



NAKED CAKE alle castagne

Ingredientia: 50 g Farina Pan di Spagna, 5 uova, 250 g di zucchero, mousse alle castagne (vedi ricetta crostatina alla castagna), castagnaccio al cacao (vedi ricetta), glassa al cioccolato, riccioli di cioccolato.

Preparazione Pan di Spagna

- In una ciotola, lavora lo zucchero e le uova con uno sbattitore elettrico (5 min).
- Poco alla volta, aggiungi la farina.
- Lavora delicatamente dall'alto verso il basso con un mestolo.
- Ottieni un impasto omogeneo e spumoso.
- Versa il composto in una teglia (diametro 24-26)
- Cuoci a 180 ° per 40-45 min.

Prepara il Castagnaccio (vedi ricetta)

Prepara la Mousse (vedi ricetta)

Preparazione Glassa Cioccolato

- 150 g di cioccolato fondente
- 80 g di zucchero
- 120 ml di acqua

Farcitura

- Una volta freddato, sformate il Pan di Spagna e tagliatelo orizzontalmente.
- Ponete il disco che fa da base su un piatto da portata.
- Trasferite la mousse raffreddata in una sac-à-poche con bocchetta liscia.
- Farcite la base del disco di Pan di Spagna con la Mousse alle castagne.
- Ricoprite con uno strato di castagnaccio al cacao e fate un ultimo strato di mousse alle castagne.
- Richiudete e completate con l'ultimo strato di pan di spagna.

Per Decorare

- Versate la glassa con molta delicatezza.
- Una volta raffreddata, ricoprite la superficie con una spruzzata di riccioli di cioccolato



Fatte bene, per far bene



Castagne e Cioccolato in festa





CROSTATINA alla castagna



Ingredienti per la pasta frolla: 170 g di burro, 200 g di zucchero, 1 uovo, 300 g di farina di castagne, 1 cucchiaino di bicarbonato, 2 cucchiaini di fecola di patate, 200 g di gocce di cioccolato.

Ingredienti per la mousse: 80 gr di farina di castagne, 350 gr di latte intero, 2 tuorli, 50 gr di zucchero, 1 baccello di vaniglia

Preparazione Frolla

- Imburra la teglia per i muffin e pre-riscalda a 180°.
- Versa e mescola con le fruste elettriche il burro e lo zucchero (5 minuti).
- Unisci l'uovo
- Aggiungi la farina di castagne, il bicarbonato, la fecola e, infine, le gocce di cioccolato.
- Versa l'impasto, riempi a metà ogni stampo di muffin e cuoci il tutto per 10/12 minuti.
- Sforna e lascia raffreddare.

Preparazione Mousse

- In un recipiente sciogli la farina di castagne in 100 ml di latte freddo.
- Con uno sbattitore (o planetaria) montare i tuorli con lo zucchero per 2-3 minuti almeno,

fino a quando non diventano spumosi.

- Aggiungi la farina di castagne stemperata.
- Sbattere bene cercando di non creare grumi.
- In un pentolino a fuoco basso, aggiungere il baccello di vaniglia e versare il latte restante (250 g), mescolando di continuo con il cucchiaino di legno.
- Continuare a girare per circa 10 minuti senza farla attaccare.
- Rimuovere il baccello di vaniglia e lasciar raffreddare.
- Farcisci le crostatine aiutandoti con una sac a poche



CASTAGNACCIO al cacao



Ingredienti: 400 g di farina di castagne, 400 g di latte, 50 g di zucchero, 50 g di cacao amaro, 50 g uva sultanina, 60 g di pinoli, 1 bustina di lievito istantaneo per dolci, 20 ml di rum, 2 ml di aroma di arancio, 30 ml di olio extravergine d'oliva, 3 g di rosmarino, 1 pizzico di sale

Preparazione

- Metti in ammollo l'uva sultanina (5 minuti).
- In una ciotola, unisci la farina di castagne, il cacao, lo zucchero, il latte, il sale, l'olio Evo, il rum, l'aroma, i pinoli, la bustina di lievito e il rosmarino.
- Unisci l'uva sultanina sgocciolata.
- Miscela con uno sbattitore elettrico il composto e versa in una teglia imburata (diametro 26-28 cm).
- Cuoci per 40 min a 160°.
- Spolvera con lo zucchero a velo.