

## Niccolò, Pietro e Simone



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 3 persone

### Elenco ingredienti

140 gr. di farina setacciata  
6 tuorli d'uovo  
6 albumi  
250 gr. di latte  
40 gr. di burro fuso  
80 gr. di farina setacciata  
70 gr. di zucchero semolato  
5 tuorli d'uovo  
3 albumi  
1/2 litro di latte  
125 gr di zucchero semolato  
40 gr di farina bianca  
una stecca di vaniglia  
4 tuorli d'uovo  
200 gr di acqua  
50 gr di zucchero  
1 stecca di vaniglia  
600 gr. di cioccolato al 55% fuso al 50°  
375 di latte condensato  
latte q.b.  
2 cucchiaini di pasta noccioline non zuccherata  
250 gr di panna fresca

55 gr di rossi d'uovo  
35 gr di zucchero  
2 dl. di acqua  
2 cucchiaini di cacao amaro  
200 gr. di cioccolato amaro  
40 gr. di burro

### Istruzioni per la preparazione

#### Crêpes

Aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola inox e montare la frusta a filo grosso; lavorare a velocità 5 fino ad avere un impasto omogeneo.

Lasciar riposare 1 ora e nel frattempo montare gli albumi montati a neve nella ciotola inox con la frusta a filo grosso; incorporarli delicatamente con una spatola da pasticceria. Quando tutti gli albumi sono stati amalgamati scaldare una padella antiaderente delle dimensioni desiderate, ungerla con pochissimo burro e cuocere le crêpes una alla volta. A conclusione della cottura ritirare le crêpes in un piatto coprirle bene con la carta pellicola per evitare che secchino in frigorifero.

#### Biscotti savoirdi

Stendere un foglio di carta forno su una teglia. Nella ciotola inox lavorare con la frusta a filo grosso i 5 tuorli con 40 gr. di zucchero fino ad avere un impasto soffice; a parte montare gli albumi con il restante zucchero e aggiungerli delicatamente con la spatola in dotazione. Quando il composto sarà ben amalgamato aggiungere, sempre molto delicatamente la farina setacciata. Con l'aiuto di una tasca da pasticceria formare i savoirdi singoli, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno a 180° fino a colorazione. Raffreddare su una gratella e conservare in un luogo asciutto fino al loro utilizzo.

#### Crema chantilly

Preparare la crema pasticcera nella ciotola inox. Montare il gancio a mezza luna per la cottura e inserire nella ciotola inox i 4 tuorli, lo zucchero, i semi della vaniglia e la farina setacciata; lavorare a velocità 5 fino ad avere un composto liscio e omogeneo. Versare il latte freddo e il baccello di vaniglia, programmare la temperatura a 100°C, inserire il coperchio paraspruzzi e impostare la fase di mescolamento 1. Al raggiungimento della temperatura impostare il timer con il conto alla rovescia su 5 minuti; verificare la consistenza della crema e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Mentre la crema raffredda montare nella ciotola inox fredda di frigo la panna con la frusta a filo grosso. Incorporare la panna alla crema delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Coprire con pellicola alimentare e conservare in frigo fino all'utilizzo.

#### Sciroppo alla vaniglia

Nella ciotola inox versare l'acqua, lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. Montare il gancio a mezza luna per la cottura e impostare la temperatura a 100°C e fase 3 di mescolamento; poi selezionare sul timer con il conto alla rovescia 3 minuti. Filtrare lo sciroppo ottenuto e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

#### Crema di nocciole

Nella ciotola inox versare il cioccolato e montare il gancio a mezza luna per la cottura; selezionare la temperatura di 50°C a fase di mescolamento 1 per



fondere il cioccolato. Una volta fuso aggiungere il latte condensato e la pasta di nocciole eventualmente stemperata con un cucchiaino di latte; impostare la fase di mescolamento 2 fino a che tutti gli ingredienti non siano ben amalgamati. Coprire con pellicola alimentare e conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

#### Salsa inglese alla vaniglia

Nella ciotola inox versare i 55 gr di tuorli con i 35 gr di zucchero; lavorare con il gancio a mezza luna per la cottura a velocità 5 fino ad avere un composto liscio. Aggiungere il latte freddo e i semi della vaniglia e impostare la temperatura di 85°C, con fase di mescolamento 1. Al raggiungimento della temperatura impostata filtrare e lasciar freddare a temperatura ambiente.

#### Salsa al cioccolato

- 2 dl. di acqua
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 200 gr. di cioccolato amaro
- 40 gr. di burro.

Nella ciotola inox versare l'acqua e portarla a bollore impostando la temperatura a 100°. Montare il gancio a mezza luna per la cottura ed aggiungere il burro, avviando la fase di mescolamento 1. Quando il burro sarà fuso aggiungere il cacao e lavorare con la frusta a filo grosso per evitare la formazione di grumi. Versare questo composto sul cioccolato grossolanamente tritato e lasciar riposare 10 minuti coperto con un piatto. Dopo 10 minuti di riposo filtrare.

#### Montaggio del dolce

Decorare i piatti con le due salse, montare su un lato dei piatti una "millefoglie orizzontale" con i savoiardi imbevuti e la crema chantilly e l'altro lato con il tortino di crêpes passato 2 minuti in forno. Polverizzare lo zucchero con l'accessorio opzionale AT320B. Spolverare di zucchero a velo e decorare il piatto con ciuffi di panna montata; servire subito.