

**Tarte exotique...banana,  
cioccolato e quella ganache  
che non ti aspetti!**



**Tarte**

**exotique:** un nome magico, accattivante, foriero di terre lontane, spiagge bianche e mare incontaminato.

Come magico e affascinante, quasi ipnotico , è lo stampo Tarte Graphique della linea 3D Silikomart.

Quando l'ho avuto tra le mani è stato immediato pensare a una copertura bianco candido che valorizzasse al meglio quelle diagonali così perfette .

E di contro, a un ripieno al cioccolato per un contrasto netto e deciso di colori.

Il nome – tarte exotique – è balenato nella mia mente come un fulmine a ciel sereno. Tanto da ritrovarmi a pensare ai sapori da abbinare in funzione del nome, piuttosto che al nome in funzione degli ingredienti.

Lo dico sempre che sono fatta a rovescio ☐

Con le idee che si susseguivano a ruota libera, una dietro l'altra, ho cominciato a valutare i vari abbinamenti,

*Cocco – cioccolato...mhhh, buono ma un po' scontato!*

*Lime – cioccolato...una coppia che amo ma avevo usato il lime già qui e non volevo "replicare".*

*Vaniglia – cioccolato...no no no, proprio non ci siamo.*

**BANANA – cioccolato...ecco la soluzione: una *mousse alla banana*.**

**Un gusto "bianco", esotico quanto basta, binomio perfetto con il cioccolato e, tutto sommato, non troppo inflazionato per questo genere di dolce.**

Ora ci siamo!

A questo punto, risolto il dilemma del "bianco", restava quello per il cioccolato.

Ganache ok, ma non volevo la solita ganache. Nella mia testa cercavo qualcosa di diverso, che uscisse fuori dagli schemi.

E qui mi è venuta in soccorso lei, uno dei miei idoli per eccellenza, con la sua **ganache alla panna acida**: sorprendente lo sarebbe stata di sicuro.

Per giunta, vuoi il caso, vuoi il destino, abbinava questa ganache proprio a una torta alla banana.

BINGO!

E, come alternativa, suggeriva un perfetto connubio con le mandorle.

Allora, il pezzo mancante, la classica "ciliegina sulla torta" per comporre in toto la mia tarte exotique sarebbe stata una frolla alla mandorla, non la solita ma una frolla speciale.

E chi poteva suggerirmela se non lui, il mitico M. Santin direttamente dal suo

CioccoSantin?

Ora avevo davvero tutto per mettermi all'opera e realizzare la mia tarte:

**una soffice e delicata mousse alla banana; una ganache alla panna acida, dal leggero retrogusto acidulo, che bilancia alla perfezione la dolcezza della banana; un guscio di croccante frolla alla pasta di mandorle.**

What else?

Un trio di sapori e consistenze fatti l'uno per l'altro, incorniciati da uno stampo speciale per un'occasione altrettanto speciale.

La ricetta sembra interminabile ma in realtà è molto più semplice e "veloce" di quanto immagini.

Quel che ti serve è solo un po' di organizzazione e comprare per tempo le banane, così da averle mature al punto giusto ☐

Ora seguimi, così ti racconto come fare...



©Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

# Tarte exotique

Ingredienti per uno anello da 25 cm

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	24 ore
Porzioni	15 persone

## Ingredienti

per la pasta frolla con pasta di mandorle (da una ricetta di M. Santin)

- 275 g farina 00
- 160 g burro morbido
- 90 g zucchero a velo setacciato
- 55 g pasta di mandorla (crema 100% mandorle, tipo burro di arachidi)
- 34 g albumi
- $\frac{3}{4}$  cucchiaino estratto di [vaniglia](#)
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino sale scarso

per la ganache fondente alla panna acida (di Rose Levy Beranbaum)

- 350 g panna acida a temperatura ambiente
- 300 g cioccolato fondente MAX 53% cacao

per la mousse alla banana e yogurt

- 250 g panna fresca da montare
- 160 g banana matura (peso netto)
- 100 g yogurt bianco intero a temperatura ambiente
- 30 g zucchero a velo setacciato
- 7 g gelatina in fogli

per completare

- 8 amaretti secchi
- q.b. velvet [spray bianco Silikomart](#)

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	24 ore
Porzioni	<input type="text" value="15"/> persone
<p><b>Ingredienti</b></p> <p>per la pasta frolla con pasta di mandorle (da una ricetta di M. Santin)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 275 g farina 00</li> <li>• 160 g burro morbido</li> <li>• 90 g zucchero a velo setacciato</li> <li>• 55 g pasta di mandorla (crema 100% mandorle, tipo burro di arachidi)</li> <li>• 34 g albumi</li> <li>• <math>\frac{3}{4}</math> cucchiaino estratto di <a href="#">vaniglia</a></li> <li>• <math>\frac{1}{4}</math> cucchiaino sale scarso</li> </ul> <p>per la ganache fondente alla panna acida (di Rose Levy Beranbaum)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 350 g panna acida a temperatura ambiente</li> <li>• 300 g cioccolato fondente MAX 53% cacao</li> </ul> <p>per la mousse alla banana e yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g panna fresca da montare</li> <li>• 160 g banana matura (peso netto)</li> <li>• 100 g yogurt bianco intero a temperatura ambiente</li> <li>• 30 g zucchero a velo setacciato</li> <li>• 7 g gelatina in fogli</li> </ul> <p>per completare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 amaretti secchi</li> <li>• q.b. velvet <a href="#">spray bianco Silikomart</a></li> </ul>	

#### Istruzioni

Prepara la mousse alla banana e yogurt.

1. Reidrata la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, strizzala bene e falla sciogliere in poco panna calda (circa 70°C) presa dal totale.
2. Frulla la banana a pezzi con lo yogurt a temperatura ambiente e lo

zucchero a velo setacciato.

3. Aggiungi ora la colla di pesce intiepidita al frullato di banana e yogurt.
4. Semi monta la panna rimasta, fredda di frigo, e aggiungila alla crema di banana, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
5. Con la mousse di banana riempi la cavità dello stampo in silicone del [Kit Tarte Graphique Silikomart](#) e riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara la frolla.

1. Nella ciotola della planetaria lavora con la frusta K zucchero, burro morbido a pezzetti, pasta di mandorla, albumi e metà della farina setacciata.
2. Quando l'impasto inizia a essere omogeneo, aggiungi il resto della farina setacciata, il sale e lavora quel tanto che basta a ottenere una pasta liscia e omogenea.
3. Forma con la pasta un disco appiattito, avvolgi nella pellicola alimentare e riponi in frigo per una notte.
4. L'indomani, stendi la frolla allo spessore di 5 mm, usa l'anello microforato del [Kit Tarte Graphique Silikomart](#) per coppare la frolla e poggia il cerchio di pasta su un tappetino in silicone microforato [Air Mat Silikomart](#) e su teglia microforata.
5. Ritaglia quindi delle strisce di frolla con cui rivestire il bordo dello stampo, facendole aderire bene ed eliminando l'eccesso con un coltello.
6. Fai riposare il guscio di frolla in frigo per una mezz'ora abbondante, poi cuoci in forno caldo a 165° C per circa 20-25 minuti. Sforna e lascia raffreddare il guscio completamente.

Prepara la ganache alla panna acida.

1. Fai fondere il cioccolato in microonde a potenza medio-bassa (o a bagnomaria), mescolando di tanto in tanto.
2. Fuori dal fuoco, quando il cioccolato fuso è ancora caldo (se hai un termometro, deve essere intorno a 42°C), aggiungi la panna acida a TEMPERATURA AMBIENTE e mescola con una spatola di silicone fino a ottenere una colorazione omogenea.

Assembla la crostata.

1. Sbriciola 8 amaretti secchi e distribiscili sul fondo del guscio di frolla.

2. Sulla granella di amaretti stendi la ganache alla panna acida e lascia riposare fino a che il ripieno è sodo.
3. Sopra la ganache ormai rappresa appoggia la mousse alla banana ancora congelata e spruzzata precedentemente con il [velvet spray bianco Silikomart](#).
4. Lascia riposare la crostata in frigorifero per almeno 2-3 ore prima del taglio.

#### Recipe Notes

Le banane per la mousse devono essere molto mature e morbide. Più saranno mature, più intenso risulterà il gusto della mousse stessa.

La quantità di zucchero nella mousse alla banana dipende molto dalla dolcezza della frutta e dal gusto personale. Puoi aumentare la dose fino a 50 g, in base alle tue preferenze.

È importante che la panna acida sia a **temperatura ambiente** prima di aggiungerla al cioccolato fuso altrimenti questo raggrumerà.

Il cioccolato per la ganache deve essere max al 53% di cacao; percentuali di cacao più alte renderebbero infatti amaro il gusto della panna acida.

Se la temperatura in casa è inferiore a 25°C, Per un utilizzo ottimale, lo spray vellutante deve essere a temperatura superiore a 25°C; nel caso in cui la temperatura in casa fosse più bassa, scalda bene la bomboletta sotto un getto di acqua molto calda.

Puoi conservare la tarte in un contenitore con coperchio in frigorifero per un paio di giorni massimo.



©Federica Di Marcello photography

Con questa scenografica e super golosa tarte exotique: **BUON COMPLEANNO** a me e...grazie Silikomart.

Un abbraccio e buon week end. Alla prossima...

Post in collaborazione con Silikomart.