

& MONTEBIANCO



**Ricetta a cura del Maestro Luigi Biasetto,
Campione del Mondo della Pasticceria e membro della prestigiosa
associazione francese dell'alta pasticceria Relais Dessert,
per Elle & Vire®**

Montebianco

Resa per 50 porzioni

Meringa francese

200 g albume
20 g albumina
200 g zucchero semolato
400 g zucchero a velo

Biscuit joconde

200 g uova
20 g albumina
300 g tpt
50 g farina debole
65 g **Burro Multiuso Elle & Vire®**
150 g albume
50 g zucchero

Bagna al Rhum

110 g RHUM 70°
300 g sciroppo di zucchero
175 g acqua

Panna montata

1200 g **Excellence – Panna da montare 35,1% m.g. Elle & Vire®**
120 g Gelatina neutra
1 g Vaniglia
1200 g Rottami di marron glacé

Crema di marroni

250 g **Burro Multiuso Elle & Vire®**
500 g crema di marron glacé
35 g RHUM

Meringa francese

In planetaria con la frusta montare l'albume aggiungendo lo zucchero piano piano, quindi quando questo sarà completamente sciolto, incorporare lo zucchero a velo a mano. Con l'aiuto di una dima da 7 cm di diametro per 1 cm di spessore stendere su carta da forno dei dischetti e cuocere. Informare a 120°C. Cuocere 60 minuti a valvola aperta. Conservare in un contenitore con chiusura ermetica in un ambiente asciutto privo di odori fino all'utilizzo.

Biscuit joconde

In un mixer omogeneizzare uova, albumina, tpt e farina debole. Nel frattempo portare il burro a 124°C (ossia fare un burro noisette), infine montare l'albume lucido (à bec d'oiseau) con tutto lo zucchero dall'inizio. Amalgamare all'albume l'emulsione e il burro caldo, quindi con l'aiuto di una dima di diametro 7 cm stendere dei dischi di uno spessore di 1 cm. Informare a 270°C. Cuocere a 250°C per 7-9 minuti con valvola aperta. Lasciar raffreddare.

Bagna al Rhum

Mescolare tutti gli ingredienti insieme, conservare a +4°C.

Panna montata

Incidere un baccello di vaniglia bourbon e con l'aiuto di un coltello liscio, raschiare tutti i semi interni e cospargerli in modo regolare, schiacciandoli su una teglia pulita con una spatola triangolare e un po' di gelatina. Quindi mettere in planetaria, aggiungere tutta la panna Excellence e il resto della gelatina, quindi montare a 3/4. Per una maggior cremosità la panna semi montata deve essere lucida.

Crema di marroni

In una planetaria con la foglia, mettere burro, crema di marroni ed RHUM e montare finché risulti una crema soffice ma non spumosa. Conservare in un contenitore con chiusura ermetica a +4°C fino all'utilizzo. Consumare entro 30 giorni.

Montaggio

Inzuppare leggermente i biscuit joconde e fare sopra una spirale di panna, quindi schiacciare un disco di meringa sulla panna per farla aderire. Formare una cupola di panna sopra alla meringa e distribuire qualche pezzo di marron glacé. Ripetere l'operazione con la panna e i marron glacé integrando anche qualche pezzo di meringa e facendo in modo di formare una montagnola liscia il più possibile (ritoccandola se necessario con una spatola). Lasciar indurire per un'ora in congelatore. Poi ricoprire tutta la tortina con una spirale continua dal basso verso l'alto di crema ai marroni preparata in precedenza. Spolverare con un po' di zucchero a velo e qualche goccia di cacao e decorare a piacere. In questo caso il Maestro ha decorato con qualche foglia di lingue di gatto per ricordare l'autunno.

Per le lingue di gatto

Ammorbidire 100 g di burro, aggiungere 100 g di zucchero a velo, 100 g di uova (n. 2) e 120 g di farina per biscotti. Amalgamare con la frusta senza montare. Con l'aiuto di una dima spessa 1 mm a forma di foglia, creare dei biscotti a forma di foglia. Cuocere in forno a 200°C per 6/7 minuti e piegare all'uscita del forno su una teglia forata da baguette.



Elle & Vire Professionnel®

Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.a.

Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti - Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - ev@cormanitalia.it

www.elle-et-vire.com