



[ TECNICA PASTICCERA ]

# SANDWICH DOLCI ALLA CREMA DI CACHI

A CURA DI ROBERTO PUMA E ANNA PICCOLINI\*

## INGREDIENTI (per 6 sandwich)

### PER I SANDWICH

- 200 g di farina 00
- 200 g di burro
- 180 g di zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia
- 80 g di tuorli
- 20 g di miele
- 120 g di albumi
- 12 g di lievito per dolci

### PER LA CREMA AI CACHI

- 150 g di latte intero
- 50 g di uova intere
- 80 g di zucchero semolato
- 25 g di amido di mais
- 30 g di burro
- 250 g di polpa di cachi
- 120 g di cioccolato bianco
- 5 g di gelatina in fogli

### Tempo

30 min. la preparazione  
50 min. la cottura

**Difficoltà**  
media

**Calorie**  
280 per sandwich



## SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono approcciare o approfondire il mondo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

### Per informazioni:

Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



\* 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 - www.scuoladeisapori.it



[TECNICA PASTICCERA]

## PREPARAZIONE

1. Preparare la base per i sandwich come per un classico plumcake. Montare in planetaria o con una frusta elettrica il burro a temperatura ambiente assieme allo zucchero a velo e ai semi della bacca di vaniglia. Quando tutto lo zucchero sarà incorporato e la crema risulterà soffice, aggiungere i tuorli poco alla volta, sino ad ottenere un composto morbido.
2. Montare a neve gli albumi con il miele e aggiungerli delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto. Setacciare la farina con il lievito e incorporare al composto, sempre con movimenti dall'alto verso il basso.
3. Versare in uno stampo rettangolare da plumcake, precedentemente imburato e infarinato. Far cuocere per 15 minuti in forno a 200 °C, abbassare la temperatura a 170 °C e completare la cottura per altri 25 minuti. Far raffreddare e sformare il plumcake.
4. Preparare la crema di cachi mescolando con cura lo zucchero con le uova, aggiungere l'amido di mais e il latte, precedentemente scaldato a circa 80 °C. In una casseruola antiaderente cuocere a fuoco basso, mescolando con una frusta sino ad ottenere un composto abbastanza compatto.
5. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro a pezzetti. Mescolare sino a completo scioglimento del burro e aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Far sciogliere il cioccolato bianco al microonde o a bagnomaria e aggiungerlo alla crema, mescolando bene. Infine unire la polpa di cachi frullata e lasciar intiepidire a temperatura ambiente.
6. Tagliare il plumcake in quadrati dello spessore di circa 1 cm e assemblarli a due a due, farcendoli con la crema di cachi, avendo cura di livellare bene il ripieno per ottenere un sandwich perfettamente regolare. Far raffreddare bene i sandwich e decorare a piacere.

## DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

La base plumcake utilizzata rappresenta un classico della pasticceria e viene utilizzata per la preparazione di dolci che accompagnano tè, cioccolata o altre bevande tipiche di merende o spuntini. La consistenza compatta, ma allo stesso tempo morbida e tendenzialmente umida, conferisce al dolce una buona conservazione nel tempo grazie alla grande quantità di burro. Nel nostro caso, utilizzando questo impasto per i sandwich avremo la possibilità di prepararli senza dover utilizzare bagnine. La cottura tipica del plumcake avviene con due temperature differenti per consentire la corretta caramellizzazione iniziale dello zucchero e la successiva cottura lenta dell'interno del dolce. Nel montaggio finale dei sandwich conviene eliminare il bordo colorato delle fette per un effetto estetico migliore.

La crema di cachi viene preparata in modo simile ad una crema pasticcera a base di uova, zucchero e amidi, aggiungendo il burro, il cioccolato bianco e la polpa di frutta per avere la giusta consistenza da taglio, grazie anche alla gelatina. Con questa procedura la crema base sarà molto densa e compatta, ottenendo poi la giusta densità aggiungendo la frutta a crudo. Per ammorbidire correttamente la gelatina dovrete usare acqua fredda in misura di cinque volte il peso della gelatina. Ad esempio, per 5 grammi di gelatina dovrete usare 25 grammi di acqua. Potete sostituire il cachi con altra frutta fresca a vostro gusto se preparerete questa ricetta in altri periodi dell'anno.



### ASTUZIE DI CHEF...

*Per la decorazione finale potrete aggiungere della confettura del frutto che avete utilizzato e delle foglioline di menta per conferire freschezza al dolce.*

# Dolci Magie



### My Christmas Cookies: originali gioielli da appendere all'albero.

Quest'anno la magia del Natale si colora di dolcezza: con le nuove forme My Christmas Cookies potrai creare squisiti addobbi tutti da decorare e facili da realizzare grazie alle ricette di Luca Montersino.

Scopri le ricette e tutti i dettagli su [www.silikomart.com/mychristmascookies](http://www.silikomart.com/mychristmascookies)

**silikomart®**

Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550



[www.silikomart.com](http://www.silikomart.com)

MADE IN ITALY

