



# CASETTA DI PANI DI SPAGNA

QUESTA CASETTA È STATA REALIZZATA CON HOME SWEET HOME,  
IL NUOVO STAMPO DELLA LINEA LET'S CELEBRATE DI SILIKOMART



## Ingredienti

(per 1 casetta)

- 1 pan di Spagna al cioccolato\*
- ganache al cioccolato\*\*
- 1 kg circa di pasta di zucchero
- coloranti alimentari
- confettini di zucchero
- amido di mais
- albume o zucchero fondente

### DIFFICOLTÀ

media

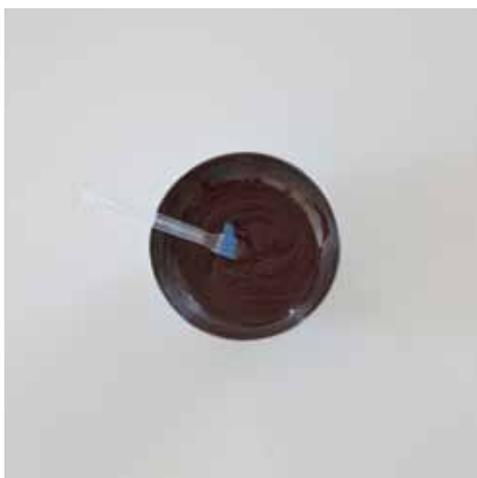
### TEMPO

50 minuti la preparazione

40 minuti la cottura

### CALORIE

380 ogni 100 g



### \*PER IL PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

- 6 uova
- 180 g di farina "00"
- 180 g di zucchero
- 180 g di cioccolato fondente
- 180 g di burro
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaino di misto di spezie (zenzero, cannella, cardamomo, anice stellato) facoltativo

### \*\*PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

- 250 g di cioccolato fondente (almeno 60%)
- 20 cl di panna fresca
- 1 cucchiaio di zucchero
- 40 g di burro

**PER IL PAN DI SPAGNA** fondere a bagnomaria il cioccolato spezzettato e il burro. Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi con 60 g di zucchero. Montare anche i tuorli con lo zucchero rimasto e unirli al composto di burro e cioccolato. Setacciare insieme la farina e il lievito, incorporarli alla massa, infine aggiungere gli albumi lavorando delicatamente il composto con l'aiuto di una frusta. Versare il tutto in uno stampo rettangolare e cuocere in forno a 180° per 40 minuti circa, controllando la cottura con uno stecchino infilato nella pasta che dovrà fuoriuscirne asciutto. **PER LA GANACHE** far bollire la panna con lo zucchero. Versare il composto ancora caldo sopra al cioccolato tritato e mescolare senza incorporare aria. Quando la ganache sarà tiepida aggiungere il burro morbido tagliato a pezzetti, quindi far addensare in frigo fino ad una consistenza spalmabile. **PER LA CASETTA** con un righello misurare le pareti interne dello stampo. Ricavare dal pan di Spagna 3 rettangoli di quella lunghezza e larghezza. • Con l'aiuto di un coltello seghettato modellare a forma di tetto uno dei tre pezzi di pan di Spagna e spalmarli tutti e tre con la ganache. • Su un vassoio appoggiare una sull'altra le tre parti formando lo scheletro interno della casa. • Colorare un terzo della pasta di zucchero con il colorante verde e due piccoli quantitativi di rosso e di giallo. Ammorbidire la pasta di zucchero lavorandola con le mani. • Stendere con un mattarello l'impasto su un piano da lavoro spolverandolo con amido di mais per non farlo attaccare. • Trasferire la pasta stesa all'interno dello stampo (se risultasse umida spolverare anche l'interno dello stampo con amido di mais), livellarla in modo uniforme, togliere l'eccesso con l'aiuto di un coltellino e sfornare la pasta di zucchero dallo stampo. • Procedere nel modo sopra descritto per tutti i componenti dello stampo. Rivestire il pan di Spagna con le parti in pasta di zucchero iniziando dalle pareti laterali, proseguendo con le due facciate e il tetto. • Per saldare la varie parti è possibile utilizzare dell'albume o dello zucchero fondente. • Posizionare sulla casetta il comignolo, i lecca-lecca e la ghirlanda. Coprire la superficie del vassoio intorno alla casetta con i confettini di zucchero per riprodurre il manto innevato e il sentiero. • Infine completare con gli altri elementi decorativi realizzati con lo stampo.

TORRETTA  
DI DACQUOISE  
AL PISTACCHIO  
CON GANACHE  
BICOLORE



**DOLCE ADATTO PER LE FESTIVITÀ NATALIZIE RICHIEDE UN PO' DI TEMPO PER LA SUA COMPLESSITÀ, MA CON LA NECESSARIA ATTENZIONE ALLA PREPARAZIONE DESCRITTA DI SEGUITO, OTTERRETE UN RISULTATO SORPRENDENTE PER I VOSTRI OSPITI.**

a cura di **Roberto Puma** e **Anna Piccolini\*** Foto di **Alessandro Guerani**

\* **Roberto Puma**, Executive Chef e **Anna Piccolini**, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la **Scuola dei Sapori**. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf "**Associazione Italiana Cuochi Formatori**" ([www.aicf.it](http://www.aicf.it)) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "**Federazione Nazionale Personal Chef**" ([www.federpersonalchef.it](http://www.federpersonalchef.it)).

**SCUOLA DEI SAPORI SRL** Via Mazzini 15/e 24047 – Treviglio (BG) – Tel. +39 0363 673085 – [info@scuoladeisapori.it](mailto:info@scuoladeisapori.it) – [www.scuoladeisapori.it](http://www.scuoladeisapori.it)

## Ingredienti

(per 8 monoporzioni)

### DACQUOISE AL PISTACCHIO

- 360 g di albumi (circa 12)
- 525 g di zucchero
- 250 g di pistacchi dolci
- 125 g di mandorle
- 100 g di farina "00"

### GANACHE AL PISTACCHIO

- 20 cl di panna fresca
- 200 g di cioccolato bianco
- 70 g di pistacchi dolci
- 20 g di burro

### GANACHE AL MELOGRANO

- 10 cl di panna fresca
- 10 cl di succo di melograno\*
- 250 g di cioccolato bianco
- 40 g di burro

### PER LA FINITURA

- 50 g di granella di mandorle
- 50 g di granella di pistacchio
- 50 g di semi di melograno
- 100 g di gelatina neutra\*\*

### DIFFICOLTÀ

difficile

### TEMPO

40 minuti la preparazione

15 minuti la cottura

### CALORIE

1200 ogni porzione



**1.** La prima parte della ricetta prevede la preparazione della dacquoise ai pistacchi: tritare finemente in un mixer le mandorle e i pistacchi. Unire la farina, 275 g di zucchero e mescolare per ottenere un composto ben miscelato. Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto fino ad ottenere un composto sodo, lucido e compatto.

**2.** Unire le polveri agli albumi montati, poco alla volta, mescolando dal basso verso l'alto con movimenti delicati ma decisi: lo scopo è di ottenere un composto ben amalgamato nel minor tempo possibile per non smontare gli albumi.

**3.** Stendere un foglio di carta forno su una placca e versarvi il composto con un sac à poche in modo da coprire tutta la superficie con uno spessore di circa 1 cm. Cospargere la dacquoise con le granelle di mandorle e pistacchi previste e cuocere in forno ventilato per 12 minuti a 180°. A fine cottura togliere la dacquoise dalla teglia – con la carta forno – e lasciare raffreddare.

**4.** Per la ganache al pistacchio scaldare in una casseruola la panna fino quasi a bollore (90°) e aggiungere i pistacchi tritati finemente. Lasciare in infusione per almeno 10 minuti e filtrare. Tritare il cioccolato bianco e porlo in una ciotola. Riportare sul fuoco la panna per arrivare ancora a 90° e versarla sul cioccolato tritato. Attendere 2-3 minuti senza mescolare, poi amalgamare i due ingredienti con una frusta. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e far raffreddare.



**ROBERTO PUMA REGALA**  
 • SAPORI E DISSAPORI  
 • FILM  
 • SET DI COLTELLI IN CERAMICA

\* Per ottenere il succo di melograno frullate i semi del frutto e filtrate il tutto  
 \*\* Trovate la gelatina neutra, sotto forma di polvere, in bustine già pronte: basta farla cuocere con acqua e zucchero

5. Per la ganache al melograno, procedere come sopra facendo scaldare la panna insieme al succo di melograno.
6. Quando le ganache saranno raffreddate, montarle leggermente a mano con una frusta, per dare loro la giusta consistenza ed essere messe nel sac à poche.
7. Assemblaggio del dolce: con un coppa pasta del diametro di 6 cm, ricavare 24 dischetti di dacquoise. Spalmare su 8 dischetti – saranno quelli superiori di ogni torretta – la gelatina neutra, in modo da renderli lucidi.
8. Preparare due sac à poche con bocchetta liscia e comporre il dolce sui piatti alternando i dischi di dacquoise alle ganache e terminando con il disco gelatinato. Sulla sommità della torretta disporre qualche chicco di melograno e i pistacchi tritati.

## Descrizione, tecniche e *varianti*

Le Dacquoise sono uno dei grandi classici della pasticceria moderna. Il nome deriva dal francese "dacquois" che significa "di Dax", una piccola città nel sud-est della Francia. Si tratta di una base di meringa francese, preparata a freddo, alla quale vengono aggiunte farine di frutta secca a guscio quali mandorle, nocciole, noci, pistacchi, cocco, etc. In molte ricette come la nostra viene anche inserita la farina di frumento per dare più consistenza al risultato finale. A differenza delle classiche meringhe da forno, le dacquoise richiedono una temperatura medio-alta del forno per potersi cuocere correttamente. Nella preparazione delle dacquoise occorre fare attenzione alla realizzazione della base di meringa francese, utilizzando solo albumi a temperatura ambiente e strumenti assolutamente privi di ogni traccia di grassi. Per un risultato

ancora più stabile sarebbe opportuno scaldare gli albumi sino a 45°. prima di montarli. Per questa lavorazione, mettete in una casseruola gli albumi e lo zucchero e portateli in temperatura mescolando continuamente. Se non avete un termometro digitale, potrete "sentire" con le dita il composto e considerarlo pronto appena lo percepite tiepido.

Il termine Ganache descrive una preparazione cremosa realizzata con cioccolato e panna, o eventualmente una miscela di panna e altri liquidi. Questo tipo di preparazione prende il nome da un errore di manipolazione di un apprendista che versò per errore del latte bollente nel cioccolato. Il suo maestro apostrofò "ganache", che in francese significa maldestro. Tale preparato si dimostrò talmente buono da prendere il nome del suo inconsapevole inventore.

Nella realizzazione delle ganache occorre fare attenzione alla fase di unione dei due ingredienti di base: la panna non deve essere bollente e

dopo averla versata sul cioccolato è necessario attendere qualche minuto prima di mescolare. Infatti, i due tipi di grassi presenti, vegetale dal cacao e animale dalla panna, devono avere un po' di tempo per adattarsi l'uno con l'altro. Il burro eventualmente utilizzato serve a dare struttura alla ganache.

## *variante*

Potete realizzare questo dolce sostituendo, anche in base alla stagionalità, sia la frutta secca a guscio, sia la frutta per la ganache. Un abbinamento interessante, per esempio, è la dacquoise alle nocciole, con ganache al Rhum e cioccolato al latte. Se invece delle monoporzioni preferite una torta classica da porzionare, potete procedere all'assemblaggio in un riquadro da pasticceria, utilizzando le stesse tecniche. Sostituendo la farina di frumento con farina di riso, nella stessa quantità, otterremo un dolce senza glutine.