta finita. Cuocete a 190°C per 20 minuti valvola aperta.

3. Crema al mascarpone profumata alla vaniglia

In una bacinella, miscelate il mascarpone e la panna, aggiungete la polpa di vaniglia e montate. Realizzate poi una base semifreddo, montando i tuorli pastorizzati e lo zucchero fondente in polvere (1). Unite a questo composto la gelatina animale reidratata e sciolta. Montate l'albume pastorizzato ed lo zucchero fondente in polvere (2) ottenendo una meringa stabile. Amalgamate delicatamente la base semifreddo a panna e mascarpone, infine alleggerite con la meringa.

4. Glassa lucida ai lamponi

In un tegame, miscelate la polpa di lamponi, il succo di mela, lo zucchero vagliato fine (1) e il glucosio. Cuocete sul fuoco arrivando a 104°C. Raffreddate a 80°C ed unite lo zucchero vagliato fine (2) e la pectina miscelati assieme. Usate un frullatore ad immersione per ottenere un composto omogeneo. Alla temperatura di 60°C, unite il succo di limone e la gelatina reidratata. Utilizzate per la glassatura a 28°C.

5. MONTAGGIO DEL DOLCE

Montaggio al contrario in stampi siliconici:
all'interno dello stampo, stendete un primo strato di crema leggera al mascarpone e vaniglia. Al centro posizionate il pan di Spagna al Muscovado, riempite quasi totalmente con la crema leggera al mascarpone ed infine chiudete con la base in meringa croccante. Abbattete in negativo. Portate la glassa al lampone alla temperatura d'uso di 28°C, quindi versate sul prodotto sformato facendo attenzione che la meringa sia alla base. Decorate con lamponi freschi, riccioli di cioccolato e qualche piccola meringa ai lati. Temperatura di servizio 4° C.