



[TECNICA PASTICCERA]

# BISCUIT ALLE MANDORLE CON GANACHE DI FICHI E CIOCCOLATO

A CURA DI ROBERTO PUMA E ANNA PICCOLINI\*

## INGREDIENTI

(6 persone)

### PER IL BISCUIT ALLE MANDORLE

- 250 g di zucchero
- 90 g di tuorli
- 135 g di albumi
- 225 g di uova
- 90 g di farina 00
- 45 g di farina di mandorle
- ½ bacca di vaniglia

### PER LA GANACHE AI FICHI

- 200 g di cioccolato bianco
- 200 g di polpa di fichi frullata
- 30 g di burro chiarificato

### PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

- 200 g di cioccolato fondente al 60%
- 200 g di panna fresca
- 30 g di burro chiarificato

 **Difficoltà**  
media

 **Tempo**  
25 min. la preparazione  
15 min. la cottura  
2 ore il riposo in frigorifero

 **Calorie**  
920 per porzione



## 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 avvicinarsi 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 il biscuit. Scaldare le uova intere e i tuorli con 225 g di zucchero e i semi della bacca di vaniglia, sino ad arrivare alla temperatura di circa 45 °C, mescolando bene con una frusta. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, montare bene il composto con una planetaria o con un frullino elettrico, fino ad ottenere una massa spumosa e compatta.
2. Montare a parte gli albumi con i rimanenti 25 g di zucchero, sino ad ottenere una meringa stabile ma non eccessivamente montata. Unire i due composti delicatamente mescolando dal basso verso l'alto, senza smontare la meringa. A questo punto unire le due farine incorporandole al composto con la stessa tecnica indicata in precedenza.
3. Stendere la massa su una teglia rivestita di carta forno, livellandola delicatamente sino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm. Cuocere in forno a 240 °C per 4/5 minuti, estrarre la teglia dal forno e lasciare raffreddare.
4. Preparare la ganache ai fichi. Tritare grossolanamente il cioccolato bianco e scaldare la polpa di fichi sino quasi al bollore. Quando è calda, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato tritato, mescolando bene con una frusta sino a totale scioglimento. Quando il cioccolato è completamente sciolto, unire il burro chiarificato continuando a mescolare.
5. Preparare la ganache al cioccolato, procedendo allo stesso modo e sostituendo alla polpa di fichi la panna fresca. Lasciar raffreddare le ganache in frigorifero per almeno due ore.
6. Assemblare il dolce. Ritagliare dei rettangoli da 10x3 cm di biscuit raffreddato e montarli alternando uno strato di ganache ai fichi con uno di ganache al cioccolato. Decorare a piacere con frutta di stagione.

## DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

Il biscuit classico di derivazione francese è una delle tante varianti del pan di Spagna. Si presenta come una preparazione soffice e spugnosa adatta a essere farcita con creme o marmellate. Più comunemente utilizzata nella versione "rollé", rappresenta la base di tronchetti o dolci arrotolati tipici della tradizione.

La sua realizzazione non riserva particolari attenzioni durante la lavorazione. Le uniche due tecniche da rispettare sono relative alla montata delle uova e alla cottura in forno. Per garantire una montata stabile e spumosa dei tuorli è consigliabile scaldare gli stessi con lo zucchero per assicurarsi una migliore quantità di aria inglobata durante la montata. Infatti, le proteine delle uova sono in grado di incorporare più aria se scaldate.

La cottura del biscuit deve essere rapida e avvenire a temperatura elevata. In questo modo otterremo una superficie ben cotta e colorata e un interno soffice e spumoso.

Nella nostra ricetta abbiamo inserito la farina di mandorla, che rappresenta una variante rispetto alla biscuit base. Se preferite potrete sostituirla con un altro frutto secco a guscio (noce, noccia, cocco, etc) o preparare la versione classica, sostituendo la quantità di mandorle con altrettanta farina.



## ASTUZIE DI CHEF...

*Le ganache, ideali per farciture o ripieni, hanno sempre come base panna e cioccolato. Nel nostro caso, nella versione ai fichi abbiamo sostituito la panna fresca con la polpa frullata di questo gustoso frutto. Per la ganache alla frutta potrete sostituire la parte liquida della ricetta con la polpa frullata di un qualsiasi altro frutto.*



Ristorante L'Uliveto  
Sale Marasino (BS)  
www.CharmeRelax.it/uliveto



Ristorante Manuelina  
Recco (GE)  
www.CharmeRelax.it/manualina



Ristorante Locanda Senio  
palazzuolo sul Senio (FI)  
www.CharmeRelax.it/senio



Ristorante La Madia  
Licata (AG)  
www.CharmeRelax.it/lamadia



I Maestri del Gusto di chef & chefs® propongono in tutt'Italia, attraverso il "chef & chefs® tour", esperienze del gusto frutto della loro continua riscoperta della ricchissima Cultura Enogastronomica Italiana e della Cucina Stagionale del Territorio. Ecco gli ultimi due appuntamenti del 2011:

16 settembre 2011 Ristorante Filippino Lipari Isole Eolie (ME) tel. 090 9811002

14 novembre 2011 La Casa di Paolo Teverini Bagno di Romagna (FC) tel. 0543 911260