

# La torta “Cadenza Estiva” by Charles

Ormai siamo vicini all'Estate e ultimamente avevo una gran voglia di realizzare un dolce estivo, fresco e con l'uso del limone. Ho sempre considerato il “Limone” come un qualcosa di speciale ed ancestrale, con il potere di richiamare vecchi ricordi legati al cambio della stagione.

La torta “Cadenza Estiva” racchiude in sé la delicatezza e la morbidezza della mousse al limone con al centro una gelée di zenzero e ananas, il primo per donare quella nota speziata (e un pochino piccantina) e il secondo per quella dolce e leggermente acidula. Una perfetta combinazione pensata proprio nel rispetto del sapore dominante del limone. La base invece è un croccante ai cereali, principalmente cornflakes. Poi il rivestimento con la glassa a specchio di colore bianco per richiamare la purezza e la semplicità del limone. Infine la decorazione è stata realizzata utilizzando una fettina di limone passata nella gelatina per la conservazione, polvere dorata e perle d'argento per richiamare gli ingredienti interni.

## **Ingredienti:**

### **Per la mousse al limone:**

- 3 uova (non fredde)
- 2 limoni
- 100 gr di zucchero extra fine
- 200 ml di panna da montare
- 10 gr di gelatina in fogli
- vaniglia (un cucchiaino di estratto di vaniglia)

### **Per la gelée di zenzero e ananas:**

- 1/4 di ananas (tagliato e tolta la corteccia)
- mezzo limone

- un pezzo di zenzero
- 8 gr di gelatina in fogli

(Attenzione: la circonferenza del disco di gelée deve essere più piccola della base dello stampo)

#### **Per il croccante ai cornflakes:**

- cornflakes q.b. sbriciolati finemente
- burro
- miele d'acacia o millefiori (2 cucchiaini)

(Attenzione: la circonferenza del disco di croccante deve essere più piccola della base dello stampo)

#### **Per la glassa a specchio:**

- 50 ml di latte condensato
- 75 gr di zucchero ultra fino (es. Zefiro)
- 35 gr di acqua
- 85 gr di cioccolato bianco in gocce
- 6 gr di gelatina in fogli (colla di pesce)
- colorante alimentare: bianco

#### **Per le decorazioni:**

- una fettina di limone
- polvere dorata glitterata (edibile)
- perle argentate (edibili)

#### **Preparazione:**

Come per tutte quelle torte elaborate la preparazione di alcuni componenti può essere preparata in anticipo, anche qualche giorno prima.

La sera prima o 4 ore prima **preparate la gelée** dato che poi andrà messa in freezer ad indurirsi e a conservarsi. Per farla è molto semplice: vi basta frullare insieme la polpa dell'ananas a pezzetti, il limone e lo zenzero sbucciati. Si frulla il tutto e si versa il composto in un pentolino a fuoco

basso. Nel frattempo avrete messo la gelatina in fogli in un poco d'acqua per farla ammorbidire. Quando il composto inizia a bollire spegnete ed aggiungeteci la gelatina strizzata. Mescolate per scioglierla completamente ed uniformemente. Versate il composto in una stampo rotondo o in un anello di metallo del diametro più piccolo della base della torta. Mettete nel freezer per solidificare.

Anche **il croccante** può essere preparato prima.

Il croccante non deve essere troppo spesso e ricordate il suo diametro che dovrà risultare inferiore rispetto a quello della base della torta. Tritate finemente i cornflakes. In un pentolino fate sciogliere il pezzo di burro e il miele quanto basta per mescolare i cornflakes (si va ad occhio). Una volta sciolti versateli sui cornflakes e mescolate per amalgamare. Formate un disco e mettetelo nel freezer ad indurirsi. Nel mio caso ho utilizzato uno stampo a cerniera con rivestimento in carta d'alluminio.



Preparate **la mousse al limone**.

In una terrina separate i tuorli dagli albumi (quest'ultimi andranno poi montati a neve ferma, pertanto non buttateli via e conservateli in frigorifero). Montate i tuorli con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro.



Spremete e filtrate il succo dei 2 limoni e versatelo in un pentolino e mettete i fogli di gelatina. Lasciate riposare per 10 minuti. Mettete il pentolino sul fuoco e, a fuoco basso, fate sciogliere mescolando bene e senza far bollire.



Togliete il pentolino dal fuoco e lasciate intiepidire. Ora aggiungete il succo di limone al composto di uova montate e amalgamate bene.

In due recipienti separati montate la panna e gli albumi a neve ferma. Delicatamente, amalgamando dal basso verso l'alto, incorporate prima la panna e poi albumi al composto di uova e succo di limone.



A questo punto versate parte della mousse così ottenuta dentro lo stampo in silicone, poi inserite il disco di gelée congelato e versateci sopra dell'altra mousse per coprire fino al bordo. Adesso prendete il disco di croccante congelato e adagiatelo sopra spingendolo leggermente in dentro. Deve restare cmq visibile esternamente poichè è una base.



Mettete la vostra torta in freezer per minimo 4 ore.

Trascorse le 4 ore iniziate a preparare **la glassa a specchio** (non togliete ancora la torta dal freezer).

In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero. Appena inizia a bollire aggiungerci il latte condensato e la gelatina strizzata (per la gelatina: ricordate di tenerla in una ciotolina con dell'acqua fredda per ammorbidirla 10 minuti prima) e togliete dal fuoco. Continuate

a mescolare per amalgamare il tutto. Versate il composto ancora caldo sul cioccolato bianco e mescolate. Aggiungete il colorante alimentare. Mescolate avendo cura di amalgamare bene il cioccolato. Girate ogni tanto. Se avete difficoltà ad amalgamare il composto potete utilizzare un minipimer. Con un termometro da cucina controllate la temperatura della glassa. Questo passaggio è fondamentale per ottenere la giusta consistenza della vostra glassa a specchio. La temperatura ideale per iniziare a versare la glassa sulla torta è più o meno di 38-36° C.



Riprendete la torta dal freezer e adagiatela su un supporto più piccolo della base della torta.



Iniziate a versare la glassa ai bordi della torta per poi salire alla cima. Lasciarla colare giù in maniera naturale. Con un coltello o spatola eliminate la glassa in eccesso alla base della torta.



Sulla superficie posizionate una fettina di limone all'estremità, poi versateci la polvere dorata glitterata ed infine distribuite le perline d'argento (come in foto). Mettete la torta in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirla.

Di seguito potete vedere anche il video di presentazione:

*Alla prossima strepitosa ricetta!*

**Charles**

---

# La mia “Miss Moussy”

Che dire... per la festa della mamma non potevo non pensare proprio alla persona per me più importante al mondo. Ho voluto qualcosa di diverso dalle solite torte.

Ultimamente sono stato affascinato dalle glasse a specchio e pertanto ho voluto sperimentarle. Ho letto diverse ricette e dosaggi per ottenere una glassa la più lucida possibile (a specchio per l'appunto), ma non è sempre così scontato. Vi sono ricette dove per esempio il latte condensato viene riscaldato fin da subito con l'acqua e lo zucchero, altre invece dove questo importante ingrediente viene inserito non appena l'acqua e lo zucchero (ed eventuali aromi) iniziano a bollire, con una mescolata veloce e di pochi secondi e poi tolti subito dal fuoco. Ciò che ho constatato è che la seconda opzione è la migliore, più che altro perchè in quel modo si evita che il latte condensato inizi a bruciare creando dei grumi antiestetici e soprattutto dal colore bruno.

Lo zucchero: anch'esso elemento fondamentale, meglio utilizzare quello super fino (esempio: lo “Zefiro” della Eridania).

Il cioccolato bianco: dev'essere di qualità se volete ottenere una perfetta glassatura. In questi casi utilizzo il cioccolato in gocce che meglio si presta. Ovviamente ricordo che, per chi ne avesse la possibilità, l'utilizzo di quello “*da copertura*” sarebbe l'ideale.

La torta “Miss Moussy” è un dolce che ha delle basi ben note, la mousse al cioccolato, la pasta biscotto al cacao e la glassatura. Ho combinato alla mousse la delicatezza e la piacevolezza della frutta fresca, nello specifico i lamponi, inseriti “in sospensione” nella mousse. Per la base anziché utilizzare il solito pan di spagna ho optato per la pasta

biscotto al cacao, semplice e veloce ma soprattutto poco dolce. Il titolo di "Miss Moussy" è stato inventato pensando al fatto che era una torta destinata alle donne, o meglio alle mamme. "Moussy", inteso come una sorta d'avverbio, in quanto moussosa, una torta interamente mousse e che si mangia al cucchiaio. Infine la decorazione con delle roselline in pasta di zucchero completano il dolce donandone l'eleganza floreale.

## **Ingredienti:**

### **Per la pasta biscotto al cacao:**

- 2 uova
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero ultra fino
- 25 gr di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

### **Per la mousse al cioccolato:**

- 400 gr di panna da montare (fredda)
- 150 gr di latte intero
- 200 gr di cioccolato fondente
- 8 gr di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 3 cucchiaini di zucchero fino
- lamponi freschi (asciutti)

**Per la glassa a specchio** (per uno stampo a cupola del diametro di 20 cm):

- 50 ml di latte condensato
- 75 gr di zucchero ultra fino (es. Zefiro)
- 35 gr di acqua
- 85 gr di cioccolato bianco in gocce
- 6 gr di gelatina in fogli (colla di pesce)
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
- colorante alimentare: rosso

## Procedimento:

Per prima cosa preparate la pasta biscotto al cacao.

In una ciotola montate a neve le uova con lo zucchero, aiutandovi con le fruste elettriche. Setacciate a parte la farina, il lievito e il cacao e poi uniteli al composto di uova e zucchero. Mescolare bene il composto e trasferirlo su di una leccarda rivestita da carta forno. Non serve essere precisi, l'importante è cercare di distribuire il composto il più largo possibile ma evitando di assottigliarlo troppo.



Infornate a 180° C per circa 10-12 minuti. Toglietela dal forno e lasciatela raffreddare (non ci vorrà molto).

Appena raffreddata capovolgetela e ritagliate un cerchio leggermente più piccolo della circonferenza dello stampo semi sferico e mettetelo da parte.



Nel frattempo preparate la mousse al cioccolato.

Inizialmente mettete la gelatina in acqua fredda per farla ammorbidire (10 minuti circa).

In un pentolino versate il latte con lo zucchero e portate ad

ebollizione. Appena inizia a bollire abbassate il fuoco, prendete la gelatina, strizzatela bene ed immergetela nel latte caldo. Continuate a mescolare per discioglierla. Adesso versate il tutto sul cioccolato fondente a pezzettini e mescolate con un frustino fino ad ottenere un composto omogeneo e lucido (senza grumi). Eventualmente potete utilizzare un passino. Inserite il termometro da cucina nel composto di cioccolato e attendete che la temperatura scenda attorno ai 36°-37° C prima di incorporarvi la panna montata.



La panna dev'essere "semi-montata" ciò vuol dire non a "neve ferma". Incorporate quest'ultima al composto di cioccolato e mescolate uniformando il tutto.



Prendete uno stampo a mezza sfera, meglio se in silicone/gomma, e versateci un pò di mousse, poi adagiateci sopra i lamponi, versate dell'altra mousse e altri lamponi. Versate la rimanente mousse e chiudete la parte superiore con il disco di biscotto al cacao.



Mettete la torta nel freezer per almeno 5 ore.

Trascorse le ore iniziate a preparare la glassa a specchio. In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero e l'aroma alla vaniglia. Appena inizia a bollire aggiungete il latte condensato e la gelatina strizzata (per la gelatina: ricordate di tenerla in una ciotolina con dell'acqua fredda per ammorbidirla 10 minuti prima) e togliete dal fuoco. Continuate a mescolare per amalgamare il tutto. Versate il composto ancora caldo sul cioccolato bianco e mescolate. Aggiungete il colorante alimentare. Mescolate avendo cura di amalgamare bene. Girate ogni tanto.

Con un termometro da cucina controllate la temperatura della glassa. Questo passaggio è fondamentale per ottenere la giusta consistenza della vostra glassa a specchio e conservandone la lucentezza. La temperatura ideale per iniziare a versare la glassa sulla torta è più o meno di 36° C.



Riprendete la torta dal freezer e adagiatela su un supporto più piccolo del suo diametro. Ciò vi servirà per la colata della glassa (ved. foto). Iniziate la versare la glassa ai bordi della torta per poi salire alla cima. Lasciarla colare giù in maniera naturale. Con un coltello o spatola eliminate la glassa in eccesso alla base della torta.

Rimettete la torta al fresco, preferibilmente in frigorifero.

Per la decorazione ho realizzato 4 piccoli fiori con la pasta di zucchero di colore rosso.

A questo punto Miss Moussy è pronta e può essere conservata in frigorifero fino al suo consumo.



Alla prossima golosa ricetta... e... ancora auguri a tutte le mamme!

*Charles*

---

## **Torta Charlotte alla Crema e Fragole**

Oggi ho voluto cimentarmi in un'altro classico della pasticceria, la torta Charlotte.

La torta Charlotte, in tutte le sue forme e dimensioni, in tutti i suoi gradi di difficoltà, è da sempre considerato un dolce di una garantita deliziosità. Mentre l'origine di questa torta non è confermata, una storia afferma che la Charlotte nacque in Gran Bretagna nel 1700, come una torta fatta di pane tritato e mele cotte e che fu così chiamata dalla regina Charlotte.

Per quello che ne sappiamo la Charlotte è un dolce francese e si presume fu realizzato dallo chef Marie-Antonin Careme

(1784-1833) coi savoiardi e crema bavarese e che lo nominò in onore del suo datore di lavoro russo, Czar Alexander I. La parola "russe" difatti significa russo in francese. Alcuni storici dicono invece che la parola "Charlotte" fa riferimento alla suocera di Cesare Alexander, la regina Charlotte, la principessa Charlotte di Mecklenburg-Strelitz (1744-1818), che era la moglie di Giorgio III, re di Gran Bretagna e Scozia. Mentre la versione coi savoiardi e la crema bavarese rimane la più nota, ne esiste una ancor più semplice che consiste in un pan di spagna quadrato ricoperto di panna montata (a volte con scaglie di cioccolato) con una ciliegina al maraschino. Quest'ultimo viene considerato un dolce standard nei paesi orientali, specialmente fra gli ebrei americani e che alcuni di loro chiamano "Charely Roose" o "Charlotte Roosh".

### **Tipi di Charlotte:**

- **Apple Charlotte:** è un dessert cotto in crosta con un grosso composto di mela in uno stampo rivestito di pane macinato. Questo dessert fu creato originariamente come un modo per utilizzare il pane rimanente. Alcuni storici ritengono che questo piatto dolce prende il nome dalla regina Charlotte, conosciuta come la sostenitrice dei coltivatori di mele.
- **Charlotte Malakoff:** ha una fodera di savoiardi con al centro un ripieno di soufflé alla crema, burro, zucchero, liquore, mandorle tritate e panna montata, infine decorato con le fragole.
- **Charlotte fredde:** fatto con lo stampo foderato di savoiardi leggermente bagnati e riempito con la crema bavarese. Per le Charlotte congelate, una soufflé mousse congelata sostituisce la crema bavarese.

Dopo questa dovuta introduzione non vi resta che provarla.

La ricetta che sto per proporvi è per una Charlotte del diametro di 20 cm (ho pertanto utilizzato uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro). Non è per niente difficile farla e se vi organizzate per tempo tutto sembrerà più

semplice.

## **Ingredienti:**

**Per il pan di spagna** (metodo con montatura a lucido):

- 75 gr di farina 00
- 25 gr di fecola di patate
- 1 cucchiaino di lievito per torte
- 100 gr di zucchero semolato fine
- 150 gr di uova intere (non fredde)
- la scorza grattugiata di mezzo limone

**Per la bagna:**

- 100 gr di acqua
- 100 gr di zucchero semolato fine
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia con semi (liquido)  
oppure 1 baccello di vaniglia
- qualche buccia di arancia

**Per la crema bavarese:**

- 125 gr di panna da montare (in stato liquido)
- 125 gr di latte (intero)
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- mezzo cucchiaino di estratto alla vaniglia
- 120 gr di tuorli d'uovo
- 70 gr di zucchero semolato fine
- 20 gr di amido di riso
- 12 gr di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 400 gr di panna (montata)

**Per il bordo torta e il top:**

- biscotti savoiardi q.b.
- fragole lavate e defogliate q.b.

## **Preparazione:**

Per prima cosa consiglio di preparare il **pan di spagna** la sera

prima, in modo tale di averlo già pronto per l'assemblaggio.

In una ciotola capiente montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e la scorza del limone. Dovrete ottenere una massa spumosa e lucida (ma non a neve ferma). A parte setacciate insieme la farina, la fecola e il lievito. Incorporate le polveri alla massa montata con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto utilizzando una spatola. L'operazione deve essere completata in pochi secondi.



Versate il composto in uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm imburrrato ed infarinato. Cuocere il pan di spagna a 190° C per circa 22 minuti, cuocendo a "valvola aperta". A tale scopo potete utilizzare un pallino di carta d'alluminio:



### **Il giorno seguente:**

Preparate la **bagna** in anticipo in modo tale che si raffreddi per quando la crema bavarese sarà pronta.

In una pentolino mettete l'acqua, lo zucchero, la vaniglia e la buccia dell'arancia. Portate ad ebollizione. Spegnete e lasciate raffreddare. Tutto qui! □



Preparate la crema bavarese. Nel frattempo mettete la gelatina (i fogli di colla di pesce) in ammollo in acqua fredda.

In un pentolino mettete la panna liquida con il latte e portate ad ebollizione (gentilmente, cioè a fiamma medio-bassa e girando ogni tanto).

Nel frattempo che la panna e il latte si riscaldano montate in un'altra pentola i tuorli con lo zucchero, l'amido, la vaniglia e la scorza del limone. Utilizzate una frusta elettrica.



Appena la panna e il latte iniziano a bollire toglietele dal fuoco e versarli sul composto di uova montato e mescolare subito e con energia. Portate il composto sul fuoco medio e continuate a mescolare fino a quando non inizia ad addensarsi e a rapprendersi.



Appena avrete ottenuto una crema omogenea prendete la gelatina, strizzatela per bene ed incorporatela nella crema. Mescolate con la frusta energicamente. Non devono vedersi grumi!

Portate il composto ad una temperatura di 30° C (utilizzate un termometro da cucina) e unite la panna montata. La temperatura è fondamentale se si vuole ottenere una crema lucida e non troppo sostenuta.



### **L'assemblaggio:**

Riprendete il pan di spagna e rimpicciolitelo di mezzo centimetro o più. Dividetelo in due dischi



Foderate uno stampo a cerniera sempre del diametro di 20 cm con della carta da forno, anche lungo il bordo torta. Aiutatevi con un pò di burro per farla aderire. Mettete al centro un disco di pan di spagna. Tagliate via una punta dei savoiardi ed inseriteli in piedi facendoli aderire bene al bordo torta. Consiglio di bagnare leggermente i savoiardi con un pennello (senza esagerare) onde evitare che risultino troppo asciutti al momento dell'assaggio.



Adesso inzuppate il primo disco di pan di spagna che avete inserito con la bagna:



Ora versate metà della crema bavarese al centro e coprite con l'altro disco di pan di spagna. Inzuppate anche quest'ultimo con la bagna. Versateci sopra la restante crema:



Infine prendete le fragole che avrete lavato e tolto via le foglie in precedenza e distribuitele sulla torta a piacimento. La vostra Charlotte è pronta per andare in frigorifero a stabilizzarsi.



Prima di servirla spolveratela con dello zucchero a velo vanigliato.

Alla prossima ricetta ☐

**Charles**

---

# Frollini Forati Con Cioccolato Bianco

Cosa si fa se avanza della pasta frolla che avevate preparato per le vostre pastiere napoletane pasquali? Si butta via? No no, non si butta niente! Mai sprecare il cibo, specialmente se si può utilizzare l'impasto per altre creazioni. Così, dato che mamma ama molto il cioccolato bianco (anche se personalmente non lo definirei "cioccolato") l'ho accontentata preparando dei semplicissimi frollini con la farcitura al cioccolato, fuso a bagnomaria, nulla di più semplice.

Per la ricetta della pasta frolla che ho utilizzato per la pastiera cliccare [QUI](#).

## Cosa vi occorre?

- del semplice cioccolato bianco, meglio se di qualità. (q.b.)
- dei tagliabiscotti (o coppa-pasta) con foranti. Io ho utilizzato quelli della Tescoma:



## Procedimento:

Stendete la pasta frolla a 3-4 mm di spessore. Utilizzando dei coppa-pasta ritagliate tanti dischi ottenendo sempre un numero pari. La metà di essi andranno poi forati.



Cuocete i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 10 minuti. Appena sono belli abbronzati □ tirateli fuori dal forno e fateli raffreddare.

Nel frattempo spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria.

Adesso la farcitura.

Prendete un biscotto intero e versateci del cioccolato bianco, poi chiudetelo con un biscotto forato. Continuate in questo modo per tutti gli altri biscotti (uno intero + uno forato).



Lasciateli raffreddare prima di servirli.

...

**Charles**

---

# La mia avventura con il M° Iginio Massari e lo staff di Sky1

Chi lo avrebbe mai detto che avrei conosciuto il numero uno dei maestri pasticceri e per di più partecipando in prima persona ad uno show televisivo?

Tutto iniziò per caso, venendo a conoscenza tramite la mia collega Anna dell'apertura delle selezioni da parte di Sky TV per un nuovo format dedicato alla pasticceria amatoriale dal titolo "*Iginio Massari The Sweetman*".

Devo essere sincero, non ero certo se inviare o meno la mia candidatura ma alla fine la curiosità di conoscere personalmente il maestro Iginio Massari e la voglia di misurare le mie ambizioni e capacità hanno avuto la meglio. Volere è potere!

Con mio grande stupore nel giro di pochi giorni venni contattato dalla redazione del programma: nel giro di poche telefonate avvenute nei giorni successivi, dopo l'invio di un mio video di presentazione della durata di un paio di minuti, iniziai a prendere coscienza che la redazione stesse davvero valutando il fatto che potessi fare al caso loro. Proposi quindi diversi miei cavalli di battaglia come dolci e alla fine fu scelta la mia "**torta di carote**" che, come potrete vedere nella puntata e che spero di poter presto postare, presenta una variante rispetto alla ricetta pubblicata sul mio sito. Volete sapere quale? Non vi resta che scoprirlo da soli!



L'adrenalina e la tensione aumentavano costantemente con l'avvicinarsi del giorno delle riprese, ma il costante incoraggiamento e supporto da parte di amici, colleghi e delle persone a me più care hanno rappresentato la giusta medicina per superare qualsiasi timore. Vedere così tanta gente credere in me e sostenermi è stato motivo di grande orgoglio facendo scattare quella molla in grado di fare la differenza di fronte alle telecamere televisive.

### **Il giorno delle riprese televisive:**

La mia convocazione per le riprese fu fissata di mattina presto: essere il primo concorrente della giornata non mi dispiaceva affatto. Quando arrivai davanti all'ingresso del locale fui accolto da una simpaticissima ragazza che mi anticipò alcune informazioni e mi offrì un buon caffè. La preparazione alle riprese fu davvero impeccabile: una truccatrice si prese cura del mio aspetto, poi venne il turno di cameramen e fonici; solo in quell'istante mi resi davvero conto che era tutto vero. Stavo per andare in TV!

**Ciak! si gira:**



Certamente uno dei momenti indelebili di questa mia fantastica esperienza fu rappresentato dall'ingresso del M° Iginio Massari in studio, il quale si presentò con un sacchetto di gianduiotti per lo staff: superati quindi i convenevoli del caso iniziammo la registrazione.

Che emozione ritrovarsi a fare una torta con il numero uno dei pasticceri italiani (e non solo) ad assistermi: rimasi davvero sorpreso da come riuscii a sentirmi a mio agio grazie soprattutto al senso paterno e responsabile che il maestro Massari mi trasmetteva oltre che alla sua spiccata predisposizione didattica. Altra cosa che apprezzai moltissimo fu il suo senso dello humor mischiato ai suoi saggi consigli.

□

### **I giorni seguenti: la visita alla pasticceria del M° Iginio Massari:**

Nei giorni successivi alla registrazione era davvero tanta la curiosità di vedermi protagonista del piccolo schermo. Decisi quindi dopo qualche settimana di spezzare l'attesa visitando la città natale del maestro. Mi recai a Brescia in compagnia di Luca, visitando la piccola cittadina lombarda in mattinata e recandomi poi nel pomeriggio alla pasticceria del maestro: la storica "Pasticceria Veneto". All'ingresso notai subito i numerosi premi, medaglie, riconoscimenti e coppe conferite al maestro nel corso della sua splendida carriera. Ovviamente non potei resistere dal gustarmi due monoporzioni di dolci che mi colpirono per la loro forma e colore ma soprattutto per la straordinaria alchimia di sapori. Per farla breve: una vera goduria!

La "Pasticceria Veneto" venne inaugurata nel 1971 e qui Iginio Massari ha creato il suo laboratorio, o meglio il suo studio di artista della pasticceria, dove da sempre dà vita a dolci capolavori, da ammirare prima e poi da gustare.

L'armonia del gusto, guida l'ispirazione creativa. La famiglia

Massari, fa viaggiare i clienti nel mondo delle emozioni del palato. Specialità nazionali ed internazionali: cornetti, panettoni, bussolà, biscotti, torte tradizionali ed innovative, vasta gamma di cioccolato e cioccolatini. Per ulteriori informazioni potete andare sul sito: <https://www.iginiomassari.it/pasticceria-veneto/>

### **La mia Carrot Cake è stata apprezzata dal Maestro?**



Ebbene siiiii!! ☐ Non potete capire che emozione essere stato premiato con il “cappellone” da pasticciere dal maestro Iginio Massari.

Un’emozione indescrivibile che non ha fatto altro che rafforzare la mia forte ambizione e con l’incoraggiamento di credere di più in me stesso. Una spinta a migliorare e a sperimentare la creatività in quel fantastico mondo che è la pasticceria.



---

## **Gli Anelli di Giove di Iginio Massari**

Uno dei biscotti per i quali vado matto sono i famosi “Anelli di Giove” del M° Iginio Massari. Una ricetta scoperta per caso e che mi aveva incuriosito moltissimo. Non ho mai provato un biscotto così friabile e gustoso e che potesse conquistarmi così tanto, quasi da stregarmi. Due biscotti al cacao, uniti da uno strato di marmellata per poi completare il loro legame con del cioccolato fondente fuso.

In questa versione ho utilizzato la marmellata di albicocche, variante della ricetta del Maestro che prevede invece quella alle arance. Inoltre ho abbassato volutamente la percentuale di farina da 600 a 500 gr.

### **Ingredienti per 30 biscotti:**

- 500 gr di burro ammorbidito
- 240 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 bacello di vaniglia o l'estratto liquido (un

cucchiaino)

- 140 gr di albume d'uovo
- 500 gr di farina 00
- 90 gr di cacao amaro in polvere
- marmellata di albicocche q.b.
- cioccolato fondente q.b. per pucciarli tutti

## Preparazione:

In una planetaria montate il burro con lo zucchero a velo e la vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro: come per la crema al burro per intenderci ☐



Incorporare lentamente gli albumi, poco alla volta.

In un'altra ciotola mischiate e setacciate la farina con il cacao amaro. Unite le polveri al composto di burro poco alla volta mentre continua a lavorare la frusta a velocità bassa. Dovrete ottenere un'impasto molle ma omogeneo.



Versate l'impasto in una sac a poche con beccuccio a stella e modellate degli anelli su una teglia ricoperta da carta forno.

Infornate a 170° C (ventilato) per 12 minuti circa.



Togliete i biscotti dal forno e fateli raffreddare. Su metà biscotti spalmare un velo di marmellata e chiudere con un altro biscotto, pressando leggermente per farlo aderire.



Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e intingervi della metà gli Anelli di Giove.



Lasciate indurire il cioccolato. I vostri golosi biscotti sono pronti per essere DIVORATI!!!



Alla prossima golosa ricetta,  
***Charles***