Un caffè, una bavarese e un dolce tutto da scoprire



Un **caffè**, una **bavarese**, un partner quanto mai insolito per un dolce sicuramente sorprendente e tornare a scrivere su queste pagine abbandonate a se stesse da troppo

tempo.

È passato più di un anno da quell'ultimo post.

Mesi che si sono susseguiti uno dietro l'altro, senza che neanche me ne rendessi conto.
Un lungo anno in cui più volte ho pensato di tornare a pubblicare qualcosa.
Poi però non sembrava mai il momento giusto, mai la ricetta giusta, non avevo mai le parole giuste.
Finché il tempo ha fatto scivolare tutto nell'oblio e (quasi) mi ha fatto dimenticare di avere un blog.

Questo nuovo dolce al caffè tuttavia, era troppo buono per non essere condiviso su queste pagine.

Tanto più che avrei anche la scusa per festeggiare questa giornata.
Oggi potrei ribattezzare il ritornello di una vecchia canzone di Venditti da "*nata sotto il segno dei pesci*" a "***nata sotto il segno del caffè***" visto che, neanche a farlo apposta, mi ritrovo a spegnere idealmente le candeline con un dolce al caffè, esattamente come l'ultimo dolce che ha visto la luce su queste pagine.

Da una coppia molto tradizionale come caffè e zabaione ad una che potrebbe inizialmente lasciare perplessi ma che merita di essere non solo provata, quanto piuttosto di replicata, replicata e replicata ancora.

Se dovessi dare un nome a questo dolce, lo chiamerei senza dubbio "**MUSA**" giacché nell'abbinamento trae ispirazione dal babà caffè e pompelmo rosa di quel grande pasticcere campione del mondo che è Angelo Musa.
Ed io, da caffè dipendente amante degli agrumi, potevo restare indifferente ad un binomio così particolare che mai mi sarebbe venuto in mente?
Certamente no, tanto più che è davvero raro veder usato il pompelmo in pasticceria.

Quell'originale babà si sarebbe trasformato in un entremet sicuramente insolito e particolare composto da

- Bavarese al caffè
- Cremoso al pompelmo rosa
- Biscuit al pompelmo rosa
- Frolla viennese al caffè

Il risultato era tutto da scoprire: sarebbe stato un successo oppure un flop clamoroso?

Posso solo dire che l’istinto ancora una volta mi ha dato ragione con un dolce dal gusto intrigante in cui l’aroma intenso del caffè viene esaltato delle note floreali del pompelmo rosa.

Allora eccomi qui a condividerti la ricetta di questa torta che dopo 12 lunghi mesi mi ha dato l’input per rompere il ghiaccio e fare di nuovo capolino sulle pagine di Note di Cioccolato.

Pronta a prendere appunti?


© Federica Di Marcello photography

Entremet caffè e pompelmo rosa

Ingredienti per uno stampo da 20 cm di diametro (V=1250 ml)

Frolla al caffè

- 100 g farina 00
- 70 g burro (morbido)
- 30 g zucchero (a velo)
- 20 g mandorle (in polvere)
- 12 g caffè forte ((6 g caffè solubile + 18 g acqua))
- 0,5 g lievito
- 0,2 sale

Biscuit al pompelmo rosa

- 57 g uova intere (a temperatura ambiente)
- 24 g zucchero (semolato)
- 15 g zucchero (invertito)
- 0,8 g pompelmo rosa (scorza grattugiata fine)
- 18 g mandorle (in polvere)
- 12 g farina 00 debole ((W150-160))
- 7,5 g fecola di patate
- 15 g olio di riso ((o di semi di girasole o mais))
- 1,2 g lievito
- 0,3 g sale

Cremoso al pompelmo rosa

- 160 g pompelmo rosa (succo fresco filtrato)
- 50 g acqua
- 52 g zucchero
- 23 g amido di riso
- 85 g burro (a temperatura ambiente)
- 2,5 g pompelmo rosa (scorza grattugiata fine)
- 19,5 g massa gelatina

Bavarese al mascarpone e caffè

- 70 g panna (fresca liquida 35%)
- 70 g latte (intero fresco)
- 25 g caffè (in grani)
- 56 g tuorli
- 28 g zucchero (semolato)
- #
- 130 g crema inglese al caffè
- 240 g mascarpone (40% m.g.)
- 208 g panna (fresca liquida 35%)
- 65 g zucchero (semolato)
- 35 g massa gelatina

Prepara la frolla al caffè

1. Setaccia in una ciotola 50 g di farina con il lievito e lo zucchero a velo; aggiungi il burro a pezzetti, il caffè, la polvere di mandorle e inizia a lavorare fino ad ottenere un composto quasi amalgamato.
2. Incorpora la restante farina setacciata e continua a lavorare finché il composto sarà ben omogeneo.
3. Stendi la frolla allo spessore di 3 mm tra due fogli di carta forno e lasciala riposare in frigo per almeno 12 ore prima dell’utilizzo.
4. Ricava dalla frolla un disco da 19 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 pompelmo rosa

1. Setaccia la farina con il lievito; aggiungi le mandorle in polvere, mescola e tieni da parte.
2. In una ciotola monta leggermente le uova insieme agli zuccheri e al sale.
3. Aggiungi la scorza grattugiata di pompelmo insieme al mix di polveri setacciate e mescola per incorporarle

bene.
4. Termina unendo a filo l’olio scaldato a 40-45°C; mescola fino a ottenere un impasto omogeneo.
5. Stendi l’impasto in un anello da 19 cm di diametro e cuoci in forno caldo statico a 180°C per circa 8-10 minuti, o comunque fino a che l’interno risulta asciutto alla prova stecchino e la superficie elastica al tatto.
6. Lascia raffreddare il biscuit su una gratella, una volta freddo ritaglia un disco da 18 cm di diametro e tienilo da parte, avvolto con pellicola, fino al momento dell’uso.

Prepara il cremoso al pompelmo rosa

1. Mescola succo di pompelmo, acqua, zucchero e amido in un pentolino e cuoci tipo crema inglese.
2. Fuori dal fuoco, continuando a mescolare, aggiungi la scorza di pompelmo grattugiata finemente, la massa gelatina e mescola per scioglierla.
3. Incorpora il burro morbido a pezzetti ed emulsiona con un mixer a immersione fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.
4. Dressa circa 340 g di cremoso al pompelmo nella cavità grande del Multi Inserto Round Silikomart (o in anello da 18 cm di diametro altezza 2,5 cm, foderato con una striscia di acetato), copri con il disco di biscuit e lascia cristallizzare in frigorifero qualche ora prima di trasferire tutto in freezer.

Prepara la bavarese al caffè

1. Metti in infusione i chicchi di caffè frantumati nel latte bollente per 10 minuti.
2. Filtra il latte aromatizzato, riportalo a peso iniziale con latte fresco e scaldalo insieme alla panna quasi a bollore. Stempera poco alla volta il liquido caldo sui tuorli, leggermente sbattuti con lo zucchero, poni sul

fuoco e cuoci la crema inglese fino a 82°C, mescolando continuamente con una marisa morbida per evitare la formazione di schiuma in superficie.
3. Pesa la crema inglese necessaria per la bavarese, aggiungi la massa gelatina alla crema calda e mescola per scioglierla.
4. Copri con pellicola a contatto e lascia scendere di temperatura.
5. Semi monta la panna insieme allo zucchero, aggiungendo poco per volta il mascarpone freddo precedentemente spatolato per ammorbidirlo.
6. Quando la crema inglese avrà raggiunto i 28-30°C, incorpora in più riprese la chantilly al mascarpone, mescolando delicatamente con una marisa dal basso verso l'alto.

Assembla il dolce

1. Dressa la bavarese al caffè all'interno dello stampo Perla 20 Silikomart riempiendolo per circa metà.

2. Spalma la bavarese sui lati dello stampo aiutandoti con il dorso di un cucchiaino per evitare possibili bolle d'aria, rivestendoli completamente.
3. Inserisci l'inserto congelato formato da biscuit+cremoso al pompelmo all'interno della bavarese al caffè, con lo strato di cremoso rivolto verso il basso, ed esercita una leggera pressione facendolo affondare leggermente.
4. Copri con il resto della bavarese, chiudi con il disco di frolla viennese al caffè ed elimina eventuali eccessi di bavarese con una spatolina a gomito, livellando bene la superficie.
5. Trasferisci la torta in freezer fino a congelamento.

Completa il dolce

1. Sforma l'entremet caffè-pompelmo rosa dallo stampo, decoralo a piacere con Il Velvet Bianco e il Velvet

Light Brown Silikomart e lascialo scongelare in frigo per almeno 4 ore prima del consumo.

* Assicurati di usare dei pompelmi a scora edibile.

* Avanzeranno circa 90 g di bavarese.

* Per la massa gelatina reidrata 1 parte di gelatina con 5 parti di acqua, sciogli in microonde, cola in uno stampo e riponi a gelificare in frigo (puoi anche filtrare la gelatina fisa prima di colarla nello stampo in modo da eliminare la schiuma). Una volta gelificata taglia la massa gelatina a cubetti e conservala in un contenitore a chiusura ermetica in frigo per 4-5 giorni.

Dessert, Dolci al cucchiaio
bavarese, caffè, cremoso, torte moderne



Una fetta virtuale a te che passi di qui e Happy Birthday to me!

Un abbraccio e…a presto!

Post in collaborazione con Silikomart