

San Marco

Ingrédients

- 100g di uova
- 80g di zucchero a velo
- 80g di farina di mandorle
- 16g di burro
- 25g di farina
- 100g di albumi
- 32g di zucchero semolato
- 300g di panna fresca al 35% di materia grassa
- 60g di latte intero
- 120g di cioccolato fondente al 66%
- 275g di panna fresca al 35% di materia grassa
- 30g di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia
- 20g di zucchero
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 30g di panna fresca al 35% di materia grassa

Préparation

1. Modifica: eccomi di nuovo qualche anno dopo con una nuova versione di questa torta; nel frattempo ho potuto assaggiare questo dolce in diverse pasticcerie e la mia nuova ricetta si avvicina più a ciò che ho potuto testare (e in più, è più semplice da fare!)
2.).
3. Qualche giorno fa, era il compleanno della mia suocera, e per l'occasione mi aveva chiesto un Saint-Marc.
4. Per chi non lo conosce, è un dolce composto da due strati di biscotto joconde, tra i quali si trova una mousse al cioccolato e una crema chiboust alla vaniglia.
5. Apparentemente creato negli anni 1970, ne esistono diverse versioni ma nessuna ricetta ufficiale.
6. Dopo alcune ricerche, ho trovato su un forum (boulangerie.
7. net) una parte della ricetta di M.
8. Peltier pubblicata nel Thuriès magazine N°12.
9. Indicava le proporzioni per la crema chiboust, che troverete quindi di seguito, ma non la ricetta degli altri due elementi.
10. Ho quindi ripreso il biscotto joconde dell'Opéra di Jacques Genin e la ricetta della mousse al cioccolato del Royal di Fashion Cooking.
11. Il risultato, un dolce fresco e ben profumato, è stato apprezzato da tutta la famiglia, quindi vi do di seguito la mia versione di questa torta :-)
- Materiale: Mini spatola angolata
Teglia perforata
Cerchio di 22cm
Rodoide
Cannello da cucina
- Ingredienti: Ho usato la farina di mandorle Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
12. Ho usato la vaniglia del Madagascar Norohy e il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
13. Sciogliete il burro e lasciatelo intiepidire.
14. Preparate una meringa francese: montate gli albumi.
15. Quando cominciano a schiumare, aggiungete 1/3 dello zucchero semolato sbattendo lentamente.
16. Quando lo zucchero è incorporato, aggiungete il secondo terzo, quindi il terzo.

17. Alla fine, aumentate la velocità del frullatore per ottenere una bella meringa liscia e brillante.
18. Montate le uova con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto ben sbiancato e gonfio che faccia il nastro.
19. Aggiungere quindi la farina di mandorle.
20. Incorporate quindi la meringa francese e poi la farina setacciata.
21. Aggiungere infine il burro fuso (per evitare che il composto si sgonfi, ne prendo una piccola parte che mescolo con il burro prima di incorporare questo composto all'impasto), quindi versare su una teglia rivestita di carta da forno con uno spessore di circa 1 cm.
22. Cuocere in forno 8 a 10 minuti a 200°C.
23. All'uscita dal forno, riservare il biscotto su una griglia.
24. Poi, tagliare un cerchio della dimensione del vostro cerchio.
25. Sistemare il biscotto sul fondo del cerchio precedentemente foderato di rodoide.
26. Sciogliere il cioccolato.
27. Scaldare il latte, quindi versarlo sul cioccolato fuso mescolando bene con una spatola per ottenere una ganache liscia e brillante.
28. Quando la ganache è a circa 35°C, montare la panna fresca in panna montata non troppo ferma.
29. Incorporarla delicatamente alla ganache.
30. Versare immediatamente la mousse sul biscotto joconde, livellare la superficie e lasciare riposare in frigorifero.
31. Montare la panna in chantilly con i semi del baccello di vaniglia.
32. Quando la chantilly comincia a prendere, aggiungere lo zucchero a velo.
33. Versare la chantilly sulla mousse al cioccolato, livellare la superficie e lasciare riposare in frigorifero.
34. Montare il tuorlo con lo zucchero e la vaniglia.
35. Mettere il composto a bagnomaria e montare fino a quando il sabayone raggiunge la temperatura di 70°C.
36. Il composto deve sbiancare e gonfiarsi.
37. Lasciar intiepidire, quindi montare la panna in chantilly, e incorporarla al composto precedente.
38. Stendere il sabayone sulla chantilly alla vaniglia, quindi lasciare riposare in frigorifero.
39. Poi, cospargere di zucchero di canna e caramellare la superficie, come per una crème brûlée.
40. Attenzione a non lasciare la fiamma troppo a lungo, altrimenti si rischia di far sciogliere la chantilly.
41. Dopo la caramellizzazione, rimettere il saint-marc in frigorifero per almeno 1 ora (se si aspetta meno, la chantilly alla vaniglia si terrà meno bene come è successo per la mia), quindi sformare e lasciarsi deliziare!