Mousse alla mandorla e un entremet 4 stagioni

Una mousse alla mandorla che racchiude un cuore di cremoso alla pesca e una ghiotta ganache al cioccolato fondente caramellato.

Un dolce in cui affondare il cucchiaino senza ritegno, spudoratamente 😋

Una torta che ha visto una luce burrascosa, nata da un susseguirsi e accavallarsi di idee, una dietro l'altra, che facevo fatica a districare.

Già, perché ci sono giorni in cui mi sento un groviglio.
Di pensieri, di ansie, di paure.
Un groviglio di sensazioni ed emozioni, una "matassa" di cui faccio fatica a trovare il capo.
Un intreccio confuso che spesso mi manda in tilt ma dal quale, a volte, scaturisce anche qualcosa di buono.
Un intreccio come quello dello stampo Wooly Silikomart che forse, e non a caso, mi ha ipnotizzata subito e che è balzato ai primi posti della classifica dei preferiti.

Questa golosa mousse alla mandorla ha preso forma pian piano, partendo da A per arrivare a Z e passando attraverso tutte le lettere dell'alfabeto 🙁

Quando si dice essere decisi 🤦🤦🤦
Ma forse solo perché mi piace talmente tanto che vorrei farci la qualunque.

L'idea iniziale di una semplicissima torta da forno si è pian piano trasformata per approdare, alla fine, in freezer con un intreccio di sapori 4 stagioni.

Un incontro di frutta secca invernale e succosa frutta estiva, sugellato da un immancabile nota di cioccolato.

Una ricca mousse alla mandorla.

Un cremoso peperino alla pesca e zenzero.

Una golosa ganache al cioccolato Caranoa Valrhona, un fondente caramellato arricchito da una punta di fleur de sal dal gusto assolutamente intrigante.

E, per finire, una base di friabilissima frolla al mais del mio amato Leo 😜

Confesso: sono finita nel loop del caramello salato da un po'.
Magari te ne sarai accorta e forse lo ricorderai qui e poi ancora qui.

Credo che non ne uscirò tanto facilmente 🤦 !

Prima di passare alla ricetta, oggi voglio darti però anche un suggerimento in più.

Un dessert speciale, intrigante nel gusto e nella forma, merita infatti di essere gustato in tutta la sua golosità con un liquore altrettanto speciale.
Come la Grappa Poli.
Suggeritami da un amico, che si è prestato al “duro lavoro” di tester, la Grappa Morbida *Po’ di Poli* è ottenuta da vinacce di uve Moscato Fior d’Arancio e Moscato Bianco e distillata artigianalmente.
Con il suo gusto fruttato e le note agrumate accompagnate da profumi di fiori d’arancio, gustata liscia o leggermente fresca, esalterà al meglio la “dolcezza” dello speciale fondente caramellato Valrhona e la delicatezza di mandorla e pesca, bilanciando nello stesso tempo la leggera piccantezza dello zenzero.

E ora, sperando di averti incuriosita almeno un po’ con questo gomitolo goloso, ti lascio davvero la ricetta.
Lo so, è un po’ lunga.
Al solito mi lascio prendere la mano.
Ma ti assicuro che è molto più facile e veloce di quel che sembra a prima vista

Let’s go…

© Federica Di Marcello photography

Entremet mandorla, pesca e cioccolato fondente caramellato

Ingredienti per uno stampo da 19 cm di diametro (1300 ml)

per la frolla al mais e mandorle

- 95 g farina 00 (debole W150-160)
- 20 g farina di mais fumetto ((in alternativa, fioretto))
- 15 g mandorle (in farina)
- 70 g burro (morbido)
- 50 g zucchero a velo
- 18 g tuorli
- 0,5 g vaniglia (in polvere)
- 0,5 g sale

per il cremoso alle pesche e zenzero

- 144 g purea di pesca (10% zucchero)
- 42 g uova intere
- 42 g tuorli
- 15,6 g zucchero
- 2,04 g gelatina
- 60 g cioccolato bianco 35%
- 42 g burro
- 6 g zenzero fresco (grattugiato)

per la ganache al cioccolato fondente Caranoa 55%

- 80 g panna fresca liquida 35%
- 20 g sciroppo di glucosio (60DE)
- 140 g cioccolato fondente Caranoa 55%
- 25 g burro morbido

per la mousse alla mandorla (di S.F.Boldetti)

- 288 g panna fresca liquida 35%
- 114 g latte intero fresco

- 144 g mandorle pasta pura 100%
- 144 g cioccolato bianco
- 4,8 g gelatina
- 1,2 g sale

Prepara la frolla al mais e mandorle

1. Setaccia insieme le farine nella ciotola della planetaria, aggiungi la vaniglia, il sale, il burro morbido a pezzetti e lavora con la foglia fino a ottenere un composto “sabbiato”.
2. Aggiungi lo zucchero a velo setacciato, la polvere di mandorle, mescola brevemente, poi inserisci i tuorli e lavora quel tanto il minimo necessario a formare un impasto omogeneo.
3. Stendi la frolla allo spessore di 3 mm tra due fogli di carta forno e lasciala riposare in frigo per almeno un paio d’ore (meglio una notte).
4. Ritaglia un disco del diametro di 16 cm e cuocilo in forno caldo ventilato a 150-155°C su tappetino e teglia microforati (in mancanza, usa una teglia rivestita di carta forno) per circa 13-15 minuti, o comunque fino a doratura.
5. Sforna e lascia raffreddare su una griglia.

Prepara il cremoso alle pesche e zenzero

1. Reidrata la gelatina in abbondante acqua fredda per una decina di minuti.
2. Rompi i tuorli e le uova con una frusta, aggiungi lo zucchero e mescola incorporando meno aria possibile.
3. Aggiungi la purea di pesche scaldata a circa 50°C, poni su fuoco basso e, mescolando con una spatola, cuoci fino a raggiungere la temperatura di 83-85°C, come una crema inglese.
4. Versa la crema sul cioccolato bianco parzialmente fuso, raccolto in un contenitore alto e stretto, ed emulsiona

con un mixer a immersione.
5. Alla temperatura di 50°C aggiungi la gelatina ben strizzata, seguita dal burro cremoso, emulsionando fino a completo assorbimento.
6. Trasferisci il cremoso in un contenitore idoneo, copri con pellicola a contatto e lascia stabilizzare in frigo a 4°C per una notte prima dell’utilizzo.
7. Una volta stabilizzato, dressa il cremoso all'interno dello stampo Wooly SIlikomart, cercando di formare un disco da 16 cm di diametro, e riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara la ganache al cioccolato fondente Caranoa 55%

1. Fondi parzialmente il cioccolato a 30°C.
2. Scalda la panna a 45°C insieme allo sciroppo di glucosio e versala sul cioccolato.
3. Emulsiona accuratamente con un mixer a immersione, aggiungendo anche il burro cremoso.
4. Cola la ganache all’interno di un anello da 16 cm di diametro in uno strato uniforme di poco più di 1 cm di spessore e lasciala cristallizzare in frigo per qualche ora prima di trasferirla in freezer fino a congelamento.
5. Prepara la mousse alla mandorla
6. Reidrata la gelatina in acqua fredda.
7. Riunisci il cioccolato bianco in un contenitore alto e stretto e fondilo in micro a bassa potenza.
8. Scalda il latte e sciogli all’interno la gelatina reidratata e ben strizzata.
9. Versa il liquido caldo sul cioccolato fuso, sale e pasta di mandorle ed emulsiona bene con un mixer a immersione per realizzare una ganache.
10. Quando la temperatura della ganache è intorno a 32-35°C,

alleggerisci con la panna semimontata.

Componi il dolce

1. Dressa la mousse alla mandorla all'interno dello stampo Wooly SIlikomart,arrivando a poco più di metà altezza.

2. Copri la base del cremoso alle pesche con un sottile strato di mousse alla mandorla e accoppiala con il disco di ganache fondente, formando una specie di sandwich.
3. Inserisci il sandwich di cremoso-ganache nello stampo, facendolo affondare nella mousse alla mandorla.
4. Copri con il resto della mousse e chiudi con il disco di frolla al mais e mandorle.
5. Livella bene la superficie e riponi in freezer fino a congelamento.

Finitura

1. Sforma la torta dallo stampo in silicone e decora con il Velvet Marrone Silikomart.

2. Sistema il dolce su un vassoio e lascialo scongelare in frigo per almeno 5 ore prima di servire.

Conserva gli eventuali avanzi in frigo e consumali entro 24 ore.

Dessert, Dolci al cucchiaio
cioccolato, cremoso, ganache, mandorle, mousse, torte moderne

Un abbraccio dolcissimo e…alla prossima ricetta

Post in collaborazione con Silikomart.