



SENTIMENTO DI SAL



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[SALVATORE DE RISO - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Tegolino croccante ai lamponi e nocciole

200 g Zucchero a velo
100 g Purea di lamponi
80 g Burro, fuso
1 g Sale fino
60 g Farina
Q.b. Granella di nocciole tostate

Meringa alle nocciole

160 g Albume
100 g Zucchero Vagliato Fine
60 g Nocciole in polvere
45 g Zucchero Vagliato Fine
35 g Fecola di patate

Meringa all'italiana alla vaniglia

90 g Acqua
125 g Zucchero Vagliato Medio
75 g Albume
65 g Zucchero Vagliato Fine
1/2 Baccello di vaniglia Bourbon

Crema ai tre formaggi

250 g Mascarpone fresco
250 g Formaggio tipo Philadelphia
125 g Yogurt intero
125 g Crema pasticcera
260 g Meringa all'italiana alla vaniglia
12 g Gelatina

Gelatina naturale di lamponi

500 g Lamponi freschi
125 g Zucchero Vagliato Medio
13 g Gelatina in fogli

Glassa ai lamponi

250 g Lamponi freschi
150 g Zucchero Vagliato Fine
25 g Glucosio
2 g Pectina
12 g Zucchero Vagliato Fine
1 g Gelatina
1/2 Limone, succo

Pan di Spagna

200 g Uova
60 g Tuorlo
120 g Zucchero Vagliato Medio
1 Limone, buccia grattugiata
1 Baccello di vaniglia Bourbon
60 g Farina
60 g Fecola di patate

Procedimento

1. Tegolino croccante ai lamponi e nocciole

In una ciotola, mescolate tutti gli ingredienti e poi fate riposare in frigo per 12 ore circa. Aiutandovi con una spatola, stendete sopra ad un tappetino in silicone uno strato molto sottile nella forma desiderata e cospargete con granella di nocciole tostate. Cuocete in forno ventilato a 160°C V.A. per 8/10 minuti.

- Montate l'albume nella sbattitrice con la frusta per 5 minuti. Aggiungete a pioggia lo zucchero e continuate a montare ottenendo un composto stabile. Nel frattempo, miscelate le nocciole con la seconda quantità di zucchero e la fecola di patate. Versate a fontana la miscela sul composto stabile, mescolando con la spatola. Utilizzando una sac a poch, stendete uno strato di circa 5 mm sopra una teglia ricoperta con carta forno e cuocete in forno ventilato a 180°C V.A. o 200/220°C forno statico V.A. per 15/20 minuti.
- 2. Meringa alle nocciole**
- In un tegame, fate cuocere l'acqua e lo zucchero vagliato medio a 121°C, poi lasciate raffreddare fino a 115°C. Nel frattempo, montate l'albume con lo zucchero vagliato fine e la polpa di vaniglia. Unite a filo lo zucchero cotto e montate fino a raffreddamento. Utilizzate subito.
- 3. Meringa all'italiana alla vaniglia**
- Miscelate i formaggi con lo yogurt e la crema pasticcera, fino a ottenere un'emulsione cremosa; aggiungete la meringa alla vaniglia e quindi la gelatina sciolta a parte. Utilizzate subito.
- 4. Crema ai tre formaggi**
- Frullate i lamponi con lo zucchero, possibilmente in sottovuoto. Idratate la gelatina per 10 minuti circa in acqua fredda, scolatela bene e scioglietela in un tegamino sul fuoco oppure nel forno a microonde, quindi unitela ai lamponi, mescolando bene. Formate uno spessore di circa 6 mm all'interno di uno stampo adeguato e riponete in frigorifero ad addensare.
- 5. Gelatina naturale di lamponi**
- Frullate i lamponi con lo zucchero ed il glucosio e fate poi cuocere a 90°C per 3 minuti. Aggiungete la pectina miscelata con i 12 g di zucchero e fate bollire per 1 minuto. Aggiungete la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda, strizzata e sciolta, infine unite il succo di mezzo limone. Raffreddate.
- 6. Glassa ai lamponi**
- Montate le uova con i tuorli e lo zucchero, la buccia grattugiata di limone e la polpa di vaniglia. Setacciate farina e fecola e unitele al composto ben montato, mescolando delicatamente con una spatola. Stendete uno spessore di circa 5 mm sopra carta forno e cuocete a 160°C per 8/10 minuti.
- 7. Pan di Spagna**
- Sovrapponete le varie preparazioni e tagliate nella forma e pezzatura a piacere. Decorate come preferite.
- 8. MONTAGGIO DEL DOLCE**