

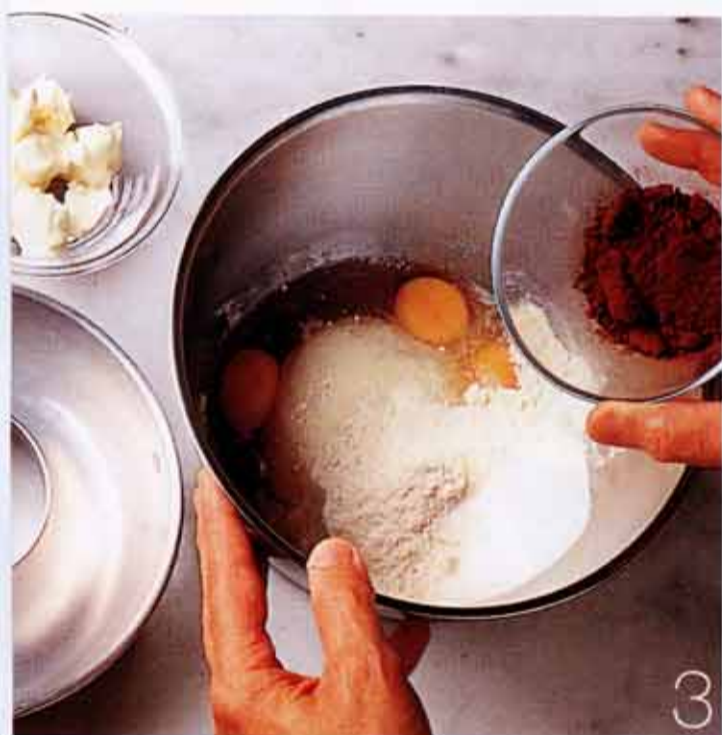


dicembre 2008 • € 4,00 IT
www.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

SAVARIN CON GANACHE



Ingredienti: per 8
Tempo: circa un'ora e 15'
 più la lievitazione e il raffreddamento

- farina speciale per pizze g 300
più un po' • uova g 200
- cioccolato fondente in pastiglie g 200
- panna fresca g 200
- amarene sciroppate g 150
- burro g 120 più un po' • rum g 100
- zucchero g 80 • gelatina di albicocche
g 50 • cacao g 25 • lievito di birra g 15
- una tavoletta di cioccolato gianduia
- latte • sale

■ **1.** Sciogliete il lievito in g 50 di latte tiepido e con il composto impastate g 100 di farina; coprite il panetto e fatelo lievitare finché non raddoppia.

■ **2.** Unite in una ciotola il cioccolato fondente con g 50 di rum e scioglietelo con la panna bollente. Fate raffreddare bene a temperatura ambiente, mescolando ogni tanto, poi montate con le fruste elettriche (ganache).

■ **3.** Impastate il panetto con g 200 di farina, le uova, g 30 di zucchero, il cacao, un pizzico di sale e il burro, morbido. Distribuite l'impasto in uno stampo a ciambella (ø cm 22) imburato e infarinato; copritelo e lasciatelo riposare finché non avrà riempito lo stampo per 3/4. Infornate poi a 180 °C per 30'. Sfornate e lasciate raffreddare (savarin).

■ **4.5.** Tagliate il savarin, freddo, in 3 dischi di uguale spessore; fate bollire per un minuto g 50 di zucchero con g 50 di acqua, poi spegnete, unite il rum rimasto e imbibite i dischi con questa bagna. Farciteli con la ganache e parte delle amarene e ricomponete il savarin.

■ **6.** Lucidate il savarin con la gelatina di albicocche scaldata con un cucchiaino di acqua e guarnite con le amarene tenute da parte. Con un pelapatate tagliate di costa il cioccolato gianduia (attenzione: se è freddo si sbriciola) ricavando dei riccioli; fateli indurire in frigo, poi distribuiteli al centro del savarin.