Entremet al miele. Un inno alla primavera e un augurio a tutte le donne.



Un **entremet al miele** per tutti gli “honey lovers” e non solo 😉

Lo so, mi ero ripromessa di non lasciar passare così tanto dall’ultimo post ma

quando la mancata cognizione del tempo va a braccetto con l'apatia, ritrovarsi da Natale alle soglie della primavera è questione di un attimo.

Approfitto allora di questo 8 marzo, giornata dedicata alle donne, per tornare a fare capolino con una ricetta a dir poco speciale.

Un entremet al miele che suona come una vera e propria ode al nettare delle api 🍯

Una ricetta che è stato amore a prima vista, nata dalla mente geniale di Maurizio Santin, colui che svetta in cima alla mia top ten dei pasticceri italiani preferiti, non solo per professionalità ma anche per simpatia.

Questo delicatissimo entremet al miele deriva infatti direttamente dalle sue monoporzioni, convertite in formato XL con l'affascinante stampo Vinile Silikomart.

Una ricetta di quelle che non potevano certo aspettare nell'infinita lista dei "to do".
Era troppo insistente e pressante la tentazione di provarla.

Il sesto senso mi sussurrava infatti che sarebbe stato uno di quei dolci destinati a entrare nell'elenco dei preferiti.

E sicuramente non sì è sbagliato. Neanche stavolta. Anzi 😋

Come non lasciarsi tentare da una soffice e delicata ***mousse allo yogurt***.
O dalla ***ganache montata al miele e pepe di Sichuan***, una spezia dall'inconfondibile aroma fiorito e leggermente pepato, con una rinfrescante nota agrumata.
Dal ***biscuit Madeleine al miele***, umido e scioglievole in bocca.
O dalla friabilissima ***frolla alle mandorle***, una delle mie preferite in assoluto.
Un quartetto eccezionale che va assolutamente provato per poterne apprezzare in pieno l'enorme bontà.
Perché descriverlo sarebbe riduttivo.
Ho allora un unico suggerimento.

Se come me ami l'aroma del miele, devi assolutamente provare quest'entremet al miele.

È uno dei dolci più buoni e delicati che abbia mai preparato e sono super convinta conquisterà anche te 😉
Salva la ricetta e preparala quanto prima.
Sembra lunga ma in realtà, con un minimo di organizzazione è davvero semplice, e tutto sommato veloce, molto più di tanto riesci a immaginare.

Con questo entremet al miele dai colori del sole, che racchiude in sè la dolce delicatezza del nettare delle api, faccio gli auguri a tutte le donne in questo triste 8 marzo 2022, con il cuore, stretto in una morsa d’angoscia.
Sperando che il suo giallo oro solare sia di buon auspicio in un momento che nessuno di noi avrebbe mai immaginato di dover fronteggiare 😢



Print Recipe

Entremet al miele (di M. Santin)

Ingredienti per uno stampo da 19 cm di diametro (1400 ml)

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo Passivo	48 ore

Porzioni	12 persone

Ingredienti

per la pasta frolla alla mandorla

- 100 g farina 00
- 70 g burro morbido
- 30 g zucchero a velo
- 0,5 g lievito chimico (circa 1/8 cucchiaino)
- 20 g polvere di mandorle
- 15 g albumi
- q.b. limone scorza grattugiata
- 0,2 sale Maldon

per il biscuit al miele

- 45 g zucchero a velo
- 45 g mandorle in polvere
- 15 g zucchero semolato
- 126 g di tuorli
- 126 g di albumi
- 22,5 g di zucchero semolato
- 75 g di farina 00 debole (W150-160)
- 37,5 g di burro fuso
- 37,5 g di miele d'acacia

per la ganache montata al cioccolato bianco e pepe di Sichuan dopo taglio)

- 75 g panna fresca liquida 35%
- 8 g sciroppo di glucosio
- 8 g zucchero invertito
- 100 g cioccolato bianco 35%
- q.b. pepe Sichuan
- panna fresca liquida 35% in pari peso alla preparazione ottenuta con gli ingredienti sopra indicati

per la mousse yogurt e miele

- 168 g meringa italiana al miele (vedi note)
- 192 g panna fresca liquida 35%
- 144 g yogurt intero
- 4,8 g gelatina

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo Passivo	48 ore
Porzioni	12 persone

Ingredienti

per la pasta frolla alla mandorla
- 100 g farina 00
- 70 g burro morbido
- 30 g zucchero a velo
- 0,5 g lievito chimico (circa 1/8 cucchiaino)
- 20 g polvere di mandorle
- 15 g albumi
- q.b. limone scorza grattugiata
- 0,2 sale Maldon

per il biscuit al miele
- 45 g zucchero a velo
- 45 g mandorle in polvere
- 15 g zucchero semolato
- 126 g di tuorli
- 126 g di albumi
- 22,5 g di zucchero semolato
- 75 g di farina 00 debole (W150-160)
- 37,5 g di burro fuso
- 37,5 g di miele d'acacia

per la ganache montata al cioccolato bianco e pepe di Sichuan dopo taglio)
- 75 g panna fresca liquida 35%
- 8 g sciroppo di glucosio
- 8 g zucchero invertito
- 100 g cioccolato bianco 35%
- q.b. pepe Sichuan
- panna fresca liquida 35% in pari peso alla preparazione ottenuta con gli ingredienti sopra indicati

per la mousse yogurt e miele
- 168 g meringa italiana al miele (vedi note)
- 192 g panna fresca liquida 35%
- 144 g yogurt intero
- 4,8 g gelatina

Istruzioni

Prepara la pasta frolla alla mandorla

1. Setaccia in una ciotola 50 g di farina con il lievito e lo zucchero a velo; aggiungi il burro a pezzetti, la scorza grattugiata di limone, gli albumi e la polvere di mandorle.
2. Inizia a lavorare fino ad ottenere un composto quasi amalgamato.

3. Incorpora la restante farina setacciata e continua a lavorare finché il composto sarà ben omogeneo.
4. Stendi la frolla allo spessore di 5 mm tra due fogli di carta forno e lasciala riposare in frigo per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.
5. Ricava dalla frolla un disco da 20 cm di diametro, trasferiscilo su tappetino Air Mat e teglia microforata e cuoci in forno caldo ventilato a 160°C per circa 18-20 minuti, o comunque fino a leggera doratura.

Prepara il biscuit al miele

1. Monta in planetaria, con la frusta a filo, i tuorli con 15 g di zucchero semolato e il mix di farina di mandorle e zucchero a velo.
2. Quando il composto sarà gonfio e spumoso, aggiungi gli albumi, precedentemente montati a neve con 22,5 g di zucchero semolato.
3. Una volta amalgamato il composto, aggiungi in sequenza farina setacciata, burro fuso e miele liquido, amalgamando bene il tutto ad ogni aggiunta.
4. Stendi il composto sul Tapis Roulade Silikomart e cuoci in forno caldo statico a 170°C fino a doratura.
5. Ricava dal biscotto cotto un disco da 15 cm di diametro e tieni da parte, avvolto con pellicola (in frigo o in freezer), fino al momento dell'uso.

Prepara la ganache montata al cioccolato bianco e pepe di Sichuan

1. Il giorno prima metti in infusione i 75 g di panna con il pepe di Sichuan leggermente pestato, copri con pellicola alimentare e lascia riposare in frigo per almeno 12 ore.
2. Filtra la panna dal pepe, riportala al peso iniziale con della panna fresca e scaldala con lo sciroppo di glucosio e lo zucchero invertito.
3. A parte riunisci il cioccolato bianco in una caraffa graduata.
4. Versa la panna calda sul cioccolato, emulsiona con un mixer a immersione.
5. Pesa la preparazione ottenuta e fredda subito il composto pari peso della restante panna liquida.
6. Copri la ganache con pellicola a contatto e lasciala riposare in frigorifero almeno 12 ore.
7. Monta la ganache in planetaria con la frusta a media velocità poi, con l'aiuto di un sac à poche, dressala all'interno di un anello da 15 cm di diametro ad uno spessore di 2 cm, copri con il biscuit al miele e congela.

Prepara la mousse yogurt e miele

1. Reidrata la gelatina in 5 volte il suo peso di acqua fredda poi fondila in una piccola parte di panna presa dal totale; semimonta la panna restante.
2. Aggiungi allo yogurt una piccola parte di panna semimontata e la gelatina fusa, amalgamando tutto velocemente con una frusta.
3. A seguire aggiungi tutta la meringa italiana, mescolando con una marisa e facendo attenzione a mantenere ben areato il composto.
4. Termina incorporando con una marisa la restante panna semimontata, con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Assembla il dolce

1. Con l'aiuto di un sac à poche, dressa la mousse allo yogurt all'interno dello stampo Vinile Silikomart arrivando a circa 2/3 di altezza.
2. Inserisci il disco di ganache montata-biscuit con quest'ultimo verso l'alto e premi per farlo affondare leggermente,
3. Copri con un sottile strato di mousse e chiudi con il disco di frolla alla mandorla.
4. Liscia la superficie con una spatola e trasferisci in freezer fino a congelamento.

Completa la torta

1. Estrai il dolce dallo stampo in silicone, decora con il Velvet Giallo Silikomart e sistemalo sul disco cotto di frolla alla mandorla.
2. Lascia scongelare in frigo per almeno 4 ore prima del consumo.

Recipe Notes

MERINGA ITALIANA AL MIELE: 250 g miele di acacia, 125 g di albumi. Porta il miele a 123°C, versalo in planetaria sugli albumi leggermente schiumati e monta fino a ottenere una meringa soda e lucida.

Conserva eventuali avanzi in frigorifero e consumali entro 24 ore dallo scongelamento.



Un abbraccio e…alla prossima ricetta ❤️ 🙏 🇺🇦

Post in collaborazione con Silikomart.