

Raspberry con fava tonka

Ingrédients

- 100g di uova intere (2 uova medie)
- 60g di zucchero semolato
- 60g di farina
- 100g di zucchero
- 75g di acqua
- 15g di sciroppo di lampone (o di alcool di lampone)
- 235g di latte intero
- 55g di tuorli d'uovo (circa 3 tuorli)
- 80g di zucchero
- 35g di maizena
- 25g di burro (1)
- 100g di burro (2) tirato fuori dal frigorifero diverse ore prima
- 400g di lamponi
- 75g di panna liquida intera
- 10g di zucchero a velo

Préparation

1. Ecco una ricetta che non esisteva ancora sul mio blog, quella del classico framboisier.
2. Un pan di spagna, una crema mousseline e molte lamponi, e voilà, la vostra torta è pronta!
3. Piuttosto semplice da realizzare, ho scelto di aromatizzarla con il fava tonka, ma potete anche profumarla con la vaniglia, o con il limone, lime, pistacchio... a seconda delle vostre voglie!
4. Certo, si tratta di una ricetta di base, quindi potete anche usarla per realizzare un fraisier, vi basterà sostituire i lamponi con delle fragole (tra l'altro, fuori stagione, potete anche usare dei kiwi, o delle albicocche...), il pan di spagna e la crema mousseline rimangono gli stessi.
5. A proposito del pan di spagna, l'ho realizzato senza bagnomaria, ma se preferite la tecnica con, nessun problema, le proporzioni rimangono le stesse.
6. Montate le uova con lo zucchero per diversi minuti (almeno 10-15), fino a ottenere un composto biancastro, molto gonfio, che forma il nastro.
7. Setacciate la farina e aggiungetela con la fava tonka grattugiata usando una spatola.
8. Bisogna mescolare il meno possibile per avere un composto omogeneo ma ancora ben gonfio.
9. Versate in uno stampo o in un cerchio di 18 cm di diametro e infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti (da verificare a seconda dei forni).
10. Sciroppo di imbeviture: di zucchero di acqua di sciroppo di lampone (o di alcool di lampone) Portate l'acqua e lo zucchero a ebollizione.
11. Quando lo zucchero è completamente sciolto, aggiungete lo sciroppo di lampone (e un po' di fava tonka grattugiata se volete), poi mettete da parte.
12. Portate a ebollizione il latte con la fava tonka grattugiata.
13. Nel frattempo, montate i tuorli con lo zucchero e la maizena.
14. Versate metà del latte caldo sul composto precedente mescolando bene, poi rimettete tutto nella casseruola.
15. Cuocete a fuoco medio mescolando costantemente fino a quando la crema si addensa.
16. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro (1) e mescolate bene, poi versate la crema in un contenitore (il più grande possibile se siete di fretta), copritela a contatto e fatela raffreddare in frigorifero fino a quando non è a temperatura ambiente (non deve essere troppo fredda per aggiungere il burro).

17. Crema mousseline: Quando la crema pasticcera è a temperatura ambiente, montatela per renderla liscia, poi aggiungete poco a poco il burro pomata (deve essere ben morbido per incorporarsi correttamente) mescolando costantemente.
18. Continuate a montare fino ad avere una crema mousseline ben aerata, spumosa e liscia.
19. Se le temperature non fossero buone e vedete ancora dei pezzi di burro, o se la vostra mousseline si fosse separata, non preoccupatevi, è recuperabile.
20. In questo caso, procuratevi un cannello e scaldate i bordi della ciotola continuando a montare, la crema si liscerà man mano (se non avete un cannello, mettete la ciotola per qualche secondo su un bagnomaria ben caldo, poi montate, e ripetete fino a ottenere un buon risultato).
21. Poi, passate al montaggio.
22. Tagliate il pan di spagna in due, e imbevete le due parti con un pennello.
23. Mettete il vostro cerchio sul piatto di servizio, poi posizionate del rhodoid all'interno.
24. Posizionate delle mezze lamponi su tutto il perimetro (ho messo due strati ma potete farne uno solo).
25. Ritagliate nuovamente il pan di spagna per ottenere il giusto diametro, e posizionatelo sul fondo del cerchio.
26. Sacchettate un po' di crema mousseline sul pan di spagna e sui bordi per coprire i lamponi, poi disponete dei lamponi interi sopra.
27. Coprire con la crema mousseline, poi il secondo pan di spagna.
28. Terminate con un pochino di crema mousseline e lisciate bene la parte superiore.
29. Mettete il framboisier in frigorifero per almeno 2-3 ore.
30. Staccate il framboisier (se non avete intenzione di mangiarlo immediatamente, non rimuovete il rhodoid).
31. Montate la panna liquida con lo zucchero a velo fino a ottenere una panna montata ferma.
32. Sacchettate sopra il framboisier, poi decorate con alcuni lamponi e un po' di fava tonka grattugiata.
33. Ed ecco, il vostro framboisier è pronto, potete deliziarvi!