



MONT BLANC



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[FRANCESCO BOCCIA - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Meringa per tubo

- 100 g Albume
- 250 g Zucchero Vagliato Fine
- 50 g Zucchero Impalpabile

Chantilly ai marroni

- 5 g Gelatina animale in fogli
- 125 g Crema di marroni
- 1/2 Baccello di vaniglia
- 375 g Panna fresca 35%

Bagna al Navan

- 100 g Acqua
- 100 g Zucchero vagliato fine
- 50 g Liquore Navan

Pan di spagna

- 300 g Uova
- 37 g Tuorli
- 225 g Zucchero Vagliato Fine
- 200 g Farina bianca
- 37 g Fecola di patate
- 1/2 Scorza grattugiata di limone

Pasta per spaghetti di marroni

250 g Pasta di marroni
Q.b. Liquore Navan
300 g Crema di marroni
50 g Burro, morbido

Montaggio del dolce

Q.b. Pezzetti di marrone Piemonte
1 Disco di cioccolato bianco - diametro 6/8 cm.
2 Violette candite

Procedimento

1. Meringa per tubo

In una planetaria, montate l'albume con lo zucchero vagliato fine a media velocità, fino ad ottenere una consistenza stabile. A fine montata, aggiungete il resto dello zucchero aiutandovi con una spatola. Con l'aiuto di uno chablon da 16x6 cm. e da 3 mm di spessore, stendete il composto su polietilene da cottura, sul quale avremo precedentemente applicato un foglio serigrafato. Arrotolate il foglio con l'aiuto di anelli da 5 cm. di diametro, in modo che la parte su cui è applicata la meringa sia rivolta verso l'interno. Bloccate quindi la chiusura con un pezzetto di nastro adesivo. Cuocete per 3 ore a 85° C V.A. ed una volta pronte, smodellate con delicatezza. Conservate all'interno di una scatola ermetica.

2. Chantilly ai marroni

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Scolatela e scioglietela in un tegamino sul fuoco, quindi unitela alla crema di marroni ed alla polpa di vaniglia precedentemente estratta dal baccello con la punta di un coltellino. Incorporate la panna leggermente montata. Riempite una sac a poch e lasciate rapprendere in frigo prima di utilizzarla.

3. Bagna al Navan

In un tegame, bollite acqua e zucchero. Una volta raggiunto il primo bollore, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Quando è freddo, aggiungete il liquore e mescolate bene.

4. Pan di spagna

Montate in planetaria le uova ed i tuorli con lo zucchero. A parte, setacciate le polveri. Quando le uova sono pronte, fermate la sbattitrice ed inserite delicatamente le farine e a scorza di limone, mescolando con una spatola. Stendete con un'altezza di 6 mm. su teglie coperte con carta da forno e cuocete per 8-9 minuti a 190° C.

5. Pasta per spaghetti di marroni

Mettete la pasta di marroni in planetaria con la foglia, ammorbidite aggiungendo il liquore Navan e, quando l'impasto risulta ben ammorbidito, aggiungete gradualmente la crema di marroni facendo attenzione a lavorare senza far montare. Aggiungete infine il burro ed amalgamate. Controllate la consistenza e, se serve, regolate con il liquore; mettete la pasta ottenuta in una sach a poch munita di bocchetta liscia piccola, oppure nella apposita pistola per spaghetti ed utilizzate subito.

6. Montaggio del dolce

Riempite il tubo di meringa con la crema chantilly fino a 1/3; inserite un paio di pezzetti di marrone Piemonte candito, un poco di crema di marroni pura, il pan di spagna inzuppato con bagna al Navan, poi ancora la crema chantilly fino a 3/4 e per finire un pezzetto di marrone Piemonte. Completate con un dischetto di cioccolato e la spaghetata di marroni.